

Per Iniziare

Calice Bollicine - *Metodo Classico | Franciacorta | Champagne*

Spirito Sicil

(Spumate Metodo Classico, Amaro Amara, Soda)

Negroni Sicil

(Marsala Superiore, Etna Bitter, Etneum Gin)

Etna In Gin

(Etneum Gin, tonica, limone, rosmarino)

Passione Sic

(Vodka,soda, limone, liquore al frutto della passione)

Degustazione di Oli Extravergini di Oliva Siciliani

(Nocellara Etnea, Cerasuola, Nocellara del Belice, Tonda Iblea)

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.)

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.)

Uovo barzotto, ragusano, barbabietola, mele dell'Etna e limone

(**uovo**, **latte**, **panna**, **ragusano**, mele, barbabietola, limone, sale, pepe, olio e.v.o.)

Lampuga marinata a secco con cachi, cavolo trunzo e nocciole

(**lampuga**, limone, erba cipollina,cachi, cavolo trunzo, zucchero, sale, pepe, olio e.v.o.)

Baccalà alla Messinese

(**baccalà**, patate,datterino, basilico, pere,olive,olio di semi di girasole, cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.)

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.)

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.)

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.)

Pacchero al sugo della Domenica

(**paccheri**, **ricotta**, maiale, **latte**, **panna**, **uovo**, cipolla, **sedano**, carote, pomodoro, sale, pepe, olio e.v.o.)

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.)

Linguine con ragù di polpo, cardoncelli e patata affumicata

(**linguine**,**polpo**,pomodoro,**vino rosso**, patate, cardoncelli, cipolla,carote, **sedano**,rosmarino, sale,

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.)

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 scor

Secondi di Pesce

Cernia alla Pamigiana

(**Cernia**, melanzane, datterino, basilico, **panna**, **mozzarella**, **latte**, olio di semi di girasole,cipolla, s

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.)

Ricciola in guazzetto di carciofi e prezzemolo con porri croccanti

(**ricciola**, prezzemolo, carciofi, porri, olio di semidi girasole, aglio, **sedano**, cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.)

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)

Falsomagro di pollo ruspante, cavolo nero, melagrana e mandorle

(pollo, melagrana, cavolo nero, **mandorle**, **parmigiano**, **uovo**, sale, pepe, olio e.v.o.)

Filetto di maiale lardellato con senape, verdura selvatica e pere spinella

(maiale, **senape**, **lardo**, pere, **vino rosso**,**sedano**,cipolla, fecola di patate, cavolicelli, aglio, sale, pe

Dolci

Tartelletta di pasta frolla con crema al limone verdello, panna montata e pistacchio

(**farina 00**, **uova**, limone, **burro**, **panna pistacchio**, zucchero, sale)

Millefoglie di cannolo alla ricotta con gelato al pistacchio

(**farina 00**, **ricotta**, **uova**, strutto, cioccolato, **burro**, **panna**, **latte**, **pistacchio**, zucchero, sale)

Parfait all'amaretto con salsa ai frutti di bosco

(**farina 00**, amaretti, **mandorle**,frutti di bosco, **amaretto di Saronno**, **uova**, **panna**,zucchero, sale)

Creme brulè agli agrumi

(**uova**, arancia, limone, zucchero, **panna**, **latte**, vaniglia)

Mousse cotta al cioccolato fondente con gelato Aquamaris

(**uova**,zucchero,acqua di mare, fecola di patate, vaniglia,cioccolato, **panna**, **latte**, **burro**)

Degustazione di dolci

Tagliata di frutta

Degustazione di formaggi Siciliani

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

Abbinamento Vini

Abbinamento Vini "Etna"

Menù degustazione cinque portate

Abbinamento Vini

Abbinamento Vini "Etna"

Menù degustazione sette portate

Abbinamento Vini

Abbinamento Vini "Etna"

I menu degustazione si intendono per l'intero tavolo