

Menù Degustazione "Terra in Vista"

Lo Chef Massimiliano in "Terra in Vista" ha scelto dal suo menù le portate che raccontano l'incontro tra Mare e Terra.

Il Benvenuto di Massimiliano

l' Alalunga, l'Ostrica, i Lamponi e il Fungo

il Miele, il Polpo e la sua Ceviche

la Zuppa Di Pietro

Spaghetti Quadri, Cozze, Cavolo Trunzu, Strachitunt Dop e Bottarga

il Plin Home Made, il Gambero Rosso e il Guanciale

la Triglia, la Salsa Eoliana e il Broccolo Verde

Il Predessert - Cioccolato Bianco

Il Dessert - Il Tiramisù e la Malvasia

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

Menù Degustazione "a Mano libera"

4 portate a fantasia dello Chef con coccola finale di Dessert

€ 80 a persona - il menù è consigliato a tutto il tavolo

in Condivisione

Il Tagliere di Cruditè (per 2 persone) 80

Tagliere in condivisione di Crudo di Pesce e Frutti di Mare, condito con Olio Evo, Scaglie di Sale e Acqua di Mare. Il Pesce viene rigorosamente acquistato direttamente dallo Chef e subisce il trattamento di abbattitura dove previsto.

gli Antipasti

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, Sedano Croccante, e il suo Olio

l'Alalunga, l'Ostrica, i Lamponi e il Fungo 26

Tagliata di Tonno Alalunga Marinata con Salsa di Ostrica, Lamponi Croccanti Freddi e Scaglie di Fungo Porcino dell'Etna

la Zuppa Di Pietro 20

Zuppa di Cozze con Pomodoro Datterino Confit
Cipollina Fresca di Tropea Piastrata e
Spugna Verde di Mare

Tartara di Manzo, il Tartufo e il Tuorlo d'Uovo 22

Battuta di Manzo, Mousse di Cavolo Trunzo,
Scaglie di Fungo Porcino dell'Etna e Bottarga di Tuorlo d'Uovo

la Zucca, Il Fungo Cardoncello e Il Normanno 18

Vellutata di Zucca Delica, Funghi Cardoncelli Crema di Formaggio
Normanno e Semi di Zucca Tostati e Terra di Olive Nere

i Primi

l' Aglio Nero le Acciughe e i Ricci 24

Spaghetti Quadri Mancini con Crema di Aglio Nero, Acciuga sott'Olio, Emulsione di Ricci, estratto di Gambero Rosso

Cozze, Cavolo Trunzu, Strachitunt Dop e Bottarga 20

Spaghetti Quadri Mancini con Cozze alla Tarantina,
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

Il Tuffolo, Il Suino, e le Mandorle 20

Il Tuffolo Mancini con Ragù Bianco di Suino Nero dei Nebrodi e Pancetta, Crema di Mandorla all'Aglio Tostato, Olio al Prezzemolo

i Secondi

il Baccalà Giraldo, la Salsa Eoliana e il Broccolo Verde 24

Filetto di Baccalà Giralgo al Grill alle Erbette Aromatiche, servito con Purea di Broccoli Verdi, Terra di Olive Nere e Salsa Eoliana

la Ricciola, il Cavolfiore Bianco e l'Aglio Nero 26

Trancio di Ricciola al Burro, Purea di Cavolfiore Bianco e Crema di Aglio Nero Fermentato

il Suino Nero, la Patata e la Provola Affumicata 22

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

Il Manzo, le Verdure di Stagione e il Nerello Mascalese 26

Tataki di Manzo alla piastra con Ginepro, Burro e Timo, Verdure al Burro, Salsa di Radici, e Riduzione di Vino