



Km.0 nasce dalla voglia dello chef Marco Cannizzaro e di suo fratello Fabio con lo scopo 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 da condividere e offrire nei nostri piatti, insieme ad uno stile semplice ma mai scontato.

## *Per iniziare*

<b>Calice Bollicine</b> - Metodo Classico dell'Etna   Franciacorta   Champagne	8   9   10
<b>Spirito Siciliano</b> - Spumate Metodo Classico, Amaro Amara, Soda	10
<b>Negroni Siculo</b> - Marsala Superiore, Etna Bitter, Etneum Gin	10
<b>Etna In Gin</b> - Etneum Gin, tonica, rosmarino	10

## *Antipasti*

<b>Cipolla rossa caramellata con robiola di capra girgentana su salsa alle fragole</b> (cipolla rossa, zucchero di canna, fragole, limone, robiola, sale, olio e.v.o.)	16
<b>Ceviche di Cernia bianca e melone cantalupo</b> (ricciola, cavolo, erba cipollina, limone, sale, pepe, olio e.v.o.)	20
<b>Rocher di Calamaro all'Eoliana</b> (calamaro, pomodoro, cipolla, sedano, carote, capperi, basilico, prezzemolo, sale, pepe, olio e.v.o.)	20
<b>Polpo in doppia cottura con patate, limone e guanciale</b> (polpo, patate, sedano, carote, cipolla, limone, guanciale, sale, pepe, olio e.v.o.)	18
<b>Carpaccio di Manzo marinato a secco con spinacino, lamponi e mandorle</b> (manzo, zucchero, timo, rosmarino, salvia, spinaci, lamponi, mandorle, sale, pepe, olio e.v.o.)	20

## *Primi*

<b>Paccheri alla "Mia Norma"</b>	18
<i>(paccheri, pomodoro, melanzane, basilico, oli semi di girasole, ricotta, sale, pepe, olio e.v.o.)</i>	
<b>Risotto aglio, olio e peperoncino con bottarga di tonno rosso e limone candito</b>	20
<i>(riso, bottarga, aglio, cipolla, sedano, carote, prezzemolo, peperoncino, sale, pepe, olio e.v.o.)</i>	
<b>Spaghetto con estratto di gambero rosso</b>	18
<i>(spaghetti, gambero rosso, capperi, limone, cipolla, basilico, aglio, prezzemolo, sale, olio e.v.o.)</i>	
<b>Linguine con vongole veraci e verdello</b>	16
<i>(linguine, vongole, limone, peperoncino, prezzemolo, patate, aglio, sale, pepe, olio e.v.o.)</i>	
<b>Paccheri tenerumi e cozze</b>	18
<i>(paccheri, tenerumi, cozze, aglio, prezzemolo, sale, pepe, olio e.v.o.)</i>	

## *Secondi di pesce*

<b>Cernia bianca alla plancia con verdure croccanti e colatura di carote e zenzero</b>	23
<i>(cernia, zucchine, carote, zenzero, peperoni, sedano, porri, sale, pepe, olio e.v.o.)</i>	
<b>Branzino scottato con zucchine, menta e porri croccanti</b>	22
<i>(branzino, zucchine, menta, porri, olio semi girasole, sale, pepe, olio e.v.o.)</i>	
<b>Villeroy di tonno rosso con melanzane viola e lamponi</b>	22
<i>(tonno, pane, uova, farina00, melanzane, latte, sedano, carote, cipolla, lamponi, sale, pepe, olio e.v.o.)</i>	

## *Secondi di carne*

<b>Manzo, pistacchio e patate</b>	20
<i>(manzo, pistacchio, patate, sedano, carote, cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.)</i>	
<b>Filetto di suino nero marinato alla senape con patate e cipollotto</b>	20
<i>(suino, rosmarino, senape, patate, cipolla, sedano, carote, cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.)</i>	

# Dolci

<b>Millefoglie di cannolo alla ricotta con gelato al pistacchio</b>	7
<i>(farina 00, ricotta, uova, strutto, cioccolato, burro, panna, latte, pistacchio, zucchero, sale)</i>	
<b>Cestino di frolla con crema pasticcera e fragoline</b>	7
<i>(farina 00, uova, amido di mais, burro, panna, latte, fragoline, zucchero, sale)</i>	
<b>Mousse cotta al cioccolato fondente con gelato Aquamaris</b>	7
<i>(uova, cioccolato, zucchero, panna, latte, acqua di mare, fecola di patate, vaniglia, burro)</i>	
<b>Degustazione di dolci</b>	10
<b>Tagliata di frutta</b>	8

## *Le proposte dello chef:*

Menù degustazione quattro portate	45
<i>Abbinamento Vini</i>	20
<i>Abbinamento Vini "Etna"</i>	25
Menù degustazione cinque portate	55
<i>Abbinamento Vini</i>	25
<i>Abbinamento Vini "Etna"</i>	30
Menù degustazione sette portate	70
<i>Abbinamento Vini</i>	35
<i>Abbinamento Vini "Etna"</i>	40
<i>I menù degustazione s'intendono per l'intero tavolo</i>	



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

*\*Contiene prodotti che vengono sottoposti ad abbattimento rapido a -25° per 24 ore e conservati a -18° 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*