

EN



Menù Pranzo

## Tastes of our land

*From here, from the very tail of the piscis inter aquas\* is where our tale begins: a woven plot made of stories of women and men that hold dear old traditions.*

*As a product of tradition, memories and customs of the past emerge once more and generate the indulging tastes and smells reminiscing Nonna's kitchen. The bond each of us has with their land is amongst the strongest of all and this is the driving force behind our relentless search in its most remote meanders.*

*From the valleys and the Hyblaean Mountains all the way down to the mediterranean sea making an en route stop at the Irminio river where the beauty becomes taste to serve at the table.*



\*"Piscis inter aquas" that is a shape of a fish in the waters. It is how the city appeared before the earthquake of 1693: a fish-shaped urban site. It's here where Ragusa ended, at the tail of this "fish" that later on will be rebuilt in baroque style. In this very spot is located Scale del Gusto, where everything starts.

## Starters

<b>Sweet and sour eggplant caponata</b>	12€
celery / carrots / mint	
<b>Grilling Ragusana provola cheese</b>	8€
sundried tomato / oregano and fresh parsley	
<b>Tomato salad</b>	16€
sweet and sour Giarratana Onion Slow Food / red tuna in cooking oil	
<b>Cuore di bue tomato carpaccio</b>	12€
burrata ragusana / basil / extra virgin olive oil DOP Montiblei basil flavored	

## Pasta

<b>Home-made pasta 'ncastagnata</b>	15€
sausage ragù with wild fennel / aubergine / basil	
<b>Linguine di Russello</b>	16€
wild fennel and almond pesto / orange marinated anchovies <sup>1</sup> / toasted breadcrumbs and pine nuts	
<b>Rigatoni di Russello</b>	20€
red tuna ragù / olive / capers / mint	
<b>Fusilloni di Russello</b>	14€
long sicilian zucchini / garlic tenerumi / toasted breadcrumbs with sundried tomatoes	

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

## **Main**

**Slow cooked Pork** 18€  
reduction to carob /  
Giarratana onion SLOW FOOD au gratin with herbs

**Catch of the day<sup>3</sup>** 20€  
potatoes / green bean

## **Side dishes**

**Summer salad** 6€  
potatoes / green bean

**Ragusan salad** 6€  
cuore di bue tomatoes / agrodolce onion /  
salted ricotta

**Grilled aubergine garlic** 6€  
penny royal mint / Hyblean Mountains olive oil

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***

**The Cannolo** 6€  
maiorca flour Marsala infused cannoli shell /  
ricotta / orange and carob marmalade

**The risolatte** 7€  
lemon dust / lemon marmelade and pennyroyal

**Sicilian Icecream "semifreddo"** 6€

## ***Fruit***

**Seasonal selection** 5€

## Craft beers

### 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%

## **Drinks**

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

## **Caffetteria**

Coffee	1,20€
Cappuccino	2,50€
Caffèlatte	3,00€
American	2,00€
Orzo solubile	2,00€

Coperto

3,00€



SALOTTO • CUCINA • BOTTEGA

SCALE DEL GUSTO