

**...Amore per il lavoro, rispetto per la materia prima, stagionalità e passione per la
Sicilia**

**Questi gli elementi fondamentali presenti nel mio menù
con cui mi diverto a raccontare un territorio ricco di tradizioni...**

Giuseppe Geraci

Lasciatevi guidare dalla fantasia dello chef con i nostri percorsi percorso che narrano il nostro territorio e le sue contaminazioni dalla terra al mare.

Menù degustazione “MI FIDO DI TE”

- 5 portate 70€

- 7 portate 90€

Menù degustazione “LA NOSTRA STORIA”

Benvenuto dello chef

Gambero brr..! – **2014**

Calamaro alla Malvasia Delle Lipari - **2011**

Cappucino:

baccalà, latte e zucca rossa - **2021**

Terra

lumache e verdure - **2018**

Bottoni di pasta fresca

ripieni di stracotto di manzo gamberi rossi di Mazara burro e salvia - **2017**

Spaghettoni

aglio, olio e peperoncino, bottarga di ricciola e polvere di pomodoro- **2020**

Pesce d’amo

carciofo, aioli e prezzemolo - **2018**

Quaglia alla brace

patata e prezzemolo - **2023**

Predessert

Torta di mele

gelato alla vaniglia e crema inglese – **2012**

Piccola pasticceria

€100

I MENU' DEGUSTAZIONE sono da considerarsi per l'intero tavolo e non si possono dividere.

ACQUA osmotizzata naturale o frizzante €3

Serviamo il pane di nostra produzione a lievitazione naturale con farine di grani antichi

Servizio €5

Antipasti

Crudo di mare

olio extravergine di oliva, sale di Mozia e salse alla frutta €30

Seppia

finocchio, arancia e quinoa €20

Non sono un arancino

sfera croccante di pesce spada, pomodorini e Vastedda del Belice €20

Polpo arrosto

salsa agrodolce, verza e sedano rapa €20

Terra

lumache e verdure €18

Carciofo...

€18

In base alla disponibilità di mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento.

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853\2004

Primi piatti

Spaghettoni

cime di rapa, alici, colatura e pane croccante €20

Tubetti

pesce e crostacei €22

Tagliolini di pasta fresca

al sugo di tonno €20

Bottoni di pasta fresca

ripieni di stracotto di manzo gamberi rossi di Mazara burro e salvia €22

Pappardella di pasta fresca

ripiena di coniglio, sugo alla cacciatora e provola affumicata €20

Carnaroli Acquerello

cavolfiore, cozze e capperi €22

Secondi Piatti

Cernia

cicoria e salsa tiepida di frutti di mare

€25

Tonno

carciofo, aioli e prezzemolo

€25

Sgombro

fagioli, cipolla e menta

€25

Pancia di maiale

salsa agli agrumi, verdure croccanti

€22

Guancia di manzo

piselli e carote

€22

Quaglia alla brace

patata e prezzemolo

€22

In base alla disponibilità di mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento.

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853\2004