



Assaggi di territorio

Da qui, dalla coda del *piscis Inter aquas** parte il nostro racconto. Una trama intrecciata fatta di incontri, 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 propria terra è tra i più profondi ed è per questo che la nostra ricerca si spinge fino agli angoli più remoti di essa.

Nella nostra prima proposta di cucina invernale ci siamo lasciati accompagnare dalle forme del nostro territorio. Una passeggiata tra le vallate e i monti Iblei, giù verso il mare Mediterraneo, navigando lungo il fiume Irmínio, per far vivere questa bellezza attraverso piatti che incontrano la ricerca e l'amore di chi, con rispetto e innovazione, li porta 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 forma di pesce. Qui finiva Ragusa, nella coda di "pesce" che verrà riedificata in forme barocche. Qui si trova Scale del Gusto, dove tutto è nato.

Menù degustazione

Terra

40€

Tartare di Modicana¹ SLOW FOOD

cremoso di caprino /
agrodolce e croccante alla carruba

Linguine di Russello

sugo d'arrosto della domenica /
fonduta di Pecorino Siciliano DOP / riduzione di
Frappato

Pancetta di maialino CBT laccata al miele e timo

sanapo / spuma di patate al forno /
salsa al vino cotto di Frappato

Zucca agrodolce

olive nere infornate

Arancini dolci

ricotta / cannella / salsa zanfarro

Mare

50€

Alici¹ a cotoletta

crema di lattuga / pesto di mandorla e limone

Spaghetti di Russello

crema di sanapo / tartare di gambero rosso² /
pane atturrato acciuga e bottarga

Calamaro² ripieno finocchietto e cozze

crema di Fagiolo Cosaruciaro di Scicli SLOW FOOD /
polvere di prezzemolo

Insalata di finocchi

arance / erba cipollina

Cremoso al mascarpone e cannella

pere dell'Etna al Frappato /
pan di spagna fondente al Cioccolato
di Modica IGP 80%

Ordine minimo per due persone.
Bevande escluse.

Antipasti

Alici¹ a cotoletta 14€
crema di lattuga / pesto di mandorla e limone

Insalata tiepida di baccalà in olio cottura 16€
mandarino / crudo di carciofi / erba cipollina

Sciuriddu 'nfurnatu 12€
crema di noci / vinaigrette alle lenticchie di Ustica SLOW FOOD

Tartare di Modicana¹ SLOW FOOD 16€
cremoso di caprino / agrodolce e croccante alla carruba

Primi

Pasta 'ncastagnata 14€
ragù di salsiccia al finocchietto selvatico / melanzana / basilico

Linguine di Russello 17€
sugo d'arrosto della domenica / fonduta di Pecorino Siciliano DOP / riduzione di Frappato

Ravioli di ricotta e maggiorana 20€
guazzetto di zuppa di pesce / farina di pistacchio

Spaghetti di Russello 22€
crema di sanapo / tartare di gambero rosso² / pane atturrato con acciuga e bottarga

Secondi

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

Falsomagro di manzo della tradizione 21€
purea di cicerchia / sugo finto alla ragusana

Calamaro² ripieno finocchietto e cozze 22€
crema di Fagiolo Cosaruciaro di Scicli SLOW FOOD / polvere di prezzemolo

Trota dell'Irminio laccata alla carruba e anice 24€
soffice di cavolfiore / riduzione agrodolce al melograno

Contorni

Insalata di finocchi 5€
arance / erba cipollina

Verdure di campo saltate 5€
aglio / peperoncino

Zucca agrodolce 5€
olive nere infornate

Dessert

Il Cannolo

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

5€

Arancini dolci

ricotta / cannella / salsa zafferano

7€

Cre moso al mascarpone e cannella

pere dell'Etna al Frappato /
pan di Spagna fondente al Cioccolato
di Modica IGP 80%

7€

Frutta

Selezione di stagione

5€

Birre artigianali

YBLON

Saia 33cl 6,00€
Spiced aison - 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€

Caffetteria

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

Coperto

3,00€



SALOTTO • CUCINA • BOTTEGA

SCALE DEL GUSTO