

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 Raviolo di Pagro in Guazzetto di Pesce e Crema di Cavolo Trunzo

Tataki di Ventresca di Tonno, Fagiolino Mascalese e la
Beurre Blanc allo Yogurt

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, la Melanzana e il Fagiolino

il Raviolo Home Made, la Guancia, il Caciocavallo

il Suino, la Patata e la Provola Affumicata

Panna e Caramello

€ 70

u Mari...

il Miele, il Polpo e la sua Ceviche

il Plin Home Made, il Gambero Rosso e il Guanciale

il Calamaro, la Patata, il Fagiolino e il Fungo

Gelato Kefir

€ 80

Crudo di Pesce

Mare di Vico (per 2 persone) **140**
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 38
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 22

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 22

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

l'Uovo, Le Melanzane e il Fagiolino Mascalese 24

Uovo Croccante, Crema di Melanzane e Fagiolino Mascalese 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 Guanciaie 24
*Plin di Burrata di Bufala Siciliana in Salsa di Topinambur,
Guanciaie di Suino Nero dei Nebrodi,
Tartara di Gambero Rosso Locale ed Emulsione di Salicornia*

le Busiate, il Pagro, Finocchietto e Zafferano 24
*Busiate con Sugo di Pagro alla Catanese con Finocchietto, Uva di Corinto,
Pinoli, Zafferano e Concentrato di Pomodoro*

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*

le Nostre Portate

il Filetto di Pesce, la Zucchini e Salsa Eoliana 28

Trancio di Pesce d'Amo al BBQ, Crema di Zucchini e Basilico,
Terra di Olive Nere e Salsa Eoliana

Il Calamaro, la Patata, il Fagiolino e la Carota 24

Calamaro al BBQ, con Crema di Patata al Sommacco,
Fagiolino Croccante, Crema di Carota al BBQ
e Polvere di Fungo Cardoncello

il Suino, l'Albicocca e la Provola Affumicata 24

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

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, Crema di Cipolla Giarratana al BBQ,
Cavuliceddi Croccanti, Salsa al Vermouth in Agrodolce