



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.

Il verde domina i piatti delle nostre proposte, li segna, come passi che percorrono le trazzere tra i Monti 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, 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€

Uovo 65°

piselli e favette /
spuma di Ragusano DOP semistagionato /
chips di pane di Timilia

Tagliolino di pasta fresca

verdure di campo e la loro crema /
fonduta di provola ragusana /
salsiccia di Palazzolo SLOW FOOD / pane atturrato

Filetto di maialino¹ CBT

caponatina di verdure in agrodolce /
salsa San Bernardo

Cremoso alla carruba

savoiaro / arancia all'olio d'oliva DOP Monti Iblei

Acqua

60€

Tartare di gambero rosso²

la sua salsa / crema di asparagi selvatici /
ricotta e limone

Zuppa di latte e patate

spaghetti spezzati di Russello / cozze /
olio al timo e chips di Cosacavaddu ragusano

Dentice in olio cottura¹

patate / piselli e asparagi selvatici affogati alla
mentuccia / maionese all'aglio nero fermentato

Spuma di caprino

insalatina di cedro e la sua marmellata / crumble di
mandorla tostata

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

Rollatina di coniglio¹ CBT	15€
insalatina di fave secche alla trappitara / salsa ¹ al mirto e finocchietto selvatico	
Uovo 65°	13€
piselli e favette / spuma di Ragusano DOP semistagionato / chips di pane di Timilia	
Tartare di gambero rosso²	20€
la sua salsa / crema di asparagi selvatici / ricotta e limone	
Alici¹ alla beccafico d'agrumi	15€
finocchietto selvatico liquido / Pecorino Siciliano DOP / chips di patate e capperi	

Primi

Pasta 'ncastagnata	15€
ragù di salsiccia al finocchietto selvatico / chips melanzana / Ragusano DOP semistagionato / basilico	
Raviolone¹ di ricotta ragusana	20€
guazzetto ¹ di dentice agli aromi iblei / mandorle tostate	
Tagliolino di pasta fresca	17€
verdure di campo e la loro crema / fonduta di provola ragusana / salsiccia di Palazzolo SLOW FOOD / pane atturrato	
Zuppa di latte e patate	15€
spaghetti spezzati di Russello / cozze / olio al timo e chips di Cosacavaddu ragusano	

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

Agnello¹ laccato al miele e alla carruba 22€
insalatina di cedro e peperoncino / salsa verde

Filetto di maialino¹ CBT 18€
caponatina di verdure in agrodolce /
salsa San Bernardo

Calamaro² scottato 20€
carciofo in due consistenze /
emulsione di limone candito

Dentice in olio cottura¹ 22€
patate / piselli e asparagi selvatici affogati alla
mentuccia / maionese all'aglio nero fermentato

Contorni

Insalata di cedro 6€
cipollotto verde e peperoncino

**Carciofo e piselli affogati all'aglio
e mentuccia** 7€

Verdure di campo in umido 6€

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 caprino 7€
insalatina di cedro e la sua marmellata /
crumble di mandorla tostata

Cre moso alla carruba 7€
savoiar do /
arancia all'olio d'oliva DOP Monti Iblei

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	
- Tonica	
- 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