



Assaggi di territorio

Da qui, dalla coda del piscis inter aquas parte il nostro racconto: una trama intrecciata fatta di storie, di donne e uomini che custodiscono i saperi di un tempo.*

Come frutto della tradizione, riemergono ricordi e usi che generano profumi e sapori d'altri tempi, tipici del salotto di nonna. Il legame con la terra è tra i più profondi ed è per questo che la nostra ricerca si spinge fino agli angoli più remoti di essa.

Dalle vallate scendiamo giù verso il mare cristallino, facendo tappa al fiume Irminio. E la vista diventa ancora gusto, la bellezza sapore da servire in tavola.



*"piscis inter aquas" ovvero a forma di pesce tra le acque. È come appariva la città prima del terremoto del 1693: un impianto urbano dalla sagoma che ricorda un pesce. Qui finiva Ragusa, nella coda di "pesce" che verrà riedificata in linee barocche. Qui si trova Scale del Gusto, dove tutto è nato.

Le degustazioni

Terra

40€

Insalata tiepida di coniglio¹ confit al timo

cucuzza lunga siciliana alla scapece /
salsa San Bernardo

Fusillone di Russello

cucuzza lunga siciliana fritta / tenerumi all'aglio /
fonduta¹ leggera di provola ragusana /
pane atturrato al capuliatu

Maialino CBT e la sua riduzione¹

cubo di melanzana al cartoccio all'aceto e mentuccia /
chutney di nespole e cipolle

Il risolatte

polvere di limone /
marmellata limone e nepetella

Acqua

50€

Polpette di tonno¹ uva passa e pinoli

panzanella liquida /
mostarda¹ di cipolla al Frappato / olio al basilico

Spaghetti di Russello a carrittera

Pecorino siciliano DOP / aglio / ricci di mare³ /
limone verdello

Pescato³ del giorno

zuppetta agrodolce alle mandorle / fagiolino /
aglio nero fermentato

Gelo d'anguria

spuma frizzante al gelsomino /
croccante al cioccolato di Modica IGP fondente al 70%

Ordine minimo per due 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

Polpette di tonno¹ uva passa e pinoli 16€
panzanella liquida /
mostarda¹ di cipolla al Frappato / olio al basilico

Ricciola³ marinata al limone verdello 16€
crema di ceci di Modica / yogurt all'erba cipollina /
sesamo di Ispica SLOW FOOD

Insalata tiepida di coniglio¹ confit al timo 15€
cucuzza lunga siciliana alla scapece /
salsa San Bernardo

Cipolla di Giarratana SLOW FOOD gratinata 12€
ai profumi iblei
fonduta¹ di Ragusano DOP semi stagionato /
salsa agrodolce alla carruba

Primi

Pasta 'ncastagnata 15€
ragù di salsiccia al finocchietto selvatico /
melanzana / basilico

Linguine di Russello 16€
pesto di finocchietto selvatico e mandorle /
alici¹ marinate all'arancia /
pane atturrato ai pinoli

Spaghetti di Russello a carrittera 22€
Pecorino siciliano DOP / aglio /
ricci di mare³ / limone verdello

Fusillone di Russello 16€
cucuzza lunga siciliana fritta /
tenerumi all'aglio / fonduta¹ leggera di provola
ragusana / pane atturrato al capuliatu

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

Secondi

Maialino CBT e la sua riduzione¹	19€
cubo di melanzana al cartoccio all'aceto e mentuccia / chutney di nespole e cipolle	
Rollatina di polletto ruspante alla ragusana	18€
peperoni al miele e basilico / pesto di olive nere infornate	
Filetto di sgombr³ scottato	20€
ricotta al limone verdello / fichi / caramello al limone	
Pescato³ del giorno	24€
zuppetta agrodolce alle mandorle / fagiolino / aglio nero ¹ fermentato	

Contorni

Insalata estiva	6€
patate / fagiolino	
Insalata ragusana	6€
pomodoro cuore di bue / cipolla agrodolce / ricotta salata	
Melanzana grigliata	6€
aglio / mentuccia / olio Monti Iblei DOP	

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

Dessert

Il Cannolo 6€
cialda friabile di Maiorca e Marsala /
ricotta / marmellata di arancia e carruba

Il risolatte 7€
polvere di limone / marmellata limone e nepetella

Gelo d'anguria 7€
spuma frizzante al gelsomino /
croccante al cioccolato di Modica IGP fondente al
70%

Frutta

Selezione di stagione 5€

Birre artigianali

YBLON

Saia 33cl 6,00€
Spiced saison - 4.7%

Tarocco 33cl 6,00€
Saison speziata con scorze d'arancia - 6.5%

Timpa 33cl 6,00€
Saison - 6.5%

Yblond 33cl 6,00€
Blond Ale - 6.5%

Culovra 33cl 6,00€
Golden strong ale - 8.5%

PAUL-BRICIUS

Gold Green 33cl 4,00€
Session beer - 4.5%

Special Ale 33cl 5,50€
Ale - 6.5%

ONEI

Mazzarelli 33cl 6,00€
Session IPA - Aroma al miele di Timo - 4.5%

Friscanza 33cl 6,00€
Pale Ale- Aroma al Miele d'Arancio - 5%

Pirettu 33cl 6,00€
West coast IPA -
Aroma al Miele d'arancio - 6.5%

TARÌ

Oro 33cl 5,00€
Pils - 4,9%

Aquamaris 33cl 6,00€
Gose (Birra chiara all'acqua di mare) - 5,0%

Bronzo 33cl 5,00€
English Amber ale - 5.8% vol.

Qirat 33cl 6,00€
Speciale alla carruba (scura) - 6,5%

Bevande

Acqua Panna, 75cl	2,50€
Acqua San Pellegrino, 75cl	2,50€
Acqua Ferrarelle, 1l	2,50€
Bibite Polara, 27,5cl	3,00€
- Cola	
- Limonata	
- Gassosa	
- Tonica	
- Chinotto	
- Mandarino	
- Spuma	

Caffetteria

Caffè	1,20€
Cappuccino	2,50€
Caffèlatte	3,00€
Americano	2,00€

Coperto

3,00€



SALOTTO • CUCINA • BOTTEGA

SCALE DEL GUSTO