



## Per Iniziare

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

## Antipasti

Cipolla rossa caramellata con robiola di capra girgentana su salsa alle fragole (cipolla rossa, zucchero di canna, fragole, limone, <b>robiola</b> , sale, olio e.v.o.)	€ 18,00
Carpaccio di Manzo tonnato (manzo, <b>acciuqhe</b> , <b>tonno</b> , <b>sedano</b> , carote, cucunci, cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 20,00
Millefoglie di parmigiana (melanzane, datterino, basilico, <b>uovo</b> , <b>patate</b> , <b>latte</b> , <b>panna</b> , <b>normanno</b> , olio semi di arachide, cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 18,00
Tartare di gambero rosso con salsa di kiwi e sedano croccante ( <b>gambero</b> , limone, erba cipollina, kiwi, peperoncino, <b>sedano</b> , sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 25,00
Sarda a beccafico ( <b>sarda</b> , uva sultanina, pinoli, <b>zucchine</b> , <b>pane</b> , vino bianco, <b>sedano</b> , carote, cipolla, <b>mandorle</b> , sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 19,00
Polpo in doppia cottura con peperoni arrostiti, menta, limone e burrata ( <b>polpo</b> , <b>burrata</b> , peperoni, basilico, menta, limone, 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, <b>sedano</b> , carote, aglio, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 21,00
Ravioli di cernia "Caprese" (farina <b>00</b> , <b>uova</b> , <b>cernia</b> , basilico, patate, <b>mozzarella</b> , <b>panna</b> , <b>latte</b> , origano, pomodoro, cipolla, <b>sedano</b> , carote, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 21,00
Spaghetti, gambero rosso e pistacchio ( <b>spaghetti</b> , <b>gambero rosso</b> , <b>pistacchio</b> , capperi, basilico, origano, cipolla, <b>sedano</b> , carote, pomodoro, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 22,00
Rigatoni alla Mia Norma ( <b>rigatoni</b> , melanzane, <b>ricotta</b> , aglio, olio semi di girasole, basilico, patate, pomodoro, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 18,00
Paccheri con fave in doppia consistenza, spuma di ricotta e guanciale croccante ( <b>paccheri</b> , fave, <b>ricotta</b> , <b>uovo</b> , <b>panna</b> , <b>latte</b> , cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 18,00
Linguine al ragù bianco, tenerumi e limone candito (linguine, manzo, maiale, <b>sedano</b> , carote, vino bianco, tenerumi, patate, limone, zucchero, cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 19,00

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

Cernia bianca al limone con verdure croccanti ( cernia, olio semi di girasole, limone, <b>panna, latte</b> , porri, cipolla, carote, <b>sedano</b> , sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 23,00
Zuppa di pesce ( <b>pescato del giorno</b> , pomodoro, cipolla, <b>sedano</b> , carote, capperi, <b>pane</b> , sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 25,00
Tonno rosso al sesamo con fagiolini in salsa teryaki ( <b>tonno</b> , sesamo bianco, sesamo nero, fagiolini, mirin, soia, sake, zucchero, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 22,00
Caponessa e Caponata (tonno, prezzemolo, patate, aceto, <b>pinoli</b> , melanzane, peperoni, uva sultanina, <b>sedano</b> , cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 22,00

## Secondi di Carne

Manzo panato al pistacchio con patata morbida e la sua salsa (manzo, <b>pistacchio</b> , patate, <b>sedano</b> , carote, cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 22,00
Falsomagro di coniglio con melanzane affumicate e mirtilli (coniglio, rosmarino, parmigiano, uovo, aglio, melanzane, mirtilli, prezzemolo, mortadella, sale, pepe, olio e.v.o.)	€ 20,00

## Dolci

Millefoglie di cannolo alla ricotta con gelato al pistacchio (farina 00, ricotta, uova, strutto, cioccolato, burro, panna, latte, pistacchio, zucchero, sale)	€ 8,00
Parfait all'amaretto con salsa di ciliegie e cioccolato (farina 00, amaretti, mandorle, amaretto disaronno, uova, panna, ciliegie, cioccolato, zucchero, sale)	€ 8,00
Creme brulè agli agrumi (uova, arancia, limone, zucchero, panna, latte, vaniglia)	€ 8,00
Mousse cotta al cioccolato fondente con gelato Aquamaris (uova, zucchero, acqua di mare, fecola di patate, vaniglia, cioccolato, 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*



