



LA CUCINA  
DI DONNA CARMELA



IMMERSI.

Contesi fra  
la rasatura del mare  
e le grinze dell'Etna.  
Calati su di un'oasi  
di meandri verdi,  
di viali fioriti  
e scacchi alberati.

*IMMERSED.*

*Absorbed.  
Contended by the sea  
and Mt. Etna.  
Descended upon an oasis  
of green mazes,  
blooming boulevards  
and checkerboard trees.*



# LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

## OUR TASTING MENU

### “TOP FOUR”

“Amuse bouche” del nostro Chef

*Our Chef “Amuse bouche”*

Tartare di manzo con porcini, uovo, cipolla rossa e panna acida

*Beef tartare with “porcini” mushrooms, egg, red onion and sour cream*

G, P, L

Bottoni al ragù siciliano, tartufo nero e spuma di ubriaco dell’Etna

*Homemade pasta filled with Sicilian “ragù”, black truffle and Etna cheese mousse*

L, S, G, U

Cubo di maialino da latte dei Nebrodi, prezzemolo, aglio con latte di cocco e mango

*“Nebrodi” piglet’s cube, parsley, garlic with coconut milk and mango*

SE

Un’altra cassata

*Our Pastry Chef “Cassata”*

U, L, N

€80,00



# LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

*OUR TASTING MENU*

## **“IL VIAGGIO”**

**“Amuse bouche” del nostro Chef**

*Our Chef “Amuse bouche”*

**Pane, pomodoro e cipolla**

*Focaccia bread, tomato with oregano and leek, onion “julienne”, “Cacio Cavallo” cheese fondue and anchovies*

G, LP

**Polpo, patate, prezzemolo e limone**

*Seared octopus, parsley and lemon cream, potatoes with tomato powder*

MO, A, S

**Un crunch un viaggio**

*Tempura-fried “pacchero” pasta with a tomato’s filling, “stracciatella” cheese and basil, on a creamed pumpkin and “capocollo” carpaccio*

G, L, AS, A, U

**Scottona siciliana al BBQ, verdure di stagione e demi-glace al salmoriglio**

*BBQ Sicilian “Scottona” beef, seasonal vegetables and “demi-glace” with oil dipping sauce*

SO, S

**Mandorla e limone**

*Almond and lemon*

G, U, L, N

€90,00



# LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

*OUR TASTING MENÙ*

## **“COME IN NATURA”**

**“Amuse bouche” del nostro Chef**

*Our Chef “Amuse bouche”*

**Verticale di broccoli con olio alla canapa**

*Broccoli with hemp oil*

G, L

**Gambero rosso locale, fiore sicano, avocado, cicoria e lime**

*Local red prawn, “Fiore Sicano” cheese, avocado, chicory and lime*

C, R, L, P

**Raviolo vegano, lattughe di stagione, daikon e zuppa di miso**

*Vegan “ravioli”, seasonal lettuce, daikon and miso soup*

G, SO, S

**Astice, dashi, cajun e mandorle affumicate**

*Lobster, dashi, cajun and smoked almonds*

CR, P, N

**Galletto siciliano, glassato alla birra, miele e tartufo nero**

*Sicilian cockerel, glazed with beer, honey and black truffle*

SE, AS, L, A

**Giardino d'inverno**

*Vanilla cream, seasonal fruit with ginger and tea brew*

G, U, L

**€100,00**



## ANTIPASTI

### Appetizers

#### Polpo, patate, prezzemolo e limone

*Seared octopus, parsley and lemon cream, potatoes with tomato powder*

MO, A, S

€25,00

#### Petto e coscia di quaglia, cavolfiore, mandorla e caffè

*Quail breast and leg, cauliflower, almond and coffee*

G, L, S

€25,00

#### Verticale di broccoli con olio alla canapa

*Broccoli with hemp oil*

G, L

€25,00

#### Tartare di manzo con porcini, uovo, cipolla rossa e panna acida

*Beef tartare with "porcini" mushrooms, egg, red onion and sour cream*

€30,00

#### Gambero rosso locale, fiore sicano, avocado cicoria e lime

*Local red prawn, "Fiore Sicano" cheese, avocado, chicory and lime*

CR, L, P

€30,00

#### Ventresca di tonno, lattuga arrosto, funghi di stagione, pomodorino confit e salsa all'uovo

*Tuna belly, roasted lettuce, seasonal mushrooms, confit tomato and egg sauce*

P, A, S, U, A

€30,00



## PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

### Risotto ai porcini, gamberetto rosso e aglio nero

*Risotto with "porcini" mushrooms, red shrimp and black garlic*

AS, L, CR, S

€35,00

### Bottoni al ragù siciliano, tartufo nero e spuma di ubriaco dell'Etna

*Homemade pasta filled with Sicilian "ragù", black truffle and Etna cheese mousse*

L, S, G, U

€30,00

### Un crunch un viaggio

*Tempura-fried "pacchero" pasta with a tomato's filling, "stracciatella" cheese and basil, on a creamed pumpkin and "capocollo" carpaccio*

G, L, AS, A, U

€30,00

### Raviolo vegano, lattughe di stagione, daikon e zuppa di miso

*Vegan "ravioli", seasonal lettuce, daikon and miso soup*

G, SO, S

€30,00

### Cannellone di pasta fresca, con baccalà, capperi, olive, finger lime e cremoso di fagioli

*Homemade cannellone filled with goat cheese, cod, capers, olives, finger lime and beans mousse*

S, P, U, L, CR, SES

€30,00

### Spaghetto al limone, pomodoro e basilico

*Spaghetti with lemon, tomato sauce and basil*

G

€25,00



## **SECONDI PIATTI**

*MAIN DISHES*

**Scottona siciliana al BBQ, verdure di stagione e “demi-glace” al salmoriglio**

*BBQ Sicilian “Scottona” meat, seasonal vegetables and “demi-glace” with oil dipping sauce*

SO, S

**€35,00**

**Lombo d’agnello, zucca gialla, caffè, bietola, nocciola e pompelmo**

*Lamb’s loin, yellow pumpkin, coffee, chard, hazelnut and grapefruit*

SE

**€38,00**

**Cappuccino di verdure**

*Cauliflower mousse with pistachios, vegetables “brunoise” and crumble, served with a savoury*

*croissant*

N, L, G, SES

**€30,00**

**Astice, dashi, Cajun e mandorle affumicate\***

*Lobster, dashi, Cajun and smoked almonds*

CR, P, N

**€40,00**

**Galletto siciliano, glassato alla birra e miele con tartufo nero**

*Sicilian cockerel, glazed with beer, honey and black truffle*

SE, AS, L, A

**€35,00**

**Triglia con guanciale di maialino dei Nebrodi, porcini e pomodoro**

*Red mullet with “Nebrodi” piglet lard, “porcini” mushrooms and tomato*

**€38,00**

### **Abbinamento di tre vini**

*Pairing of three glasses of wine*

**€ 40,00**

### **Abbinamento di cinque vini**

*Pairing of five glasses of wine*

**€ 60,00**

