



***La cucina è la mia terapia,
attraverso di essa mi conosco e definisco il significato di profondità.
È l'espressione esagitata ed eccitante dei miei turbamenti che diventa creatività.
È veicolo di un'emotività desiderosa di creare connessioni con quelle altrui.***


Cristian Fagone

ALLA CARTA

è possibile scegliere liberamente fra i piatti dei menu

MINIMO 2 PORTATE

35€ A PORTATA

 PIATTI CHE PREVEDONO UN SUPPLEMENTO DI 15€

DESSERT 15€

MENU DEGUSTAZIONE

I menu vengono realizzati per il tavolo completo

MARE NOSTRUM

Triglia, avocado e finocchi

*Risotto
ventresca, patate, cozze e provola*

*Rombo e carciofi
scaloppina, costoletta e consommé*



*Pistacchio di Bronte e limone
oppure
Cannolo siciliano*

105 €

ABBINAMENTO VINI 55€ a persona

coperto incluso

MENU DEGUSTAZIONE

I menu vengono realizzati per il tavolo completo

CREATIVO

Seppia e agrumi

Ostrica e mandorla ghiacciata

Stigghiola, scarola e brodo agro-piccante

Fegato, animelle, cipolla di Tropea, lattuga e salmoriglio ghiacciato

Aglio, olio, peperoncino, broccoli e alici

Piccione, champignon ed erbe 🍷

Maialino da latte croccante, limone, senape e caffè 🍷

Spaghetti, limone, ricci di mare, bottarga di ricciola, finocchietto e origano

Mela cotta

oppure

Limone e zucchero

140 €

In aggiunta al menù:

È un grande agnello! 🍷

25 €

ABBINAMENTO VINI 85 € a persona

coperto incluso

ALLA CARTA È POSSIBILE SCEGLIERE ANCHE ...

Crudità di mare

ostriche, scampo, gambero rosso di Mazara, gambero viola ligure, gambero rosa, cicala di mare, calamaro nazionale, carpacci di tonno rosso siciliano e pesce spada

60 €

