

La mia idea di cucina è volta al pieno appagamento dell'esperienza gastronomica dell'ospite che passa attraverso la stagionalità, la territorialità e l'eticità degli alimenti.

Affidatevi alla creatività dello Chef.... Lasciatevi guidare in un viaggio sensoriale creato su misura per voi.

Just rely on our chef imagination.... Let us drive you through a sensorial tailor made journey.

“Evoluzione” **180**

I nostri signature dal 2020 ad oggi, sei portate di mare e terra

“Evolution”

Our signature dishes from 2020 to today, a six-courses mixed meat and fish tasting menu

“Ambrosia” **140**

Cinque calici in degustazione da abbinare al percorso

Five glasses in pairing with the tasting menu

“Cipollata di seppia”

guanciale, broccoli e ricci

guanciale, broccoli and sea urchins

(5, 9,14)

“Sinfonia”

carota, pistacchio, spezie e timo di mare

carrots, pistachio, spices and sea thyme

(7, 8)

“Tributo a Santa Lucia”

spaghettone, bottarga, finocchietto, alici e garum

spaghettone, tuna roe, wild fennel, anchovies and garum

(1, 4, 7)

“Il nostro pescato alla matalotta”

aioli e conchigliacci

aioli and shellfish

(2, 4, 6, 7, 9, 12, 14)

“Piccione”

mais arrosto, miso e melograno

roasted corn, miso and pomegranate

(6, 7, 9, 10, 12)

“Dessert”

“Passeggiata in Ortigia” 170

Cinque portate di mare

“Walk in Ortigia”

A five-courses fish tasting menu

“Su Misura” 120

Quattro calici in degustazione da abbinare al percorso

Four glasses in pairing with the tasting menu

“Ricciola e gambero rosso d’Ortigia”

mango e dashi di bottarga

mango and roe dashi

(2, 3, 4, 9)

“Lode al limone femminello IGP”

riso carnaroli al limone e salsiccia di murena

carnaroli rice with lemon and special moray eel sausage

(4, 6, 7, 9, 12)

“Vento di scirocco”

gnocco di patate, polpo, ndjua e cime di rapa

potato dumpling, octopus, ndjua and turnip tops

(1, 3, 4, 7, 9)

“Un pesce fuor d’acqua”

mupa, cavolo trunzu di Aci, mugnaia e caviale

red sea bream, turnip cabbage of Aci, meunièr sauce and caviar

(1, 4, 7, 8, 9, 12, 14)

“Dessert”

Alcuni ingredienti, a causa della loro stagionalità, potrebbero essere preventivamente abbattuti o surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

To preserve quality and freshness, some seasonal ingredients may be blast frozen or frozen at origin.

Coperto/Cover charge 5€

Prezzi in Euro – IVA 10% inclusa | Prices in Euro – Vat 10% included

“Storia, Contemporaneità e Tradizione” 160

Cinque portate di carne e vegetali

“History, Contemporaneity and Tradition”

A five-courses meat and vegetables menu

“Su Misura” 120

Quattro calici in degustazione da abbinare al percorso

Four glasses in pairing with the tasting menu

“Isipirato a un quadro di Monet”

carciofo e topinambur

artichoke and jerusalem artichoke

(1, 5, 7, 9)

“Uovo di Pepe”

verdure, grana Siciliano e tartufo

vegetables, Sicilian hard cheese and truffle

(1, 3, 7, 8, 9)

“Braciola Messinese”

Bottoni, vitellina, provola, salmoriglio e sommacco

homemade pasta, veal, provola cheese, salmoriglio and sumac

(1, 7, 12)

“Entrotterra barocco”

agnello, zabaione e dragoncello

lamb, zabaione and tarragon

(3, 6, 7, 9, 10, 12)

“Dessert”

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine. (2) Crostacei. (3) Uova. (4) Pesce. (5) Arachidi. (6) Soia. (7) Latte. (8) Frutta a guscio. (9) Sedano. (10) Senape. (11) Semi di sesamo. (12) Anidride solforosa. (13) Lupini. (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

FOOD ALLERGY INFORMATION: certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergenes designated by EU regulation No. 1169/2011. The designated allergenes and products are: (1) Cereals containing gluten. (2) Crustaceans. (3) Eggs. (4) Fish. (5) Peanuts. (6) Soybeans. (7) Milk. (8) Nuts. (9) Celery. (10) Mustard. (11) Sesame seeds. (12) Sulphur dioxide and sulphites. (13) Lupin beans. (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.

I Piatti del menu degustazione possono essere serviti à la carte

The dishes of the tasting menu can be served à la carte

Due piatti a scelta 90

Two dishes of your choice

Tre piatti a scelta 120

Three dishes of your choice

“Impronta Vegetale” 140

Quattro portate a sorpresa dello chef

“Our chef vegetable journey”

A selection of four courses by our Chef



Invitiamo i nostri ospiti a informare il personale di sala riguardo qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione.

Per i tavoli superiori a cinque commensali, è auspicabile la scelta di un menù degustazione.

Il menù degustazione deve essere uguale per tutto il tavolo.

La degustazione vini non è possibile dividerla.

We invite our guests to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy before ordering.

From 5 diners or more, we kindly request the choice of a tasting menu.

The tasting menu must be chosen for all dinners.

The wine pairing is not possible to share.

