

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

Il Tonno, l'Ostrica, e la Pesca

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...

l’Uovo Croccante, i Piselli e gli Asparagi

il Raviolo Home Made, la Guancia, il Caciocavallo

il Suino, la Patata e la Provola Affumicata

Panna e Caramello

€ 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 Fagiolino e il Fungo

Gelato Kefir

€ 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 la Pesca 24

Tartara di Tonno Rosso, spuma di Ostrica, Gazpacho di Pesca Tabacchiera

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

l'Uovo, i Piselli e gli Asparagi 24

Uovo Croccante, Crema di Piselli e Asparagi al BBQ

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, il Caciocavallo 24
*Ravioli farciti con Guancia di Manzo cotta al Vino serviti su Crema di
Verdure di cottura, la sua Riduzione e Crema di Caciocavallo al 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 Salsa Eoliana e Bisque di Pesce

la Seppia, la Patata, il Fagiolino 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, Peperoni e Capperi 28

Tagliata di Manzo e Salsa di Peperoni al BBQ Gel di
Acqua di Peperoni e Capperi Fritti

Coniglio, Mandorle, Cavuliceddi e Salsa al Vermouth 26

Coniglio Farcito con Mandorle, *Salsa di Porro al BBQ*,
Cavuliceddi Croccanti, *Salsa al Vermouth in Agrodolce*