

MENU



SCALE DEL GUSTO



Il sapore dei ricordi

Ci sono ricordi sopiti, che impazienti attendono solo di essere risvegliati. Ricordi fatti di sensazioni, uniche, irripetibili. Non possiamo ricrearle, quelle sensazioni, ma possiamo provare a rievocarle.

Basta talvolta un odore, un profumo che ci vede bambini correre per casa in una calda giornata d'estate, mentre dalla cucina lo sfrigolio di una frittura che sa di buono invade le stanze. Basta un sapore, un gusto ritrovato che richiama alla mente il tepore delle coperte, impazienti di lanciarci verso una fredda domenica d'inverno riscaldata dalla nonna che prepara il nostro piatto del cuore, tra il vocio dei parenti appena arrivati.

È questo quello a cui aspiriamo, risvegliare la memoria e regalarvi emozioni.

*Usiamo ingredienti che hanno il
sapore di un tempo per creare
ricette che vogliono custodire
la sapienza della tradizione.*



I menu degustazione

Terra

55€

Tartare¹ di vacca Modicana SLOW FOOD

cremoso di Ragusano D.O.P. semistagionato
/ chips di capperi e patate / capperi soffiati

Spaghettone di pasta fresca

funghi cardoncelli³ / finocchietto selvatico
/ castagne tostate / scaglie di Ragusano
D.O.P. 36 mesi

Filetto¹ di maialino CBT

sesamo biondo di Ispica SLOW FOOD
/ cavolo nero / ristretto di cipolla alla birra
al miele

Cutimeddi della mamma

miele di satra ibleo / gelato al cioccolato di
Modica

Mare

65€

Insalata di baccalà² affumicato in olio cottura

couscous e salsa di cavolfiore / gel al
mandarino

Gigli di grano antico Russello

zuppa di zucca / crema di ricotta ragusana
/ cozze / olio alla maggiorana

Calamaro² arrosto

passato¹ di patacche allo zafferano ibleo
/ salsiccia ragusana affumicata

Spuma di mandarino di Ciaculli

crumble di pistacchio al timo / fave di cacao
amaro

Ordine minimo per 2 persone
Bevande e coperto esclusi

Ordine minimo per 2 persone
Bevande e coperto esclusi

L'elenco completo di INGREDIENTI e ALLERGENI è disponibile su richiesta nel
Libro degli Ingredienti.

Consultare sempre il personale in caso di allergie e/o intolleranze.

1. Alimento di nostra produzione sottoposto ad abbattimento della temperatura

2. Abbattuto a bordo subito dopo la fase di pesca

3. Alimento sottoposto ad abbattimento

Antipasti

Tartare¹ di vacca Modicana SLOW FOOD 18€
cremoso di Ragusano D.O.P. semistagionato
/ chips di capperi e patate / capperi soffiati

Uovo 65° 13€
guazzetto di cavolo trunzo / croccante di
pane al grano antico di Tumminia

Arancino¹ ragusano 15€
ricotta semi dolce / sugo finto alla contadina
/ salvia croccante

Alici³ scottate al limone 16€
indivia ripassata e uvetta / crema di pinoli

**Insalata di baccalà² affumicato in olio
cottura** 19€
couscous e salsa di cavolfiore / gel al
mandarino

Primi

Pasta 'ncastagnata 17€
ragù di salsiccia¹ iblea / Ragusano D.O.P.
semistagionato / chips di melanzana

Spaghettoni di pasta fresca 20€
funghi cardoncelli³ / finocchietto selvatico
/ castagne tostate / scaglie di Ragusano
D.O.P. 36 mesi

Gigli di grano antico Russello 19€
zuppa di zucca / crema di ricotta ragusana
/ cozze / olio alla maggiorana

Tagliolino di pasta fresca 22€
soffice di cavolfiore arrosto³ / tartare di
gambero rosso² e la sua emulsione / olio al
timo limoncino

Secondi

Bollito¹ di manzo all'iblea 19€
giardiniera dell'orto al profumo di arancia
/ salsa verde

Filetto di maialino¹ CBT 22€
sesamo biondo di Ispica SLOW FOOD
/ cavolo nero / ristretto di cipolla alla birra
al miele

**Pescato del giorno³ scottato su foglia
di limone** 24€
soffice di ceci / insalatina di ceci e finocchio

Calamaro² arrosto 22€
passato¹ di patacche allo zafferano ibleo
/ salsiccia ragusana affumicata

Contorni

Insalata di finocchi e arance / erbetta
cipollina 7€

Indivia ripassata / uva passa e pinoli 7€

Zucca al forno all'agrodolce 7€

L'elenco completo di INGREDIENTI e ALLERGENI è disponibile su richiesta nel
Libro degli Ingredienti.

Consultare sempre il personale in caso di allergie e/o intolleranze.

1. Alimento di nostra produzione sottoposto ad abbattimento della temperatura

2. Abbattuto a bordo subito dopo la fase di pesca

3. Alimento sottoposto ad abbattimento

Selezione vegetariana

Antipasti

Arancino¹ ragusano 15€
ricotta semi dolce / sugo finto alla contadina
/ salvia croccante

Cosacavaddu all'argentiera 13€
giardiniera dell'orto al profumo di arancia

Primi

Spaghettone di pasta fresca 20€
funghi cardoncelli³ / finocchietto selvatico
/ castagne tostate / scaglie di Ragusano
D.O.P. 36 mesi

Gigli di grano antico Russello 17€
zuppa di zucca / crema di ricotta ragusana
/ olio alla maggiorana

Secondi

Uovo 65° 13€
guazzetto di cavolo trunzo / croccante di
pane al grano antico di Tumminìa

Zucca infornata all'agrodolce 14€
fonduta di Ragusano D.O.P. semistagionato
/ polvere di carruba / lenticchie soffiate

L'elenco completo di INGREDIENTI e ALLERGENI è disponibile su richiesta nel Libro degli Ingredienti.

Consultare sempre il personale in caso di allergie e/o intolleranze.

1. Alimento di nostra produzione sottoposto ad abbattimento della temperatura

2. Abbattuto a bordo subito dopo la fase di pesca

3. Alimento sottoposto ad abbattimento

Frutta

Selezione di stagione 5€

Dolci

Il cannolo 8€
cialda friabile di grano antico Maiorca e
Marsala Florio / ricotta ragusana / grani di
pistacchio / marmellata di arance e carrube

Spuma di mandarino di Ciaculli 8€
crumble di pistacchio al timo / fave di cacao
amaro

Cutumeddi della mamma 8€
miele di satra ibleo / gelato al cioccolato di
Modica

Coperto 3,00€

Bevande

Acqua Panna, 75cl 3,00€

Acqua San Pellegrino, 75cl 3,00€

Acqua Ferrarelle 3,50€

Bibite Polara, 27,5cl 3,00€
Cola
Limonata
Tonica
Chinotto
Mandarino

Caffetteria

Caffè 1,50€

Cappuccino 2,50€

Caffelatte 3,00€

Americano 2,00€

Orzo Solubile 2,00€

scaledelgusto.it

