

MENU DEGUSTAZIONE

Il menu viene servito per tutto il tavolo.

COPERTO + 4 Per iniziare: amuse-bouche, cestino del pane di nostra produzione con grani antichi, tumminia e maiorca con olive nere, grissini di grano duro e degustazione di olio.

BONOMINO

Da un'idea del nostro chef Angelo Bonomo, nasce un menu degustazione insolito e decisamente accattivante, strutturato esclusivamente con materie prime del mare frollate, accompagnate da primizie della terra. Scoprirete l'immensità del gusto quasi scorgendone, al palato, l'essenza originaria.

La degustazione si sviluppa in 5 portate (2 antipasti, un primo, un secondo e termineremo con uno tra i dessert alla carta).

75 A PERSONA

Vi consigliamo di abbinare un wine pairing composto da 5 calici di cui scoprirete l'identità solo al termine del vostro viaggio di gusto!

± 40 A PERSONA

MAZZARELLI

Abbiamo conferito alla tradizione che questi luoghi rappresentano, anche la nostra storia. Così Mazzarelli, dal nome originario di Marina di Ragusa, è di diritto il nostro menu degustazione in cui domina, per iniziare, la selezione di crudi di pesce.

Vi accompagneremo in un tour ideale lungo la battigia dove ancora oggi i pescatori stazionano volgendo lo sguardo al loro mare.

Vi proponiamo 2 antipasti, un primo e termineremo con uno tra i dessert alla carta.

65 A PERSONA

Vi consigliamo di abbinare un wine pairing composto da 4 calici di cui scoprirete l'identità solo al termine del vostro viaggio di gusto!

± 35 A PERSONA

SI INIZIA CON GLI ANTIPASTI

MARE NOSTRUM

Selezione di salumi di mare dalla nostra cella, accompagnata da fette di pane con nell'impasto uva sultanina e mandorle di Avola tostate ed ancora burro aromatizzato con spezie siciliane e la nostra giardiniera

22

SENSAZIONI DI MARE

Sashimi di pesce frollato del giorno, lardo di colonnata, dressing con colatura di alici, gambero rosso di Scoglitti e scalogno

26

CONSISTENZE DI SCOGLIO

Polpo arrosto adagiato sulla sua emulsione, crema di cicoria e patate, datterino confit

18

CRUDO DEL BARONE

Selezione di 7 tipologie di pesce in abbinamento a salse di nostra produzione. (La proposta è formulata in base alla disponibilità del pescato del giorno. La degustazione è consigliata a persona)

30

PRIMI PIATTI

INTERPRETAZIONI

Spaghettoni mantecati con fumetto di mare, tartare di pesce frollato del giorno e cavolo nero

22

LA NOSTRA PASTA ALLE SARDE

Tagliolino con pesto di mandorle di Avola e uvetta affinata con vino perpetuo, sarde e polvere di agrumi

18

PIAZZA DUCA

Linguine Molino Angelica con fonduta di caprino Talè di Masseria Ventosa, funghi cardoncelli in bisque di crostacei e tartare di scampi di Scoglitti

22

PASTA AI RICCI

Tagliolino fresco sublimato con polpa di ricci, secondo il gusto dello chef Angelo Bonomo

28

CARTA VINI



<<

Scansiona il QR CODE per esplorare la nostra Carta dei Vini

SECONDI PIATTI

SAMAKA

Ombrina frollata in guazzetto e cotta al barbecue con spezie usate nella cucina araba, cozze, broccoli in agro, cipollotto (servito con il cous cous speziato)

30

DIAN

Pesce frollato del giorno con carciofo stufato, bagnacauda di acciughe e cicoria ripassata

30

INTENDITORI

Selezione di pesce frollato cotto al barbecue

30

→ ESPLORA LA CARTA DEI DESSERT E DEGLI AMARI

TASTING MENU

The menu is served for the entire table.

Prices are per person.

BONOMINO

Inspired by our chef Angelo Bonomo, this tasting menu offers a bold and unconventional experience, crafted exclusively with aged seafood paired with the finest produce from the land.

You'll discover an ocean of flavors, capturing the essence of their origins with every bite.

The tasting menu consists of 5 courses: 2 appetizers, one pasta course, one main course, and concludes with a choice of dessert from the à la carte menu.

75 PER PERSON

We recommend pairing your journey with 5 glasses of wine, whose identities will be revealed only at the end of your gastronomic adventure!

+40 PER PERSON

MAZZARELLI

Rooted in the traditions of this land, we have infused this menu with our history.

Named after the original name of Marina di Ragusa, Mazzarelli proudly represents our tasting menu, which begins with a selection of raw seafood.

Let us take you on an ideal journey along the shoreline, where fishermen still gaze out over their sea.

This menu includes 2 appetizers, one pasta course, and concludes with a choice of dessert from the à la carte menu.

65 PER PERSON

We recommend pairing your journey with 4 glasses of wine, whose identities will be revealed only at the end of your gastronomic adventure!

+35 PER PERSON

COVER CHARGE 4 To Start: amuse-bouche, a basket of our homemade bread made with ancient grains, Tumminia and Maiorca flours with black olives, durum wheat breadsticks, and a tasting of olive oil.

LET'S START WITH THE APPETIZERS

MARE NOSTRUM

Selection of seafood charcuterie from our curing cellar, served with slices of bread made with sultanas and toasted Avola almonds, along with spiced Sicilian butter and our homemade pickled vegetables

22

SENSAZIONI DI MARE

Sashimi of the day's aged fish, Colonnata lard, anchovy essence dressing, Scoglitti red prawn, and shallot

26

CONSISTENZE DI SCOGLIO

Roasted octopus served on its own emulsion, chicory and potato cream, and confit cherry tomatoes

18

CRUDO DEL BARONE

Selection of 7 types of raw fish paired with our house-made sauces. (This offering is based on the availability of the day's catch. Recommended for one person.)

30

FIRST COURSES

INTERPRETAZIONI

Spaghettone tossed in a seafood reduction, topped with aged fish tartare of the day and black kale

22

LA NOSTRA PASTA ALLE SARDE

Tagliolini with Avola almond pesto, raisins aged in "perpetuo" wine, sardines, and citrus powder

18

PIAZZA DUCA

Linguine from Molino Angelica served with a Talè goat cheese fondue from Masseria Ventosa, cardoncelli mushrooms in a crustacean bisque, and Scoglitti scampi tartare

22

PASTA AI RICCI

Fresh tagliolino pasta enhanced with sea urchin pulp, according to Chef Angelo Bonomo's taste.

28

WINE LIST



<<

Scan the QR CODE to explore our Wine List

SECOND COURSES

SAMAKA

Aged meagre fish in a stewed sauce, barbecue-grilled with spices inspired by Arabic cuisine, served with mussels, tangy broccoli, and spring onion (accompanied by spiced couscous)

30

DIAN

Aged fish of the day served with braised artichoke, anchovy bagna cauda, and sautéed chicory

30

INTENDITORI

Selection of aged fish cooked on the barbecue

30

→ EXPLORE THE DESSERT AND DIGESTIVE MENU