

*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”

### IL NOSTRO BENVENUTO

#### SOTTOBOSCO

Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di porcini e tartufo siciliano ①③⑦

#### 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 verdure spontanee, fonduta al piacentino ennese 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

Il cannolo alla ricotta secondo Shalai ①③⑦⑧⑫

## menu degustazione “Leggende di Mare”

### IL NOSTRO BENVENUTO

#### RICCIOLA

Prosciutto di ricciola, insalatina di arance e finocchi con crema  
all’agretto di cetriolo e caviale di storione ③④⑦⑫

#### TRAMONTO AL MARE

Seppia piastrata, crema di ricotta fresca al verdello, riccio fresco e  
insalatina di asparagi ④⑦

#### ESSENZA DI MARE

Linguine artigianali al ristretto di vongole veraci, acqua verde di mare, crudo  
di gambero rosso e salsa corallo ①②④⑭

#### GIOCOSITA' DEI GUSTI

Baccalà all’olio profumato, cucunci, spuma di topinambur, cipolla all’aceto di lamponi e  
tartufo ④⑦⑫

#### LUMIÀ

Il nostro assoluto di limone in tutte le sue consistenze ①③⑤⑦

## menu degustazione “Fai tu Giovanni”

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, tagliolino di cavolo cappuccio alla vaniglia, caramello salato e grue di cacao  
①⑥⑦⑨

### SOTTOBOSCO

Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di porcini e tartufo siciliano ①③⑦

### RICCIOLA

Prosciutto di ricciola, insalatina di arance e finocchi con crema all'agretto di cetriolo e caviale di storione ③④⑦⑫

### TRAMONTO AL MARE

Seppia piastrata, crema di ricotta fresca al verdello, riccio fresco e insalatina di asparagi ④⑦

## Paste e Minestre

### CARRUBO

Cavatello di carrubo alla genovese di anatra,  
crema di verdure spontanee, fonduta al piacentino  
ennese e arancia candita ①③⑦⑨⑫

### RISOTTO DI MONTAGNA

Riso Carnaroli alla liquirizia e zafferano dell'Etna, mantecato  
al caprino girgentano, polvere di erbe spontanee e fondo  
bruno ristretto ⑦⑨⑫

### IN FERMENTO

Tortelli di pasta fresca con ricotta di capra all'olio extravergine di  
Nocellara, crema alle cime di broccoli, scalogno fermentato e  
oliva nera disidratata ①③⑦

### MATRIOSKA

Spaghettoni artigianali al nero, riccio fresco, salsa ai tre cipollotti,  
tagliatella di seppia a crudo e bottarga di tonno  
①④⑭

### ESSENZA DI MARE

Linguine artigianali al ristretto di vongole veraci, acqua  
verde di mare, crudo di gambero rosso e salsa corallo  
①②④⑭

## 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

### DA CORTILE

Coscetta di coniglio farcita in porchetta, carote e salsa "stimpirata"

⑨ ⑫

### GIOCOSITA' DEI GUSTI

Baccalà all'olio profumato, cucunci, spuma di topinambur, cipolla all'aceto di lamponi e tartufo

④ ⑦ ⑫

### ACQUA DOLCE

Filetto di trota scottata, sua maionese affumicata, carciofo fritto e salsa yogurt acidulata

③ ④ ⑦ ⑫



## 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

### LUMÌA

Il nostro assoluto di limone in tutte le sue consistenze ①③⑦⑧

Cioccolato, lampone e caffè

①③⑦⑧