

# Menu degustazione | Tasting Menus

## Mare & Aria | Sea & Air

Menù da **6** portate di mare che racconta l'infanzia di Pietro, i suoi viaggi, la cucina contemporanea  
*6 sea-food dishes, telling the story of Chef Pietro's childhood, his experiences and the contemporary cuisine*

\***L'isola del tesoro** | degustazione di cruditées di mare, abbinamenti di terra, sale in cristalli  
*Mixed marinated fish and shellfish, land flavours, salt in crystals*

**Fish & Co.** | delizia di pesce del Mediterraneo, verdure, miele, aceto  
*Warm mediterranean fish roll, vegetables, honey, vineager*

**Rose rosse per te** | gamberi, legumi, cardoncelli  
*Prawns, legumes, cardoncelli mushrooms*

**Cacao meravigliaio** | tagliolini di pasta fresca al cacao, gambero rosso e spuma alla mozzarella  
*Home made tagliolini pasta served with prawns and bufalo mozzarella*

**Onda su onda** | Filetto di pesce del giorno, capperi, olive, origano e pomodorino fresco  
*Catch of the day served with capers, olive, origano and fresh tomatoes sauce*

**Sugar Sugar** | Il gran finale lasciatelo decidere a me

*I will be choosing the grand final for you*

€ 130,00 a persona | € 130,00 per person

## Terra&Fuoco | Land&Fire

Menù da **6** portate di terra alla scoperta del cuore di un'isola, la Sicilia, terra di contaminazioni  
*6 meat and vegetables dishes, discovering the heart of the island, Sicily, a land of cross contaminations*

\***That's amore** battuto di vitella, bottarga di sedano, uovo marinato  
*Marinated veal carpaccio served with celery and marinated egg*

**Pomodori verdi fritti** | melanzana, pomodoro, aria di formaggi  
*Eggplants, tomatoes, cheese*

**The truffle hunters** | soffice di vitello, tartufo, verdure di stagione  
*Warm oven-roasted veal, served with truffle and seasonal vegetables*

**Benjamin Button** | bottoni di pasta fresca, stracotto di vitellina, fonduta e olio al rosmarino  
*Cheese and potatoes ravioli served beef ragout and Sicilian cheese fondue*

**Bacco perbacco** | Costolette di agnello in salsa al nero D'Avola con senape e pane  
*Roasted lamb chops served with Nero D'Avola wine sauce and grain mustard*

**Willy Wonka\$** | Il gran finale lasciatelo decidere a me  
*I will be choosing the grand final for you*

€ 130,00 a persona | € 130,00 per person

## 4 Elementi | 4 Elements

Menu composto da almeno **8** portate | *Menu with 8 sea-food and meat dishes*

Dai quattro elementi che generano la Vita, ritorna il racconto di questa mia **cucina essenziale**, costruita nel tempo attraverso il dialogo con la mia Terra, vivificata dai viaggi per il mondo che mi hanno dato Aria. Vitale e appassionata, la mia cucina è come il Fuoco che arde nelle cucine del sud, in cui i sapori decisi e suadenti parlano le antiche lingue di dominazioni arabe e normanne. La mia cucina, quella "liquida", ispiratasi a questa distesa azzurra salata che è il **mio mare**, lo stesso che da posti lontani nel mondo mi ha riportato qui, affacciato a questa finestra.

*This is the story of my essential cuisine, made through the four elements generating Life, built over time through the dialogue with my Earth, enlivened by the travels around the world that Air gave me. Vital and passionate, my cuisine is like the fire burning into the kitchens of the south Italy, where strong and persuasive flavors speak the ancient languages of Arab and Norman dominations. My cuisine, the "liquid" one, was inspired by this salty blue element that is my sea, the same one that brought me back here from far away places in the world, looking out of this window.*

€ 170,00 a persona | € 170,00 per person

## Degustazione vini | Wines pairing

3 calici € 45,00  
*3 glasses € 45,00*

4 calici € 60,00  
*4 glasses € 60,00*

5 calici € 75,00  
*5 glasses € 75,00*

6 calici € 90,00  
*6 glasses € 90,00*

**Il menù si intende valido per tutti i commensali.**  
*Menu has to be served for the all the guests at the table.*

