

Per Iniziare

Calice Bollicine - <i>Metodo Classico / Franciacorta / Champagne</i>	€ 8 9 12
Spirito Sicil (<i>Spumate Metodo Classico, Amaro Amara, Soda</i>)	10,00 €
Negroni Sici (<i>Marsala Superiore, Etna Bitter, Etneum Gin</i>)	10,00 €
Etna In Gin (<i>Etneum Gin, tonica, limone, rosmarino</i>)	10,00 €
Passione Sic (<i>Vodka, soda, limone, liquore al frutto della passione</i>)	10,00 €
Degustazione di Oli Extravergini di Oliva Siciliani (<i>Nocellara Etnea, Cerasuola, Nocellara del Belice, Tonda Iblea</i>)	8,00 €

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 €
Battuto di Manzo con sesamo, tuorlo marinato, mandarino e porri (manzo, sesamo , mandarino, uovo , zucchero, porri, olio semi girasole, sale, pepe, olio e.v.o.)	20,00 €
Uovo barzotto, ragusano, barbabietola, mele dell'Etna e limone (uovo , latte , panna , ragusano , mele, barbabietola, limone, sale, pepe, olio e.v.o.)	18,00 €
Lampuga marinata a secco con cachi, cavolo trunzo e nocciole (lampuga , limone, erba cipollina, cachi, cavolo trunzo, zucchero, sale, pepe, olio e.v.o.)	20,00 €
Baccalà alla Messinese (baccalà , patate, datterino, basilico, pere, olive, olio di semi di girasole, cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.)	22,00 €
Polpo in doppia cottura con ceci al rosmarino, burrata e melagrana (polpo , burrata , melagrana, rosmarino, ceci, cipolla, sedano , carote, fecola di patate, limone, sale, pepe, olio e.v.o.)	20,00 €

Primi

Risotto cavolicelli, nerello mascalese e nocciole (riso, cavolicelli, vino rosso , fecola di patate, zucchero, burro , grana , cipolla, patate, sedano , carote, sale, pepe, olio e.v.o.)	20,00 €
Gnocchi di barbabietola con fonduta di gorgonzola, zucca e noci (farina 00 , uova , barbabietola, zucca, noci , patate, panna , latte , gorgonzola , sale, pepe, olio e.v.o.)	20,00 €
Pacchero al sugo della Domenica (paccheri , ricotta , maiale, latte , panna , uovo , cipolla, sedano , carote, pomodoro, sale, pepe, olio e.v.o.)	18,00 €
Paccheri al ragù bianco di salsiccia, broccoli, peperoncino ed olive nere (Paccheri , maiale, sedano , peperoni, carote, vino bianco , patate, peperoncino, broccoli, olive nere, cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.)	18,00 €
Linguine con ragù di polpo, cardoncelli e patata affumicata (linguine , polpo , pomodoro, vino rosso , patate, cardoncelli, cipolla, carote, sedano , rosmarino, sale,	20,00 €
Spaghetti con rana pescatrice, carciofi e salsa al prezzemolo (spaghetti , rana pescatrice , sedano , carote, aglio, prezzemolo, vino bianco , patate, cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.)	21,00 €

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 alla Pamigiana (Cernia , melanzane, datterino, basilico, panna , mozzarella , latte , olio di semi di girasole, cipolla, s	23,00 €
Tonno rosso al sesamo con sedano rapa e topinambur (Tonno , sesamo bianco, sesamo nero, sedano rapa, sedano , carote, topinambur, olio semi girasole, sale, pepe, olio e.v.o.)	22,00 €
Ricciola in guazzetto di carciofi e prezzemolo con porri croccanti (ricciola , prezzemolo, carciofi, porri, olio di semi di girasole, aglio, sedano , cipolla, 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.)	21,00 €
Petto d'anatra all'arancia con cavolo trunzo e mandorle (anatra, sedano , carote, cipolla, mandorle , cavolo trunzo, arancia, sale, pepe, olio e.v.o.)	22,00 €
Filetto d'asina lardellato con salsa al vino rosso, verdura selvatica (asina, lardo , vino rosso , sedano , cipolla, fecola di patate, senape selvatica, sale, pepe, olio e.v.o.)	23,00 €

Dolci

Tartelletta di pasta frolla con crema al limone verdello, panna montata e pistacchio (farina 00 , uova , limone, burro , panna pistacchio , zucchero, sale)	8,00 €
Millefoglie di cannolo alla ricotta con gelato al pistacchio (farina 00 , ricotta , uova , strutto, cioccolato, burro , panna , latte , pistacchio , zucchero, sale)	8,00 €
Semifreddo al cioccolato bianco, rosmarino e limone con frolla e salsa ai lamponi (farina 00 , burro , gelatina , latte , cioccolato bianco , lamponi, fragole, limone, uova , panna , 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 menu degustazione si intendono per l'intero tavolo

