cortile
spirito santo
LOUNGE • RESTAURANT

MICHELIN

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 calamari"
Guanciale, broccoli e ricci
Guanciale, broccoli and sea urchins
(5, 9,14)

"Peppe-roni"
Peperoni arrosto, menta, basilico, pinoli e capperi
Roasted bell peppers, mint, basil, pine nuts and capers
(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 conchigliacei
Aioli and shellfish
(2, 4, 6, 7, 9, 12, 14)

"Piccione"
Mais arrosto, miso e frutti rossi
Roasted corn, miso and red berries
(6, 7, 9, 10, 12)

"Dessert"

MICHELIN

“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

“**La regina del mare”**
Tagliolino di ricciola, infusione di agrumi e alghe, mela dell’etna, sedano rapa e caviale
Umberjack tagliolino, citrus and seaweed infusion, apple from Etna, celeriac and caviar
(4, 6, 7, 9)

“Lode al limone femminello IGP”
Riso carnaroli al limone e salsiccia di murena
Rice with lemon and special moray eel sausage
(4, 6, 7, 9, 12)

“Essenza marina”
Tortello liquido di aglio olio e peperoncino con frutti di mare, molluschi e crostacei
Homemade pasta filled with garlic, olive oil, chilly pepper emulsion with seafood, molluscs and crustaceans
(1, 2, 3, 4, 14)

“Un pesce fuor d’acqua”
Ventresca bbq, aringa, cavolo trunzu, mandarino e cipolla rossa
Bbq belly, herring, turnip cubbage, tangerine and red onion
(4, 6)

“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*

MICHELIN

“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

“Radici evolute”
Gelatina di maiale e vitello, verdure in giardiniera, gelato al cavolfiore arrosto
Pork and veal gelatine, pickled veggies (giardiniera), roasted cauliflower gelato
(1, 3, 7, 8, 9)

“Sinfonia”
Carota, pistacchio, spezie e timo di mare
Carrots, pistachio, spices and sea thyme
(7, 8)

“Scacciata Catanese”
Bottone, cavolfiore, salsiccia, primo sale e sommacco
Homemade pasta, cauliflower, sausage, primo sale cheese and sumac
(1, 3, 9, 12)

“Entroterra barocco”
Coniglio, porcini, senape e limone
Rabbit, porcini mushrooms, mustard and lemon
(3, 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 containg 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.

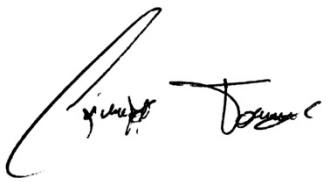
MICHELIN

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 sopresa 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 condividerla.

-We invite our guests to inform the dining room staff abaout 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.

MICHELIN

cortile
spirito santo
LOUNGE • RESTAURANT

“Fig brulè” **25**

Foglie di fico, vino speziato, caramello salato

“Fig brulè”

Fig leaves, spiced wine and salted caramel

(3, 7, 12)

“La cassata di Gigi” **25**

Ricotta, fieno, canditi

“La cassata di Gigi”

Ricotta cheese, hay, candied fruit

(3, 7, 8)

“Omaggio al Bosca” **22**

Cioccolato, tabacco e rum

“Omaggio al bosca”

Chocolate, tobacco and rum

(3, 7, 8)

“Made in Sicily” **22**

Consistenze di mandorla, sale di Mothia e olio evo

“Made in Sicily”

Texture of almond, Mothia salt ed evo oil

(7, 8)

Tutte le nostre proposte non prevedono glutine.
All our offers are gluten free.

MICHELIN

“Degustazione formaggi” **25**

Cinque tipologie di formaggi siciliani, stagionati e semi-stagionati, confetture e marmellate.

“Cheese tasting”

Five types of Sicilian cheeses, aged and semi-aged, jams and marmalades.

(7)

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 containg 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.*