

# IO Pietro D'Agostino

C'è un viaggio a cui nessuno dovrebbe mai rinunciare: quello dell'anima. In valigia, solo i tesori indispensabili: passione, curiosità, incoscienza, immaginazione, stupore, coraggio, fiducia, condivisione. Da ragazzo ho preso il mio bagaglio e ho attraversato il mondo. Sono tornato, ho aperto la mia cucina di fronte al mare. Sono passati molti anni, eppure continuo a immaginare nuove frontiere da oltrepassare. Ci sono mete ancora inesplorate, alimentate dalle emozioni e intrecciate ai passi già compiuti e a quelli che verranno, che si rivelano piano piano. Perché quando intraprendi quel viaggio dell'anima, ascoltandone ogni respiro, non puoi sapere quale sarà la prossima tappa. Sai solo che non esiste un vero arrivo, ma un meraviglioso divenire.

*There is a journey no one should ever give up: the journey of the soul. In your suitcase, only the essential treasures: passion, curiosity, recklessness, imagination, wonder, courage, trust, and sharing. As a young man, I packed my bags and traveled across the world. I returned and opened my kitchen facing the sea. Many years have passed, and yet I continue to imagine new frontiers to cross. There are still unexplored destinations, nourished by emotions and interwoven with the steps already taken and those yet to come, gradually revealing themselves. When you embark on that journey of the soul, listening to its every breath, you cannot know what the next stop will be. You only know that the best is yet to come.*



## I piatti della mia storia | *The dishes of my story*

- \*Come un brivido marino** | degustazione di cruditées di mare, abbinamenti di terra, sale in cristalli 45  
*large mixed marinated sea fish served with salt from Mozia and extravirgin olive oil*
- Botanica** | soffice sformato di verdure, fonduta di formaggi siciliani 40  
*seasonal vegetables soufflé served with sicilian cheese fondue*
- Senza via di Scampo** | mezzi paccheri con scampi, vongole e pomodorini al forno 45  
*artisanal shaped paccheri sautéed with scampi, clams and tomatoes*
- Onda su onda** | filetto di pesce del giorno, verdure in guazzetto al pomodoro fresco 45  
*catch of the day served with vegetables stew and tomatoes*

## Menu degustazione | *Tasting Menu*

### ACQUA | *Water*

Menu da **6** portate di mare. Il mare custodisce l'origine. Nel suo respiro convivono aria, acqua, terra e fuoco. Ogni elemento nasce, si trasforma e ritorna. Questo percorso ne interpreta l'essenza, nella sua forma più pura.

**6 - courses menu**. *The sea preserves the origin. Air, water, earth, and fire coexist in its breath. Each element is born, transforms, and returns. This journey interprets its essence in its purest form.*

**\*Come un brivido marino** | degustazione di cruditées di mare del giorno, erbe, agrumi  
*mixed marinated fish of the day, herbs, citrus fruits*

**Il Calama- Ré** | zuppa di calamari, arancia candita, cacao e pane  
*calamari soup, candied oranges, cocoa and bread*

**La Triglia va a fuoco** | triglia, i funghi, patate e cime di rapa  
*mullet, mushrooms, potatoes, wild herbs and broccoli*

**La domenica con la nonna** | Cannelloni di pesce con brodetto di pesci e crostacei  
*homemade cannelloni pasta rolls, seafood fish, shellfish sauce*

**Onda su onda** | filetto di pesce del giorno, ceci, limone, verdure dell'orto  
*catch of the day filet, chickpeas, lemon, seasonal vegetables*

**Omaggio al Sud** | il gran finale lasciatelo decidere a me  
*I will be choosing the grand final for you*

**130 per ospite | 130 per guest**

\*Ai sensi del Reg. CE 852/2004 e del Reg. UE 1169/2011, Vi informiamo che viene applicato il sistema di autocontrollo HACCP al fine di garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti. Alcuni prodotti della pesca somministrati crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 853/2004. Si invitano i clienti affetti da allergie o intolleranze alimentari a comunicarlo al personale prima dell'ordinazione.

*In compliance with EC Regulation 852/2004 and EU Regulation 1169/2011, customers are hereby informed that this establishment applies the HACCP self-control system in order to ensure food hygiene and safety.*

*Some fish products served raw or almost raw are subjected to blast chilling in compliance with EC Regulation 853/2004. Customers with food allergies or intolerances are kindly requested to inform the staff before ordering.*

# Menu degustazione | *Tasting Menus*

## FUOCO | Fire

Menù da 6 portate di terra. Materia, tempo e brace. Un percorso sensoriale che celebra l'essenza della terra e la nobiltà della materia prima. Ogni portata è un omaggio alla tradizione dell'allevamento etico, reinterpretata con tecniche contemporanee per esaltare la naturale succulenza e la profondità dei sapori autentici.

*6 sea-food dishes menu. Materials, time, and embers. A sensory journey that celebrates the essence of the earth and the nobility of raw ingredients. Each course is a tribute to the tradition of ethical farming, reinterpreted with contemporary techniques to enhance the natural succulence and depth of authentic flavors.*

**In equilibrio** | roll di anatra, verdure, mela verde, senape  
*duck roll, seasonal vegetables, green apple, mustard dressing*

**Eggstasy** | uovo, tartufo, ortaggio di stagione, formaggio allo zafferano  
*egg, truffle, seasonal vegetable, saffron cheese*

**Non è la milanese** | soffice di vitello in crosta di pane, verdure di stagione  
*soft veal in a bread crust, seasonal vegetables*

**Raviolo Lover** | raviolini, manzo, caprino, nocciole tostate  
*homemade ravioli pasta, beef, goat cheese, roasted nuts*

**Fuoco e fiamme** | faraona, funghi e patate  
*Guinea fowl, mushrooms and potato*

**Spoiler: è buonissimo** | il gran finale lasciatelo decidere a me  
*I will be choosing the grand final for you*

130 per ospite | 130 per guest

## TERRA | Land

Menù da 6 portate vegetali. Oltre il giardino, dove la terra respira e si rinnova. Non una sottrazione, ma un'esaltazione alla scoperta del cuore di un'isola, la Sicilia. Benvenuti in un'esperienza pura, dove la materia prima si svela in tutta la sua inaspettata e promettente eleganza.

*6-courses vegetable tasting menu. Beyond the garden, where the earth breathes and renews itself. Not a subtraction, but an exaltation, discovering the heart of an island, Sicily. Welcome to a pure experience, where the raw ingredients reveal themselves in all their unexpected and promising elegance.*

**Red Velvet** | zuppa di cannellini, verdure croccanti, pane, barbabietola al sesamo  
*cannellini beans soup, crunchy vegetables, crouton with smoked beetroot and sesame seeds*

**Eggstasy** | uovo, tartufo, ortaggio di stagione, formaggio allo zafferano  
*egg, truffle, seasonal vegetable, saffron cheese*

**Botanica** | soffice flan alle verdure di stagione, fonduta di formaggi siciliani, olio alle erbe  
*soft vegetables flan, sicilian cheese fondue, wild herbs olive oil*

**Ravio-luzione** | ravioli agli spinaci, estratto di funghi, ceci  
*homemade spinach ravioli, mushroom broth, chickpeas*

**Mela Godo** | Hamburger vegetale con verdure in carpione di mele  
*veggie burger, pickled seasonal vegetables*

**Senza rimorsi (forse)** | il gran finale lasciatelo decidere a me  
*I will be choosing the grand final for you*

130 per ospite | 130 per guest

## 4 Elementi | 4 Elements

Menu composto da 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 per ospite | 170 per guest

## 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*