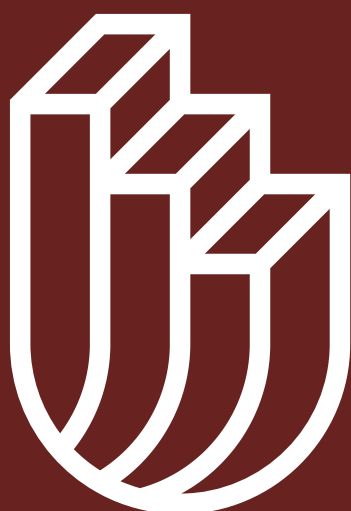




Assaggi di territorio

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 e la cultura di un popolo.*

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, passando tra i terrazzamenti 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 di Ragusa 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

50€

Tartare¹ di Vacca modicana SLOW FOOD

cremoso di Piacentino Ennese D.O.P/ senape /
cipolla di Giarratana SLOW FOOD in agrodolce

Pasta fresca 'ncastagnata

ragù di salsiccia al finocchietto selvatico /
Ragusano D.O.P. semi stagionato /
chips di melanzana fritta

Filetto di maialino¹ CBT

caponatina di verdure in agrodolce /
salsa San Bernardo

Tiramisù alle mandorle

savoiaro/ crema al caffè /
biancomangiare alle mandorle

Acqua

60€

Alici³ croccanti

fagiolini / mostarda di cipolla di Giarratana SLOW FOOD
al Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. / pinoli

Zuppetta tiepida di cucuzza lunga siciliana

tenerumi / spaghetti spezzati di Russello /
gambero rosso³

Tonno³ scottato al Sesamo di Ispica SLOW FOOD

salsa alla bottarga di tonno e limone verdello /
porro confit

Spuma di carota di Ispica IGP

marmellata di arancia, cannella e zenzero /
crumble al pistacchio

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

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

Alici³ croccanti 16€
fagiolini / mostarda di cipolla di Giarratana SLOW FOOD al Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. / pinoli

Crudo di ricciola 18€
cladodi di fico d'india / guazzetto di pomodoro pendolino / olio d'oliva aromatizzato al basilico e gelsomino

Tartare¹ di Vacca modicana SLOW FOOD 18€
cremoso di Piacentino Ennese D.O.P. / senape / cipolla di Giarratana SLOW FOOD in agrodolce

Uovo 65° 14€
Ragusano D.O.P. semi stagionato grigliato / salsa all'argentiera

Primi

Pasta fresca 'ncastagnata 15€
ragù di salsiccia al finocchietto selvatico / Ragusano D.O.P. semi stagionato / chips di melanzana frita

Fusilloni di Russello 20€
emulsione di bottarga di tonno / pistacchio / limone verdello

Reginette di Russello 22€
ricci di mare³ / crema all'aglio in olio cottura / prezzemolo liquido

Zuppetta tiepida di cucuzza lunga siciliana 20€
tenerumi / spaghetti spezzati di Russello / gambero rosso³

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

Tonno³ scottato al Sesamo di Ispica SLOW FOOD salsa alla bottarga di tonno e limone verdello / porro confit	24€
Pesce spada³ panato ai profumi iblei cucuzza lunga siciliana in agrodolce / pesto di mentuccia e mandorle tostate	22€
Filetto di maialino CBT caponata di verdure in agrodolce / salsa San Bernardo	18€
Coniglio¹ CBT al timo selvatico verdurine alla stimpirata / ristretto di pomodoro	20€

Contorni

Insalata di patate fagiolino / scalogno in agrodolce	6€
Insalata di pomodoro cuore di bue capperi / cipolla di Giarratana / ricotta salata	7€
Cipolla di Giarratana SLOW FOOD al cartoccio agrodolce al carrubo / origano selvatico	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

Dessert

Il Cannolo

6€

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

Spuma di carota di Ispica IGP

7€

marmellata di arancia, cannella e zenzero /
crumble al pistacchio

Tiramisù alle mandorle

7€

savoiardo / crema al caffè
e biancomangiare di mandorle

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%

Le nostre miscele

APEROL SPRITZ 7€

Aperol / Spumante Brut Il Grillo di Santa Tresa / Soda / Arancia

GIN TONIC 9€

Etna Gin / Tonica Polara / Menta

BITTER NATURALE SPRITZ 9€

Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria / Spumante Brut Il Grillo di Santa Tresa / Soda / Arancia

AMERICANO NATURALE 9€

Vermouth biologico da Nero d'Avola / Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria / Soda / Scorze di limone e arancia

NEGRONI 10€

Vermouth biologico da Nero d'Avola / Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria / Gin / Fettina d'arancia

IBLEO 10€

Ulibbo / Ginger beer / Tonica Polara / Foglia d'alloro

SICILIAN MULE 10€

Premium Vodka / Ginger beer / Scorza di limone

ISOLA SPRITZ 10€

Limoncello di Salina - Azienda Agricola Fenech / Spumante Brut Il Grillo di Santa Tresa / Soda / Scorza di limone / Foglie di menta

GINEPRO & NEPETA 10€

Gin / Tonica Polara / Gocce di Amaro Nepèta / Pepe rosa

CARRUA 12€

Grappa alla carruba Ciokarrua / Mandarino Polara / Soda / Gocce di estratto di polpa di carrube

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	
- Tonic	
- Chinotto	
- Mandarino	

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