

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 al cuore di carciofo, vellutata di patate affumicate,
mousse di ricotta al forno e tartufo bianchetto siciliano 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

CARRUBO

Cavatello di carrubo alla genovese di anatra, crema di “cavulicedda”,
fonduta all’ erborinato e arancia candita ①③⑦⑨⑫

IL GIOCO NEL PIATTO

Cube roll di manzo scottato, verdure al barbecue e
salsa alla senape e miele d’arancio ①③⑥⑦⑩⑫

TRAGUARDI

Guancetta di manzo glassata con suo fondo di cottura, tagliatella di
carote vanigliate, 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'INVERNO

Crudo di gambero rosso di Mazara, tartufi di mare, caviale
e spuma all'acqua di mare ②④⑦⑭

TRAMONTO AL MARE

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

ORO ROSSO

Zuppetta calda di crostacei con spaghetti spezzato, polvere di pomodorino
secco e verdello ①②④⑨

GIOCOSITA' DEI GUSTI

Baccalà all'olio profumato, topinambur e cipolla all'aceto di lamponi
④⑫

ROMBO AD ALTA QUOTA

Rombo fritto, mayonese all'aringa dorata, tartufo bianchetto siciliano
e crema di finocchietto selvatico

①④

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 carote vanigliate, caramello salato speziato ①⑥⑦⑨

CIAMBELLA DI CAMPO

Soffice caldo al cuore di carciofo, vellutata di patate affumicate, mousse di ricotta al forno e tartufo bianchetto siciliano ③⑦

ROSSO D'INVERNO

Crudo di gambero rosso di Mazara, tartufi di mare, caviale e spuma all'acqua di mare ②④⑦⑭

TRAMONTO AL MARE

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

Paste e Minestre

CARRUBO

Cavatello di carrubo alla genovese di anatra,
crema di “cavulicedda”, fonduta all’ erborinato e
arancia candita ①③⑦⑨⑫

RISOTTO DI MONTAGNA

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

MACCO IN FERMENTO

Tortelli di pasta fresca con ricotta di capra all’olio extravergine di
Nocellara, vellutata di favette, crema allo scalogno fermentato
e mollica tostata ①③⑦

MATRIOSKA

Spaghettoni artigianali al nero, riccio fresco, salsa ai tre cipollotti e
tagliatella di seppia a crudo

①④⑭

ORO ROSSO

Zuppetta calda di crostacei con spaghetti spezzati, polvere
di pomodorino secco e verdello ①②④⑨

Carne e Pesce

IL GIOCO NEL PIATTO

Cube roll di manzo scottato, verdure al barbecue e salsa alla senape e miele d'arancio

① ③ ⑥ ⑦ ⑩ ⑫

PREGIATO

Carrè d'agnellino da latte croccante, cavolo bianco brasato e funghi

① ⑥ ⑨

SELVATICO

Petto e coscia di piccione in due cotture con riduzione al passito di Nero d'Avola e finocchio scottato al burro ① ⑦ ⑨ ⑫

GIOCOSITA' DEI GUSTI

Baccalà all'olio profumato, topinambur e cipolla all'aceto di lamponi ④ ⑫

ROMBO AD ALTA QUOTA

Rombo fritto, mayonese all'aringa dorata, tartufo bianchetto siciliano e crema di finocchietto selvatico ① ④

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 ①③⑦⑧

Cioccolato, lampone e caffè

①③⑦⑧