

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 vociio 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 menù degustazione

Terra

55€

Tartare¹ di vacca Modicana SLOW FOOD

cremoso di Ragusano D.O.P. semi stagionato /
agrodolce alla carruba

Fusilloni di grano antico Russello

ragù bianco di coniglio al profumo
di timo ibleo / crema di ricotta vaccina /
fave di cacao amaro

Maialino ibleo CBT

purea di melanzane e mentuccia /
salsa agrodolce alla carruba

Biancomangiare al cioccolato

savoiaro al Marsala semi secco /
arance e finocchietto selvatico

Mare

65€

Tartare² di gambero rosso di Mazara

la sua emulsione / crema di tenerumi /
fili di peperoncino

Tagliolino di pasta fresca

burro / bottarga di tonno / battuto di tonno³
rosso al limone verdello

Calamaro³ croccante al grano antico Russello

pesto Matarocco alla trapanese /
maionese al limone verdello

Risolatte

insalatina di fragole in osmosi all'olio al basilico

Menù degustazione disponibile:

da lunedì a sabato

a pranzo solo su prenotazione
a cena servito dalle 19:30 alle 22:00

Domenica

sia a pranzo che a cena
Ordine minimo per 2 persone
Bevande e coperto esclusi

Ordine minimo per due persone.
Bevande escluse.

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.
semi stagionato / agrodolce alla carruba

Arancino¹ ragusano 14€
ricotta vaccina semi dolce /
sugo finto alla contadina / salvia croccante

Uovo 66° 13€
cucuzza lunga siciliana affogata /
tenerumi / crostino di pane di Tumminia

Tartare² di gambero rosso di Mazara 19€
la sua emulsione / crema di tenerumi /
fili di peperoncino

Primi

Pasta fresca 'ncastagnata 16€
ragù di salsiccia iblea
al finocchietto selvatico /
Ragusano D.O.P. semi stagionato /
chips di melanzana

Fusilloni di grano antico Russello 18€
ragù bianco di coniglio al profumo
di timo ibleo / crema di ricotta vaccina /
fave di cacao amaro

Tagliolino di pasta fresca 22€
burro / bottarga di tonno /
battuto di tonno rosso³ al limone verdello

**Minestra tiepida
di cucuzza lunga siciliana** 20€
spaghetti spezzati di grano antico Russello /
tenerumi / gambero rosso² di Mazara

Secondi

Maialino ibleo CBT 20€
purea di melanzane e mentuccia /
salsa agrodolce alla carruba

Coniglio alla stimpirata CBT 18€
verdurine stimpirate /
concentrato di pomodoro datterino /
mentuccia

Tonno³ rosso scottato 24€
cipolla di Giarratana SLOW FOOD
al Frappato /
battuto di olive e capperi alla mentuccia

**Calamaro³ croccante
al grano antico Russello** 22€
pesto Matarocco alla trapanese /
maionese al limone verdello

Contorni

Patate e fagiolino 7€

Pomodoro cuore di bue /
basilico / capperi /
cipolla di Giarratana SLOW FOOD
all'agrodolce 7€

Cipolla di Giarratana SLOW FOOD
gratinata alla scapece 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

Cipolla di Giarratana SLOW FOOD gratinata	12€
mollica di pane croccante alle erbe / fonduta di provola ragusana affumicata	
Caponata siciliana	12€
croccante di pane di Tumminia / salsa San Bennardo	

Primi

Tagliolini freschi alla norma	16€
crema di melanzane / sugo finto alla contadina / scaglie ricotta salata / basilico	
Busiata di Perciasacchi	15€
soffice di ricotta vaccina / cipolla di Giarratana SLOW FOOD / limone verdello e pane atturrato	

Secondi

Uovo 66°	13€
cucuzza lunga siciliana affogata / tenerumi / crostino sottile di pane di Tumminia	
Arancino¹ ragusano	14€
ricotta vaccina semi dolce / sugo finto alla contadina / salvia croccante	

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€

Dessert

Il Cannolo 7€
cialda friabile di grano antico Maiorca
e Marsala Florio / ricotta vaccina /
grani di pistacchio /
marmellata di arance e carrube

Risolatte 8€
insalatina di fragole
in osmosi all'olio al basilico

Biancomangiare al cioccolato 8€
savoiaro al Marsala semi secco /
arance e finocchietto selvatico

Coperto 3,00€

Bevande

Acqua Panna, 75cl 2,50€

Acqua San Pellegrino, 75cl 2,50€

Acqua Ferrarelle 2,50€

Bibite Polara, 27,5cl 2,50€

- Cola

- Limonata

- Tonica

- Chinotto

- Mandarino

Caffetteria

Caffè 1,20€

Cappuccino 2,50€

Caffèlatte 3,00€

Americano 2,00€

Orzo Solubile 2,00€

scaledelgusto.it

