

# MENU À LA CARTE

## RISTORANTE SPIRITO MEDITERRANEO

(Pranzo: dalle 13:00 alle 14:30; Cena: dalle 20:00 alle 21:30)

### Antipasti

|   |      |
|---|------|
| Crudo di gamberetti rossi, gelato di salsa cocktail e avocado                                   | € 22 |
| Granchio, perle di cioccolato di Modica, melograno e salsa di pane e cetrioli                   | € 20 |
| Tagliatelle di seppie con guanciale di suino siciliano e salsa di cipolla affumicata            | € 18 |
| Bignè salato, rape rosse, biscotto di carbone vegetale, ortaggi e maionese di limoni fermentati | € 18 |
| Crocchette di melanzane e scamorza affumicata, sedano rapa e basilico                           | € 16 |
| Manzo marinato, mozzarella, tartufo estivo, pere e cetriolo                                     | € 20 |

### Primi

|  |      |
|--|------|
| Spaghettoni, burro al vino Grillo, gambero rosso, pistacchi siciliani e limone                           | € 20 |
| Tagliolini, salsa di mandorle siciliane al basilico, bottarga di tonno, crostacei e burrata              | € 20 |
| Ravioli di baccalà, piselli e pizzaiola  | € 18 |
| Ravioli di zucchine siciliane, sanapo, fondo di verdure all'olio e pistacchi                             | € 18 |
| Garofani integrali, pesto di ortaggi, cipolla di Giarratana e ragusano semi stagionato                   | € 19 |
| Paccheri di timilia, petto di galletto con il suo fondo, zucca all'arancia, castagne e polvere di salvia | € 20 |

### Secondi

|   |      |
|---|------|
| Ombrina, ravanelli, rape, ostrica, yogurt e uova di pesce                                       | € 22 |
| Dentice alla plancia, patate croccanti al cacao, limone 4 stagioni, nocciole e pepe bourbon     | € 25 |
| Triglia laccata, carciofi, agrumi e citronella  | € 23 |
| Reale di Maialino siciliano allo stato brado, burro all'acciuga, patate ed ortaggi in agrodolce | € 20 |
| Manzo, bietole, pesto di lattuga e sedano, agrumi e menta                                       | € 24 |
| Diaframma di chianina con il suo fondo, spuma fredda di topinambur e salsa verde                | € 21 |

### Dessert

|   |     |
|---|-----|
| Cassatina ragusana, cladodi, spuma di caramello, russello e cannella                          | € 6 |
| Millefoglie con crema di basilico, sorbetto al limone e pesto di basilico                     | € 6 |
| Tortina soffice al miele di timo, con gelato di ostriche e gel di agrumi                      | € 7 |
| Testa di turco di Scicli a modo mio (con crema pasticcera di fagiolo "cosaruciaru" di Scicli) | € 6 |
| Arance, mascarpone, alloro e briciole di biscotto al timo                                     | € 6 |
| Meringa, cialda di cannolo, ricotta e frutta fresca   | € 5 |

Coperto per persona € 3.00

## MENU DEGUSTAZIONE

(tratti dal menu à la carte)

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| 6 portate di mare         | € 80,00 p.p.  |
| 6 portate di terra        | € 75,00 p.p.  |
| 9 portate di mare e terra | € 100,00 p.p. |

