



Calice Bollicine - <i>Metodo Classico</i> / <i>Franciacorta</i> / <i>Champagne</i>	€ 8 9 12
Spirito Siciliano (<i>Spumate Metodo Classico, Amaro Amara, Soda</i>)	€ 10,00
Negroni Siculo (<i>Marsala Superiore, Etna Bitter, Etneum Gin</i>)	€ 10,00
Etna In Gin (<i>Etneum Gin, tonica, limone, rosmarino</i>)	€ 10,00

Antipasti

Cipolla rossa caramellata con robiola di capra girgentana su salsa alle fragole (cipolla rossa, zucchero di canna, fragole, limone, robiola , sale, olio e.v.o.)	€ 18,00
Tartare di Manzo leggermente affumicata, puntarelle, acciughe e limone (manzo, rosmarino, acciughe, patate, sedano, carote, cipolla, puntarelle, limone, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 20,00
Uovo poche, topinambur in doppia consistenza e lamponi (uova , lamponi, topinambur, olio semi di arachide, sedano , carote, cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 19,00
Triglia alla plancia, cardoncelli, asparagi e mirtili (triglia , limone, mirtili, asparagi, erba cipollina, peperoncino, carote, cipolla, sedano , sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 22,00
Rocher di calamaro in guazzetto con verdure selvatiche e pomodoro secco (calamaro , pomodoro, bietola, finocchietto, senape, vino bianco, sedano , carote, cipolla, mandorle , sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 22,00
Polpo in doppia cottura con broccoli alla pizzaiola (polpo , mozzarella , panna, latte, broccoli, pomodoro, basilico, sedano , carote, cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 20,00

Primi

Risotto aglio, olio e prezzemolo con vongole e zafferano (riso, vongole, prezzemolo, aglio, zafferano, cipolla, patate, sedano , carote, aglio, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 21,00
Ravioli con agnello aggrasso e ricotta con fave e guanciale (farina 00 , uova , agnello, ricotta, fave, pomodoro, guanciale, cipolla, sedano , carote, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 19,00
Pappardelle alla canapa, con ragù di agnello, cardoncelli e carote (farina di canapa , agnello, cipolla, sedano , carote, pomodoro, cardoncelli, vino rosso , sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 19,00
Linguine con ragù di polpo e patata affumicata (linguine , polpo , pomodoro, sedano , carote, cipolla, vino rosso, rosmarino, patate, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 19,00
Spaghetti alla Catanese (spaghetti , alici , finocchietto, piselli, pane, cipolla, patate, carote, sedano , aglio , sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 19,00
Paccheri con datterino, baccalà mantecato, guanciale e prezzemolo (paccheri , baccalà , latte , patate, panna , pomodoro, sedano , carote, cipolla, guanciale, prezzemolo, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 20,00

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

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.

Secondi di Pesce

Baccalà in olio cottura con piselli e guanciale (baccalà, olio semi di girasole, fave, guanciale, cipolla, carote, sedano , sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 24,00
Cernia bianca all'Eoliana (Cernia , pomodoro, cipolla, sedano , carote, basilico, patate, capperi, olive, pane , sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 24,00
Beccafico di Tonno rosso con cipolla in agrodolce e lamponi (tonno , pane , prezzemolo, aceto, cipolla, limone, lamponi, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 22,00

Secondi di Carne

Manzo panato al pistacchio con patata morbida e la sua salsa (manzo, pistacchio , patate, sedano , carote, cipolla, sale, pepe, olio e.v.o)	€ 22,00
Pancia di maiale, lenta cottura con cipollotto alla plancia e salsa di senape (suino, rosmarino, miele, senape , patate, cipolla, sedano , carote, cipollotto, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 20,00
Guancia di manzo brasata con sedano rapa e cardoncelli (manzo, bietola, latte , panna , uova , parmigiano , zucchero di canna, sedano , carote, cipolla, sale, pepe, olio e.v.o)	€ 22,00

Dolci

Millefoglie di cannolo alla ricotta con gelato al pistacchio (farina 00, ricotta , uova , strutto, cioccolato, burro , panna , latte , pistacchio , zucchero, sale)	€ 8,00
Cestino di frolla con crema pasticcera e fragole (farina 00, uova , amido di mais , burro , panna , latte , fragole, zucchero, sale)	€ 8,00
Creme brulè agli agrumi (uova , arancia, limone, zucchero, panna , latte , vaniglia)	€ 8,00
Bavarese al pistacchio con crumble al cioccolato fondente e arancia candita (Farina 00, uova , zucchero, gelatina, pistacchio, cacao, panna , latte , burro)	€ 8,00
Degustazione di dolci	€ 11,00
Tagliata di frutta	€ 9,00
Degustazione di formaggi Siciliani	€ 13,00

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

Lo Chef vi propone...

Menù degustazione quattro portate	€ 50,00
<i>Abbinamento Vini</i>	€ 25,00
<i>Abbinamento Vini "Etna"</i>	€ 30,00
Menù degustazione cinque portate	€ 60,00
<i>Abbinamento Vini</i>	€ 30,00
<i>Abbinamento Vini "Etna"</i>	€ 35,00
Menù degustazione sette portate	€ 75,00
<i>Abbinamento Vini</i>	€ 40,00
<i>Abbinamento Vini "Etna"</i>	€ 50,00

I menù degustazione s'intendono per l'intero tavolo

