FR

MENU



SCALE DEL GUSTO

Le goût des souvenirs

Il est des souvenirs assoupis, impatients d'être réveillés. Des souvenirs faits de sensations uniques, impossibles à reproduire. Nous ne pouvons pas recréer ces sensations, mais nous pouvons tenter de les faire revivre.

Il suffit parfois d'une odeur, d'un parfum qui nous ramène à l'enfance, lorsque nous courions dans la maison par une chaude journée d'été, tandis que le crépitement d'une friture appétissante envahissait les pièces depuis la cuisine. Il suffit d'une saveur retrouvée pour nous rappeler la douceur des couvertures, un froid dimanche d'hiver réchauffé par notre grand-mère qui prépare notre plat préféré, au milieu des voix de la famille tout juste arrivée.

C'est à cela que nous aspirons : réveiller vos souvenirs et vous offrir des émotions.

Nous choisissons des ingrédients
aux saveurs d'autrefois pour créer
des recettes qui préservent
le savoir-faire de la tradition.

Les menus dégustation

Terre 55 €

Tartare[1] de vache Modicana SLOW FOOD
crémeux de Ragusano D.O.P. mi-affiné / chips de câpres et de pommes de terre / câpre soufflée

Spaghettone de pâtes fraîches
champignons cardoncelli[3] / fenouil sauvage / châtaignes grillées / copeaux de Ragusano D.O.P. affiné 36 mois

Filet[1] de jeune porc, cuisson à basse température (CBT)
sésame blond d'Ispica SLOW FOOD / chou noir / réduction d'oignon à la bière au miel

Cutumeddi de maman
miel de satra des monts Hybléens / glace au chocolat de Modica

Commande minimum pour 2 personnes
Boissons et frais de couvert non compris

Mer

65 €

Salade de morue[2] fumée, cuite à l'huile
couscous et sauce au chou-fleur / gel de mandarine

Pâtes gigli de blé ancien Russello
soupe de courge / crème de ricotta de Raguse / moules / huile à la marjolaine

Calamar[2] rôti
purée[1] de topinambours au safran des monts Hybléens / saucisse fumée de Raguse

Mousse de mandarine de Ciaculli
crumble de pistache au thym / fèves de cacao amer

Commande minimum pour 2 personnes
Boissons et frais de couvert non compris

La liste complète des INGRÉDIENTS et ALLERGÈNES est disponible sur demande dans le Livre des ingrédients.
Veuillez toujours consulter notre personnel en cas d'allergies et/ou d'intolérances.
1. Produit de notre fabrication soumis à un abaissement rapide de température.
2. Produit soumis à un abaissement rapide de température à bord, immédiatement après la pêche.
3. Produit soumis à un abaissement rapide de température.

Entrées

Tartare[1] de vache Modicana SLOW FOOD 18 €
crémeux de Ragusano D.O.P. mi-affiné / chips de câpres et de pommes de terre / câpre soufflée

Œuf à 65° 13 €
chou trunzo en sauce / croustillant de pain de blé ancien Tumminìa

Arancino[1] de Raguse 15 €
ricotta légèrement sucrée / sauce paysanne « sugo finto » / feuilles de sauge croustillantes

Anchois[3] saisis au citron 16 €
endives sautées et raisins secs / crème de pignons

Salade de morue[2] fumée, cuite à l'huile 19 €
couscous et sauce au chou-fleur / gel de mandarine

Pâtes

Pasta 'ncastagnata 17 €
ragù de saucisse[1] des monts Hybléens / Ragusano D.O.P. mi-affiné / chips d'aubergine

Spaghettone de pâtes fraîches 20 €
champignons cardoncelli[3] / fenouil sauvage / châtaignes grillées / copeaux de Ragusano D.O.P. affiné 36 mois

Pâtes gigli de blé ancien Russello 19 €
soupe de courge / crème de ricotta de Raguse / moules / huile à la marjolaine

Tagliolino de pâtes fraîches 22 €
crème légère de chou-fleur rôti[3] / tartare de crevette rouge[2] et son émulsion / huile au thym citron

Plats principaux

Bœuf bouilli[1] à la manière des monts Hybléens 19 €
jardinière de légumes du potager parfumée à l'orange / salsa verde

Filet de jeune porc[1], cuisson à basse température (CBT) 22 €
sésame blond d'Ispica SLOW FOOD / chou noir / réduction d'oignon à la bière au miel

Poisson du jour[3] saisi sur une feuille de citronnier 24 €
purée légère de pois chiches / petite salade de pois chiches et de fenouil

Calamar[2] rôti 22 €
purée[1] de topinambours au safran des monts Hybléens / saucisse fumée de Raguse

Accompagnements

Salade de fenouil et d'oranges / ciboulette 7 €

Endives sautées / raisins secs et pignons 7 €

Courge au four, aigre-douce 7 €

La liste complète des INGRÉDIENTS et ALLERGÈNES est disponible sur demande dans le Livre des ingrédients.
Veuillez toujours consulter notre personnel en cas d'allergies et/ou d'intolérances.
1. Produit de notre fabrication soumis à un abaissement rapide de température.
2. Produit soumis à un abaissement rapide de température à bord, immédiatement après la pêche.
3. Produit soumis à un abaissement rapide de température.

Sélection végétarienne

Entrées

Arancino[1] de Raguse 15 €
ricotta légèrement sucrée / sauce paysanne « sugo finto » / feuilles de sauge croustillantes

Cosacavaddu « all'argentiera » 13 €
jardinière de légumes du potager parfumée à l'orange

Pâtes

Spaghettone de pâtes fraîches 20 €
champignons cardoncelli[3] / fenouil sauvage / châtaignes grillées / copeaux de Ragusano D.O.P. affiné 36 mois

Pâtes gigli de blé ancien Russello 17 €
soupe de courge / crème de ricotta de Raguse / huile à la marjolaine

Plats principaux

Œuf à 65° 13 €
chou trunzo en sauce / croustillant de pain de blé ancien Tumminìa

Courge au four, aigre-douce 14 €
fondue de Ragusano D.O.P. mi-affiné / poudre de caroube / lentilles soufflées

La liste complète des INGRÉDIENTS et ALLERGÈNES est disponible sur demande dans le Livre des ingrédients.
Veuillez toujours consulter notre personnel en cas d'allergies et/ou d'intolérances.
1. Produit de notre fabrication soumis à un abaissement rapide de température.
2. Produit soumis à un abaissement rapide de température à bord, immédiatement après la pêche.
3. Produit soumis à un abaissement rapide de température.

Fruits

Sélection de saison 5 €

Desserts

Le cannolo 8 €
coque croustillante au blé ancien Maiorca et au Marsala Florio / ricotta de Raguse / éclats de pistache / confiture d'oranges et de caroubes

Mousse de mandarine de Ciaculli 8 €
crumble de pistache au thym / fèves de cacao amer

Cutumeddi de maman 8 €
miel de satra des monts Hybléens / glace au chocolat de Modica

Frais de couvert 3,00 €

Boissons

Eau minérale Panna, 75 cl	3,00 €
Eau minérale San Pellegrino, 75 cl	3,00 €
Eau minérale Ferrarelle	3,50 €
Sodas Polara, 27,5 cl	3,00 €

Cola
Citronnade
Tonic
Chinotto
Mandarine

Cafés et boissons chaudes

Café espresso	1,50 €
Cappuccino	2,50 €
Café au lait	3,00 €
Café américain	2,00 €
Boisson soluble à l'orge	2,00 €

scaledelgusto.it