

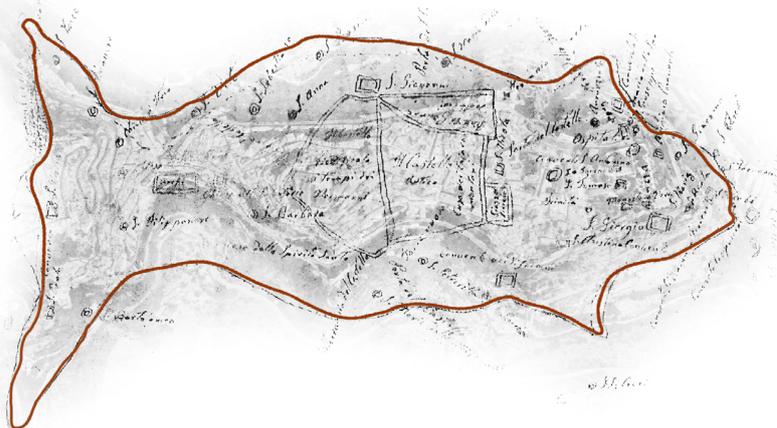
Assaggi di territorio

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.

Il verde domina i piatti del nostro nuovo menù, li segna, come passi che percorrono le trazzere tra i colli iblei. È il verde della primavera, che rigoglioso si impone tra i muretti a secco, donando ai pascoli nuove essenze, ai formaggi preziosi sentori. È il rifiorire delle erbe di campo, che con il loro gusto deciso caratterizzano questa stagione.

Dalle vallate scendiamo giù verso il mare cristallino, facendo tappa al fiume Irmínio. 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.

Menù degustazione

Terra

40€

Tartare di vacca Modicana¹ SLOW FOOD

crudo di cavolo trunzu /
cremoso di Fiore Sicano

Tagliolini di pasta fresca

asparagi selvatici / piselli novelli /
fonduta di Ragusano DOP semistagionato /
mentuccia

Pancetta di maialino CBT laccata al miele e timo

cicoria di campo / spuma di patate al forno /
salsa al vino cotto di Frappato

Il nostro tiramisù

frangipane alla mandorla / soffice al caffè /
cacao / mandorla tostata

Acqua

50€

Trota Iridea³ marinata al finocchietto

insalata di pirettu / pesto di bottarga di tonno e
mandorla tostata

Spaghetti di Russello 'a carrittera

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

Seppia scottata¹

riduzione del suo nero / crema di piselli novelli

Il risolatte

polvere di limone / marmellata limone e nepetella

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

Alici¹ a cotoletta	14€
crema di lattuga / pesto di mandorla e limone	
Tartare di vacca Modicana¹ SLOW FOOD	16€
crudo di cavolo trunzu / cremoso di Fiore Sicano	
Il nostro Piscirovu	12€
uovo 66° / spuma di ricotta / asparagi selvatici / cannella	
Trota Iridea³ marinata al finocchietto	16€
insalata di pirettu / pesto di bottarga di tonno e mandorla tostata	

Primi

Pasta 'ncastagnata	14€
ragù di salsiccia al finocchietto selvatico / melanzana / basilico	
Tagliolini di pasta fresca	15€
asparagi selvatici / piselli novelli / fonduta di Ragusano DOP semistagionato / mentuccia	
Spaghetti di Russello spezzati	20€
macco di fava Cottoia SLOW FOOD / crudo di gambero rosso ² e la sua emulsione / olio al finocchietto	
Spaghetti di Russello 'a carrittera	22€
Pecorino siciliano DOP / aglio / ricci di mare ³ / limone verdello	

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

**Pancetta di maialino CBT laccata
al miele e timo** 19€
cicoria di campo / spuma di patate al forno /
salsa al vino cotto di Frappato

Agnello CBT 24€
arancia / crema di cipolla alla birra Tarì Bronzo /
favette verdi di fiumara

Seppia scottata¹ 20€
riduzione del suo nero / crema di piselli novelli

Pescato del giorno³ in olio cottura al timo 22€
ristretto all'acqua pazza / carciofi /
patate e capperi

Contorni

Casolapasta 5€
piselli novelli / mentuccia

Insalata di rucola 5€
favette verdi / Pecorino Siciliano DOP

Verdure di campo 5€
aglio / peperoncino

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 5€
cialda friabile di Maiorca e Marsala /
ricotta / marmellata di arancia e carruba

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

Il nostro tiramisù 7€
frangipane alla mandorla / soffice al caffè /
cacao / mandorla tostata

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€
Orzo Solubile	2,00€



SALOTTO • CUCINA • BOTTEGA

SCALE DEL GUSTO