

Menù Degustazione "Terra in Vista"

Lo Chef Massimiliano in "Terra in Vista" ha scelto dal suo menù le portate che raccontano l'incontro tra Mare e Terra.

Il Benvenuto di Massimiliano

l' Alalunga, l'Ostrica, i Lamponi e il Fungo

il Miele, il Polpo e la sua Ceviche

la Zuppa Di Pietro

Spaghetti Quadri, Calamaro, Cavolo Trunzu, Strachitunt Dop e Bottarga

il Plin Home Made, il Gambero Rosso e il Guanciale

la Gallinella, la Salsa Eoliana e il Broccolo Verde

Il Predessert - Cioccolato Bianco

Il Dessert - Il Tiramisù e la Malvasia

€ 95 a persona - il menù è consigliato a tutto il tavolo

Menù Degustazione "a Mano libera"

4 portate a fantasia dello Chef con coccola finale di Dessert

€ 80 a persona - il menù è consigliato a tutto il tavolo

in Condivisione

Il Tagliere di Crudità (per 2 persone) 80

Tagliere in condivisione di Crudo di Pesce e Frutti di Mare, condito con Olio Evo, Scaglie di Sale e Acqua di Mare. Il Pesce viene rigorosamente acquistato direttamente dallo Chef e subisce il trattamento di abbattitura dove previsto.

gli Antipasti

il Miele, il Polpo e la sua Ceviche 22

Polpo Caramellato al Miele di Agrumi con Ceviche di Polpo, Cipolla Rossa in Agrodolce a Vapore, Sedano Croccante, e il suo Olio

l'Alalunga, l'Ostrica, i Lamponi e il Fungo 26

Tagliata di Tonno Alalunga Marinata con Salsa di Ostrica, Lamponi Croccanti Freddi e Scaglie di Fungo Porcino dell'Etna

la Zuppa Di Pietro 20

Zuppa di Cozze con Pomodoro Datterino Confit
Cipollina Fresca di Tropea Piastrata e
Spugna Verde di Mare

Tartara di Manzo, il Cavolo e il Tuorlo d'Uovo 22

Battuta di Manzo, Mousse di Cavolo Trunzo,
Bottarga di Tuorlo d'Uovo e Nocciole Tostate

L' Uovo, i Piselli, gli Asparagi e le Fave 18

Uovo Croccante, Crema di Piselli, Asparagi Spadellati, e Fave Scottate

i Primi

l'Aglio Nero, Il Finocchio e lo Sgombro 24

Linguine con Crema di Aglio Nero Fermentato, Crema di Finocchi
e Sgombro Marinato a Secco con Sommacco

Cozze, Cavolo Trunzu, Strachitunt Dop e Bottarga 20

Spaghetti Quadri con Cozze alla Tarantina, Crema di Cavolo Trunzu
con Colatura di Alici, Strachitunt Dop e Bottarga di Tonno

il Plin Home Made, il Gambero Rosso e il Guanciale 24

Plin di Burrata di Bufala Siciliana in Salsa di Topinambur,
Guanciale di Suino Nero dei Nebrodi,
Tartara di Gambero Rosso Locale e Emulsione di Salicornia

Il Raviolo Home Made, la Guancia e la Ricotta Salata 22

Raviolo farcito con Guancia di Manzo cotta al Vino servito con le Verdure di
Cottura, la sua Riduzione e una Crema di Ricotta Salata

Il Riso, lo Stracotto di Vacca e il Normanno 20

Riso Acquarello Fritto su Crema di Normanno
allo Zafferano e Stracotto di Vacca Frollata

i Secondi

il Baccalà Giraldo, la Salsa Eoliana e il Broccolo Verde 24

Filetto di Baccalà Giralgo al Grill alle Erbette Aromatiche, servito con
Purea di Broccoli Verdi, Terra di Olive Nere e Salsa Eoliana

Il Dentice, il Cavolfiore Bianco e l'Aglione Nero 26

Trancio di dentice al Burro, Purea di Cavolfiore Bianco
e Crema di Aglio Nero Fermentato

il Suino Nero, la Patata e la Provola Affumicata 22

Il Filetto di Suino Nero dei Nebrodi cotto a Bassa Temperatura con
Composta di Patate alla Curcuma, Spuma di Provola Affumicata,
Crumble di Grissini al Pistacchio e Salsa di Caramello Salato

I 'Agnello, la Patata e il Peperone 24

Agnello Scalzato, Crema di Peperone abbrustolito,
Patata al sale e Carotine al Burro