VICO ASTEMIO
CUCINOTECA
Chef Massimiliano Vasta

I Menù Degustazione

Sotto la Cenere

Un Racconto di Terra, Fuoco e Memoria

Un percorso di sei piccoli piatti che celebra i sapori dell'autunno e dell'inverno. La tradizione Siciliana incontra una cucina contemporanea, dove la brace, i prodotti della nostra terra e i ricordi di un tempo diventano nuove espressioni di gusto.

sei portate

Il Benvenuto di Massimiliano

Autunno
Vellutata di Castagna, Guanciale di Suino, Melograno e Germogli di Borragine

Sottobosco
Fungo alla Brace, Crema di Patata Affumicata,
Cipolla Fermentata e Nocciole Tostate

Dorato
Disco Croccante di Riso Aquarello allo Zafferano,
Fonduta di Provola del Casale e Ragù Bianco di Vitello

L'Attesa
Ravioli di Pasta Fresca Ripieni di Guancia di Manzo,
Fondo di Cottura Ristretto e Crema di Tuma al Limone

Plebiscito
Stigghiola alla Brace, Salsa Barbecue Siciliana e Origano

Ultima Brace
Mela dell'Etna arrostita alla Brace, Crema di Ricotta, Miele di Castagno
e Crumble di Carrubba e Mandorla

€ 60 a persona – il menù è consigliato a tutto il tavolo

VICO ASTEMIO
CUCINOTECA
Chef Massimiliano Vasta

I Menù Degustazione

Mare di Vico

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.

€ 130 a coppia – il menù è consigliato a tutto il tavolo

VICO ASTEMIO
CUCINOTECA
Chef Massimiliano Vasta

Aperture

la Castagna, il Guanciale e il Melograno 22
Vellutata di Castagna, Guanciale di Suino, Melograno e Germogli di Borragine

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

la Tartara, l'Ostrica, e Gazpacho 24
Tartara di Pescato, Spuma di Ostrica, Gazpacho del Frutto di Stagione

Tartara di Manzo, il Cavolo e il Tuorlo d'Uovo 22
Battuta di Manzo, Mousse di Cavolo Trunzo,
Petali di Tuorlo di Tuorlo d'Uovo e Terra di Nocciole

l'Uovo, la Patata Affumicata e Cardoncello Croccante 24
Uovo Croccante, Crema di Patata Affumicata, Fungo Cardoncello

VICO ASTEMIO
CUCINOTECA
Chef Massimiliano Vasta

le Nostre Paste

Anelletti, Cozze in Tre Consistenze e Limone 22
Anelletti Etna in Brodo di Acqua di Cozze, Cozze al Vapore,
Polvere di Cozze e Essenza di Limone Verdello

il Plin, il Gambero Rosso e il Guanciale 24
Plin di Burrata di Bufala Siciliana su Salsa di Topinambur,
Guanciale di Suino Nero dei Nebrodi,
Tartara di Gambero Locale ed Emulsione di Salicornia

le Linguine, il Pesce Affumicato, il Cavolo Trunzo e l'Erborinato 24
Linguine con Salsa di Cavolo Trunzo, Fondita di formaggio Erborinato, Tocchetti
di Pesce Affumicato e Bottarga di Tonno

il Tuffolo, il Pecorino Siciliano i Cavuliceddi 22
Mezzi Tuffoli Mancini Cacio Pepe alla Siciliana con
Crema di Cavuliceddi e Mollica Atturata all'Arancia

Il Raviolo, Fondo Marino, Finocchio e Madarino 26
Raviolo di Pesce con Fondo Marino, Finocchio alla Brace e Gel di Mandarino

VICO ASTEMIO
CUCINOTECA
Chef Massimiliano Vasta

le Nostre Portate

il Filetto di Pesce, Scalora alla Brace, Beurre Blanc 28

Filetto di Pesce d'Amo, Scalora alla Brace con
Capperi Fritti, Beurre Blanc

Il Totano, la Carota e i Broccoletti 24

Totano cotto al BBQ, Crema di Carota alla Brace,
Broccoletti Croccanti e Polvere di Fungo Cardoncello

il Suino, la Frutta, la Provola Affumicata 24

Il Filetto di Suino cotto a Bassa Temperatura con Salsa di Patate alla
Curcuma, Spuma di Provola Affumicata, Frutta al BBQ
marinate al Miele e Aceto di Riso

Coniglio, Mandorle, Zucca e Salsa al Vermouth 26

Coniglio Farcito con Verdura di Campo, Zucca Cotta al Grill,
Crumble di Mandorle Siciliane e Salsa al Vermouth in Agrodolce

la Zuppa di Pietro 24

Cozze al Vapore, Gambero alla Piastra, Pomodoro Confit,
Cipolla Abbrustolita, Spugna Verde al Prezzemolo, Brodo di Zuppa