

I Menù Degustazione

Terra in Vista

*in Terra in Vista si propone un percorso alla scoperta di
creatività e tradizione in veste contemporanea.
Un incontro tra elementi di Mare che emergendo
dall'Acqua incontrano Profumi, Colori e Sapori della Terra
selezionati dal nostro menù alla carta.*

otto portate

Il Benvenuto di Massimiliano

l'Alalunga, l'Ostrica, e il Mapu

il Miele, il Polpo e la sua Ceviche

la Zuppa Di Pietro

le Linguine, il Burro, la Bisque di Gambero e Sgombro Affumicato

il Plin Home Made, il Gambero Rosso e il Guanciale

la Triglia Rossa, la Salsa di Mare e il Finocchio

Il Predessert

Il Dessert - Il Tiramisù alla Malvasia

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

“A Muntagna” e “u Mari”

Due percorsi degustazione, tre portate ciascuno, pensati per raccontarvi la nostra cucina. Un invito a scoprire i sapori autentici di Vico Astemio: profumi del territorio, materie prime selezionate e creatività in ogni boccone, in un'esperienza raffinata e accessibile.

a Muntagna...

il Carciofo, il Pane e il Caciocavallo

il Raviolo Home Made, la Guancia, le Fava e Limone

il Suino, la Patata e la Provola Affumicata

Dessert

€ 65

u Mari...

il Miele, il Polpo e la sua Ceviche

il Plin Home Made, il Gambero Rosso e il Guanciale

La Seppia, la Patata, il Broccolo e il Fungo

Dessert

€ 75

Crudo di Pesce

Mare di Vico (per 2 persone) **130**
degustazione di crudo di pesce per due persone

Un viaggio attraverso la purezza del mare,
interpretato secondo la visione di Vico Astemio.

Nove passaggi dedicati ai crudi di pesce e crostacei
del Mediterraneo, serviti in armonia con agrumi siciliani,
oli aromatici, erbe spontanee e note iodate.

Ogni assaggio racconta un incontro:
la dolcezza della carne cruda, la freschezza vegetale,
la sapidità naturale del mare.

Un percorso che parla di leggerezza, equilibrio e territorio, in cui la materia
prima diventa emozione, e il mare, nudo e sincero,
si rivela in tutta la sua essenza.

Trasparenza di Mare 35
Selezione di Pesce Crudo servito in purezza con note Agrumate,
Olio Evo e Cristalli di Sale Maldon.

Aperture

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, Riduzione di Sedano

il Tonno , l'Ostrica, e il Mapu 24

Tartara di Tonno, Spuma di Ostrica, Gazpacho di Mapu

la Zuppa Di Pietro 20

Zuppa di Cozze con Pomodoro Datterino Confit
Cipollina Fresca Piastrata e Spugna Verde* di Mare
**Presenza di Cereali*

Tartara di Manzo, il Cavolo e il Tuorlo d'Uovo 20

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

il Carciofo, il Pane e il Caciocavallo 20

Carciofo Fritto su Crema di Pane Tostato e
Fonduta di Limone e Caciocavallo

le Nostre Paste

Tuffoli, Sgombro, Cavolo Trunzu, Strachitunt Dop 22
Tuffoli Mancini con *Tagliata di Sgombro Affumicato home made*,
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

le Busiate, il Nero di Seppia, i Piselli 24
Busiate Piazza con *Sugo di Nero di Seppia*, Crema di Piselli e
Grattugiata di Ricotta Salata

il Raviolo Home Made, la Guancia, Fave e Limone 22
Ravioli farciti con Guancia di Manzo cotta al Vino serviti su Crema di
Verdure di cottura, la sua Riduzione e Mousse di Fave e Limone

il Mio Arancino 20
*Riso Acquarello Fritto** su Crema di *Normanno*
allo Zafferano e Stracotto di Manzo Frollata
**panato con mollica di pane e fritto in olio di semi arachidi*

le Nostre Portate

il Filetto di Pesce, il Finocchio, la Salsa Eoliana 28

Trancio di Pesce d'Amo al BBQ, Purea di Finocchio al Kefir,
Terra di Olive Nere e Salsa Eoliana

la Seppia, la Patata, il Broccolo e la Carota 24

Seppia al BBQ, con Crema di Patata al Sommacco,
Broccoletto al Forno Crema di Carota al BBQ

e Polvere di Fungo Cardoncello

il Suino, la Patata e la Provola Affumicata 22

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

Manzo, la Salsa Verde le Pere 28

Tagliata Filetto di Manzo al Burro, Salsa Verde alle Erbe
e Julienne di Pere cotte

Agnello, Sedano Rapa, Fungo Carboncello 26

Costatine Scalzate di Agnello su Crema di Sedano Rapa,
Cipollotto al BBQ e Fungo Cardoncello Croccante

