

Km.0 nasce dalla voglia dello chef Marco Cannizzaro e di suo fratello Fabio di valorizzare, attraverso una cucina innovativa, i prodotti del territorio. Nella creazione di un piatto gli ingredienti hanno il ruolo principale, altrettanto importante è riuscire ad esaltare i sapori. Così è iniziata la ricerca delle tipicità regionali e la scoperta di preziose realtà.

Per iniziare

Calice Bollicine - Metodo Classico dell'Etna Franciacorta Champagne	8 9 10
Marsala in bianco (Vigna La Miccia Marsala superiore 5 anni Marco De Bartoli, Etna gin, liquore ai fiori di sambuco)	10
Negroni Siculo (vigna La Miccia Superiore, Etna bitter, Etna gin)	10
Etna In Gin (Etna Gin, liquore al bergamotto, soda)	10

Antipasti

Uovo morbido con topinambur e lamponi (uova , topinambur, lamponi, cipolla, vino bianco , erba cipollina, olio di semi di girasole, pepe, olio e.v.o., sale)	15
Tartare di vacca Cinisara affumicata con canestrato, rucola, capperi e mirtilli (manzo, latte , panna , canestrato , mirtilli, capperi, cipollotto, basilico, rucola, pepe, sale, olio e.v.o.)	17
Calamaro alla plancia con ricotta al limone e zucchine (calamaro* , zucchine, ricotta , sale, olio e.v.o., limone)	17
Polpo locale in doppia cottura affogato con patata affumicata, cipolla bruciata e capperi (polpo* , patate, rosmarino, cipolla, pomodoro, vino rosso, capperi, sale, pepe, olio e.v.o.)	17
Tartare di gambero rosso, kiwi e sedano (Gambero rosso* , kiwi, sedano, limone, peperoncino, olio, sale)	20

Primi

Ravioli di ricotta di bufala alla mia norma (Farina 00 , uova, melanzane, ricotta , basilico, patate, pomodoro, cipolla, olio semi di girasole, normanno, olio, sale, pepe)	15
Paccheri con ragù di tonno rosso, zucchine e maggiorana (paccheri , cipolla, pomodoro, tonno , sedano , carote, zucchine, aglio, prezzemolo, pane , olio e.v.o.)	16
Linguine con bottarga e limone candito (linguine, bottarga di tonno , aglio, prezzemolo, zucchero, limone, olio e.v.o., sale, pepe)	18
Spaghetto ai ricci e ricotta di bufala (Spaghetti, ricci* , aglio, prezzemolo, ricotta , olio)	25
Risotto Carnaroli, vongole e zafferano (riso, cipolla, sedano , carote, vongole , zafferano, limone, aglio, prezzemolo, sale, pepe, olio e.v.o.)	20

Secondi di pesce

Branzino, zucchine alla scapece e finocchi	20
(branzino* , zucchine, menta, aceto, finocchio, limone, sale, pepe, olio e.v.o.)	
Trancio di cernia bianca all'Eoliana	23
(cernia bianca* , cipolla, sedano , carote, patate, capperi, pomodoro, basilico, olive, olio e.v.o., sale, pepe)	
Caponessa imperiale con melanzane affumicate e lamponi	18
(Caponessa* , melanzane, lamponi, maggiorana, olio E.V.O., sale, pepe)	

Secondi di carne

Controfiletto di vacca Cinisara al pistacchio con patata morbida e la sua salsa	19
(vacca Cinisara, pistacchio , sedano , carote, cipolla, patate, rosmarino, sale, pepe, olio e.v.o.)	
Pluma di suino iberico con topinambur, burrata e mirtilli	23
(Pluma*, topinambur, cipolla, mirtilli, burrata , sale, pepe, olio)	


Dolci

Millefoglie di cannolo alla ricotta con gelato al pistacchio	7
(farina 00 , ricotta , uova , strutto, cioccolato, olio di semi di girasole, panna , latte , pistacchio , zucchero, sale)	
Babà, panna alla vaniglia e frutta fresca	7
(farina manitoba , lievito, uova , burro , panna , frutta, vaniglia, zucchero, sale, arancia, rum, limone)	
Panna cotta, timo e limone con salsa ai frutti rossi	7
(timo, limone, gelatina, frutti rossi, zucchero, vaniglia, panna)	
Cestino di frolla con crema pasticcera e fragole	7
(uova , farina , amido di mais, arancia, burro , sale, vaniglia, limone, fragole, zucchero, panna , latte)	
Degustazione di dolci	10
Tagliata di frutta	8

Lo Chef vi propone:

Menu degustazione quattro portate	40
Abbinamento Vini	20
Menu degustazione cinque portate	50
Abbinamento Vini	25
Menu degustazione sette portate	65
Abbinamento Vini	35

I menu degustazione s'intendono per l'intero tavolo.



Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento rapido (Legge CE 853/04).

*Contiene prodotti che vengono sottoposti ad abbattimento rapido a -25 °C per 24 ore e conservati a -18 °C sotto vuoto.

I prezzi si intendono comprensivi di coperto. In conformità al Regolamento UE 1169/2011, si fa uso di tutti gli allergeni come da allegato 2 della norma.