

Curiosare, raccontare, celebrare la materia prima e subirne il fascino, sino a rimanerne estasiati! Un racconto che prende le mosse da esperienze di vita e sensazioni umane e che poi diventa un bel romanzo da gustare pagina dopo pagina... sino al finale!

Nuovi pensieri, sfumature di gusto, seduzioni, abbinamenti, materie prime ricercate... tutto ciò che serve per proporre un menu rivoluzionario e vero!

MENU

CHEF

Giovanni Santoro

Oltre a quanto previsto in menu offriamo la possibilità di richiedere piatti per celiaci, vegani e vegetariani.

Per qualsiasi esigenza alimentare siete pregati di informare il nostro personale di sala che con piacere provvederà a comunicare in cucina le vostre esigenze.

Di seguito la tabella informativa dove vengono elencati i prodotti potenzialmente allergici numerati. Il relativo numero è annotato accanto alle portate che contengono detto alimento.

In ottemperanza al regolamento U.E. 1169/2011 del parlamento Europeo, di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

- ① Cereali contenente glutine.
- ② Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- ③ Uova e prodotti a base di uova.
- ④ Pesce e prodotti a base di pesce.
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia.
- ⑦ Latte e prodotti a base di latte.
- ⑧ Frutta a guscio.
- ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano.
- ⑩ Senape e prodotti a base di senape.
- ⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/lt.
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini.
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi.

menu degustazione “Mongibello”

piatti a base di carne
(si intende per tutti i commensali seduti al tavolo)

CIAMBELLA DI CAMPO

Soffice caldo con cime di rapa, vellutata di patate affumicate e spumone di ricotta alle olive nere ③⑦

A PUNTA DI COLTELLO

Vitellina a punta di coltello con fonduta ai formaggi siciliani e bacche di ginepro dell'Etna affumicata agli aghi di pino ⑦

VALLE DEL BOVE

Spaghettoni artigianali mantecati al burro di erbe dell'Etna, stracotto di manzo con suo fondo di cottura e tartufo nero ①⑥⑦⑨

IL GIOCO NEL PIATTO

Occhiale di manzo scottato, petali di cipollotto cotto al barbecue salsa alla senape e miele d'arancio ③⑦⑩⑫

TRAGUARDI

Guancetta di manzo glassata con suo fondo di cottura, tagliatella di verdura in salamoia, caramello salato speziato ①⑥⑦⑨

Il cannolo alla ricotta secondo Shalai ①③⑦⑧⑫

menu degustazione “Leggende di Mare”

-piatti a base di pesce
(si intende per tutti i commensali seduti al tavolo)

ROSSO D’ESTATE

Crudo di gambero rosso di Mazara, stracciatella di burrata
e succo di pomodorino datterino ②④⑦

TRAMONTO AL MARE

Seppia piastrata, crema di ricotta fresca al verdello, salsa al suo nero
e insalatina di asparagi ④⑦

MATRIOSKA

Linguine artigianali ai cipollotti bianchi, battuto di crostacei al verdello,
ricci e mollica tostata alla bottarga di tonno ①②④

GIOCOSITA’ DEI GUSTI

Baccalà fritto, maionese al limone verdello e zenzero, con verdure
di campagna saltate all’aglio, olio e peperoncino ①③④⑫

GEOMETRIE DEL MARE

Filetto di rombo con leggera ghiotta in agrodolce ①④⑧⑨

LUMIÀ

Il nostro assoluto di limone in tutte le sue consistenze ①③⑤⑦

menu degustazione “Fai tu Giovanni”

per tutti i componenti della tavola

È il racconto dei racconti di un percorso scandito da un piacere che cresce e che si materializza in ciascuna delle otto portate previste, tra quelle a base di carne e le altre a base di pesce. Un tragitto rivoluzionario che saprà sempre stupirvi e intrigarvi in un’atmosfera di gusti che giocano tra loro e che vi coinvolgeranno!

Prima dei primi

A PUNTA DI COLTELLO

Vitellina a punta di coltello con fonduta ai formaggi siciliani e bacche di ginepro dell'Etna affumicata agli aghi di pino ⑦

TRAGUARDI

Guancetta di manzo glassata con suo fondo di cottura, tagliatella di verdura in salamoia, caramello salato speziato ①⑥⑦⑨

CIAMBELLA DI CAMPO

Soffice caldo con cime di rapa, vellutata di patate affumicate e spumone di ricotta alle olive nere ③⑦

ROSSO D'ESTATE

Crudo di gambero rosso di Mazara, stracciatella di burrata e succo di pomodorino datterino ②④⑦

TRAMONTO AL MARE

Seppia piastrata, crema di ricotta fresca al verdello, salsa al suo nero e insalatina di asparagi ④⑦

Paste e Minestre

ESSENZA BALSAMICA

Minestra di ceci speziata al cardamomo, cicorietta saltata, scaglie di tartufo e crostini di pane alla mentuccia ①⑨

RISOTTO DI MONTAGNA

Riso Carnaroli mantecato al caprino girgentano, crema di pere al Marsala, polvere di erbe spontanee e zeste di limone candito ⑦⑨⑫

VALLE DEL BOVE

Spaghettoni artigianali mantecati al burro di erbe dell'Etna, stracotto di manzo con suo fondo di cottura e tartufo nero ①⑥⑦⑨

MATRIOSKA

Linguine ai cipollotti bianchi, battuto di crostacei al verdello, ricci e mollica tostata alla bottarga di tonno ①②④

ORO ROSSO

Tortello di pasta fresca con cremoso di zucchine alla scapece, zuppeta di merluzzo e crumble alle olive nere ①③④⑦⑨⑫

Carne e Pesce

IL GIOCO NEL PIATTO

Occhiale di manzo scottato, petali di cipollotto cotto al barbecue e salsa alla senape e miele d'arancio ③⑦⑩⑫

PREGIATO

Carrè d'agnellino da latte croccante, cuore di lattuga marinato e funghi pioppini ①⑥⑨

3 INGREDIENTI

Stinco di maialino in lunga cottura, suo fondo ristretto al profumo di cenere, cavolo bianco e patata tornita ①⑦⑨

GIOCOSITA' DEI GUSTI

Baccalà fritto, maionese al limone verdello e zenzero, con verdure di campagna saltate all'aglio, olio e peperoncino ①③④⑫

GEOMETRIE DEL MARE

Filetto di rombo con leggera ghiotta in agrodolce ①④⑧⑨

I Formaggi ed i Dessert

Selezione di formaggi siciliani con marmellate
di nostra produzione ⑦

IN TEMPURA

Piacentino ennese fritto in tempura di birra artigianale
e salsa dolce all'arancia e cannella ①⑦

Il cannolo di ricotta secondo Shalai ①③⑦⑧⑫

NASCONDINO

Crema cotta caramellata con analisi sensoriali di aromi
e frutti di sottobosco ③⑦

LUMIÀ

Il nostro assoluto di limone in tutte le sue consistenze ①③⑤⑦

TRE ZERO QUATTRO

Per gli amanti del cioccolato e gli estimatori ①③⑤⑦⑧⑫