## Dolci

Millefoglie di cannolo alla ricotta con gelato al pistacchio (farina 00, ricotta, uova, strutto, cioccolato, burro, panna, latte, pistacchio, zucchero, sale)	€ 7,00
Cestino di frolla con crema pasticcera e fragoline (farina 00, uova, amido di mais, burro, panna, latte, cioccolato, pere, zucchero, sale)	€ 7,00
Crema Catalana (panna, zucchero, limone, amido di mais, arancia, vaniglia, uova)	€ 6,00
Panna cotta al rosmarino con salsa di cioccolato e peperoncino (rosmarino, peperoncino, gelatina, cioccolato, zucchero, latte, panna)	€ 7,00
Tiramisù ai frutti di bosco e cioccolato di modica (uova, farina, fecola di patate, limone, frutti di bosco, cioccolato, zucchero, panna, latte)	€ 7,00
Degustazione di dolci	€ 10,00
Tagliata di frutta	€ 8,00

## Vini da Dessert

### Sicilia

#### Caravaglio

"Malvasia delle Lipari" DOC 2018 *Malvasia* € 7,00

#### Cantina dei Feudi

"Ora da Re" Vino Rosso da Tavola 1932 *Frappato-Calabrese-Grossonero* € 25,00

#### Ferrandes

"Passito di Pantelleria" DOC 2013 *Zibibbo* € 12,00

#### Francesco Intorcìa

"Marsala Vergine 2004" *Grillo* € 10,00

"Marsala Riserva Vergine 1980" *Grillo* € 15,00

"Marsala Riserva Superiore Ambra Dolce 1980" *Grillo* € 15,00

#### Gulino

"Don Nuzzo" Siracusa Moscato DOC 2017 *Moscato* € 6,00

"Jaraya" IGT 2017 *Moscato* € 7,00

#### Lantieri

"Malvasia delle Lipari" DOC 2013 *Malvasia* € 9,00

#### Marco de Bartoli

"Vigna la Miccia" Marsala Sup. DOC 5 anni *Grillo* € 6,00

"Bukkuram Sole d'Agosto" Pantelleria DOC 2015 *Zibibbo* € 7,00

"Bukkuram Padre della Vigna" Pantelleria DOC 2012 *Zibibbo* € 14,00

"Vecchio Samperi Ventennale" *Grillo* € 10,00

"Vecchio Samperi Quarantennale" *Grillo* € 60,00

"Marsala Riserva Vergine 1988" *Grillo* € 20,00

#### Salvatore Murana

"Mueggen" Pantelleria DOC 2013 *Moscato d'Alessandria* € 8,00

"Martingana" Pantelleria DOC 2008 *Moscato d'Alessandria* € 15,00

"Martingana" Pantelleria DOC 2006 *Moscato d'Alessandria* € 18,00

### Austria

#### Kracher

"Auslese Cuvée" Burgenland 2017 *Welschriesling-Chardonnay* € 7,00

### Francia

#### Château Bastor-Lamontagne

"Sauternes" AOC 2015 *Sauvignon Blanc-Sémillon-Muscadelle* € 7,00

#### Château Las Collas

"Rivesaltes" AOC 1959 *Grenache* € 14,00

### Germania

#### F.Geltz-Zilliken

"Bockstein" Spatlese 2003 *Riesling* € 10,00

#### Haart

"Ohligsberger" Auslese 2007 *Riesling* € 10,00

#### Horst Sauer

"Escherndorfer Lump" Trockenbeerenauslese 2005 *Silvaner* € 25,00

### Portogallo

#### Burmester

"Tawny Porto" *Porto* € 5,00

"Colheita Porto" 2003 *Porto* € 8,00

#### Quinta de la Rosa

"Tawny Port" *Porto* € 5,00