



*Cullati dal suono del mare, lasciatevi guidare  
dal nostro Executive Chef Agostino D'Angelo,  
Virtuoso dei mestieri d'eccellenza LVMH,  
attraverso un'esperienza multisensoriale presentata  
in nuove forme e visioni della materia prima.*

# Menu degustazione

## **MARE**

### *Mosaico*

Pesce e crostacei leggermente marinati con agrumi  
e frutta in zeste, essiccati e in gel

### *Sarda*

Tiepida a beccafico con uvetta e pinoli,  
sorbetto salato arancia e cipollotto

### *Tortello*

Ripieno di magnosa in olio cottura  
con salsa ai molluschi e uova di pesce

### *Scampo*

Emulsione ai crostacei, corallo d'astice,  
cipolla all'agro, tartare e tuberi

### *Pre-dessert*

Cilindro di croccante al pistacchio con crema  
ai frutti rossi e sorbetto al limone

### *Dessert*

Mousse allo yuzu, gelato al sesamo nero,  
crumble al caffè, cacao e acqua blu

—

**180 (A PERSONA)**

# Menu degustazione

## TERRA

### *Filetto*

Tartare di manzo, tartufo nero, nasturzio, pane grigliato,  
tuorlo marinato e salsa di senape in grani

### *Foie gras*

Pesche, pasta sfoglia, riduzione di malvasia

### *Ravioli*

Curcuma, pecorino, tenerumi, pomodoro datterino

### *Maialino Nero*

Semi di finocchio, verdure amare, pomodoro,  
olive, scalogno, patate alla cenere

### *Pre-dessert*

Gelato al parmigiano con spuma di pane

### *Dessert*

Tortino di barbabietola, spuma allo yogurt di capra,  
gelato al burro e vino rosso

—

**170 (A PERSONA)**

# Menu degustazione

## RADICI

### *Carote*

Cipollotto, alga nori, nocciole, crema e succo di salicornia

### *Cestino*

Crema di topinambur con medaglione di  
tuberi grigliati e germogli alle erbe aromatiche

### *Risotto*

Acquerello invecchiato 8 anni, barbabietola, caprino e limone

### *Tartufo nero*

Uovo viola, asparagi e briciole di frutta secca e disidratata

### *Pre-dessert*

Gelato uvetta e Marsala con croccante al miele e arancia

### *Dessert*

Mousse ai tre cioccolati con gelato al pepe Sichuan  
e gel di fragoline di bosco fermentate

—

**160 (A PERSONA)**

# Menu degustazione

PER ARRICCHIRE LA VOSTRA ESPERIENZA

## **Selezione di pesce frollato 30**

Un'esperienza di gusto che affonda le radici nelle antiche tecniche di essiccazione naturale, rivisitate oggi con metodi innovativi. Grazie a processi di preparazione all'avanguardia e al controllo preciso di temperatura e umidità, il nostro pesce acquisisce una consistenza unica e un sapore straordinariamente intenso

*Servizio di Luigi Vassallo*

# Vino

Il nostro wine manager Giuseppe Androne, Virtuoso dei mestieri d'eccellenza LVMH e il suo team hanno il piacere di accompagnarvi in tre viaggi "di vini". Dalle profondità marine della riserva dei Ciclopi fino alle vette celesti dell'Himalaya avrete l'opportunità di gustare il meglio delle eccellenze enologiche siciliane, italiane e mondiali.

**"Buon viaggio"**

*Salute!*

**Sicilia**

3 calici

**100 (A PERSONA)**

•

**Italia:**

4 calici

**150 (A PERSONA)**

•

**Mondo:**

5 calici

**200 (A PERSONA)**

**(V) vegetariano (VG) vegano (GF) senza glutine (LF) senza lattosio**  
**Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 10 Euro a persona**

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (\*); b) maltodestrine a base di grano (\*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. (5) Arachidi, (6) Soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (\*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. (7) Latte, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio. (8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. (\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative. Presidio Slow Food\*: Cipolla Giarratana / Questi prodotti appartengono al grande patrimonio della biodiversità alimentare che l'associazione (nata in Italia a metà degli anni '80 e oggi presente in 160 paesi del mondo) ha salvato dall'estinzione con l'aiuto di piccoli produttori e comunità locali.

**100% carta riciclata**