



M E N U



*Un altro modo
di essere agriturismo*

|

MENU DEGUSTAZIONE
8 PORTATE
L'orto di Chiaramonte

|

Il benvenuto della casa

ANTIPASTI

Altopiano Ibleo

Carciofo Ammuddicato

PRIMI

Risotto di vialone nano Italia alla zucca fonduta
di tuma persa, amaretti e verdure selvatiche

Cavati alle mandorle, cardoncelli, salsiccia affumicata,
caprino all'arancia e zucca candita allo zafferano

SECONDO

Filetto di manzo "dolce Savoia", salsa "a pattuisa",
ragusano e carciofi croccanti



PRE DESSERT

Oliva candita, mandorle arance
e finocchietto selvatico, terra di cioccolato
e confettura di peperoni e cannella

DESSERT

Il Mandarino con gelato alla manna

*Il vostro percorso gastronomico può essere
abbinato a una verticale di 6 vini siciliani
scelti dal nostro maître a € 30.00 a persona.*

PREZZO € 80.00

|

MENU DEGUSTAZIONE
6 PORTATE
Il rosso e il mare

|

Il benvenuto della casa

ANTIPASTI

Trasparenze di terra e mare

PRIMO

Spaghetto alla coque con punte di asparagi
selvatici e crudo di gambero rosso

SECONDO

Diversamente rosso: incontro fra terra e mare

PRE DESSERT

Oliva candita, mandorle, arance e finocchietto selvatico,
terra di cioccolato e confettura di peperoni e cannella



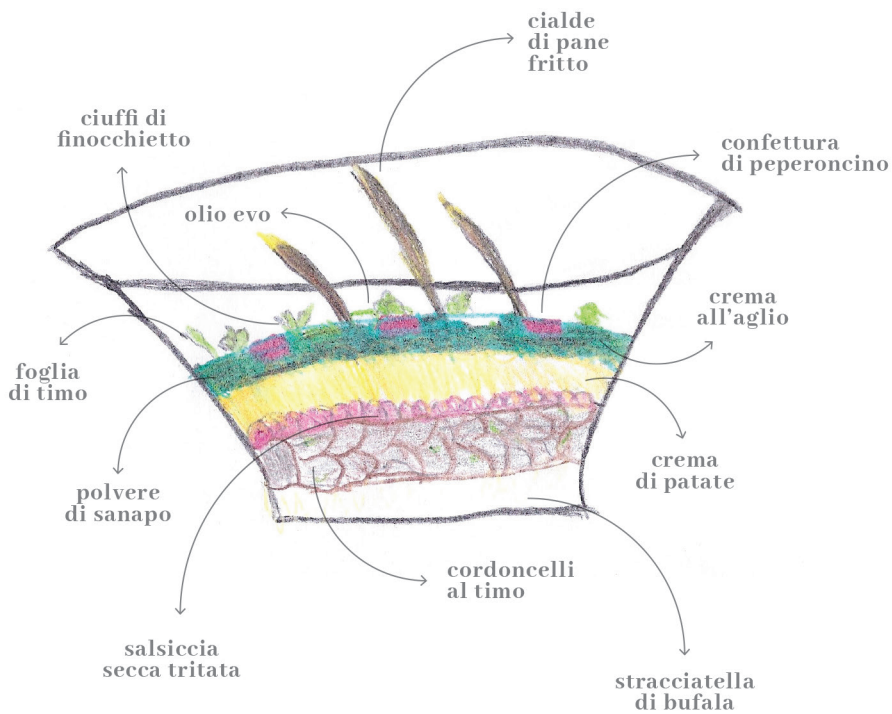
DESSERT

Il Mandarino con gelato alla manna

*Il vostro percorso gastronomico può essere
abbinato a una verticale di 4 vini siciliani
scelti dal nostro maître a € 20.00 a persona.*

PREZZO € 60.00

ALTOPIANO IBLEO



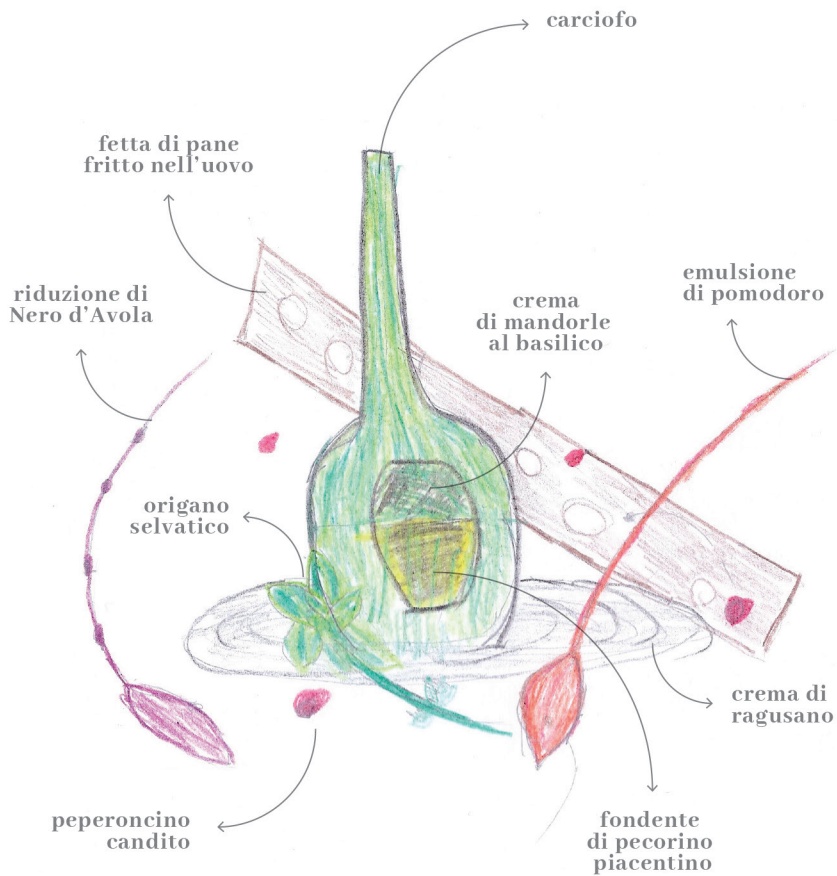
Umano
Jobio

ANTIPASTI

Affumicati anni '80	€ 20.00
Trasparenze di terra e mare. La Sicilia in tre consistenze 2004	€ 18.00
Arancino di cous cous con sarda fuori, gamberi e bieta dentro e la sua zuppa	€ 15.00
Altopiano ibleo	€ 14.00
Carciofo ammuddicato	€ 13.00
Prosciutto cotto della casa con la nostra giardiniera all'olio E.V.O. e stracciatella di bufala ragusana	€ 14.00



CARCIOFO AMMUDDICATO



Uscio
M. Gio

PRIMI

Spaghetto alla côque
con punte di asparagi selvatici
e crudo di gambero rosso € 17.00

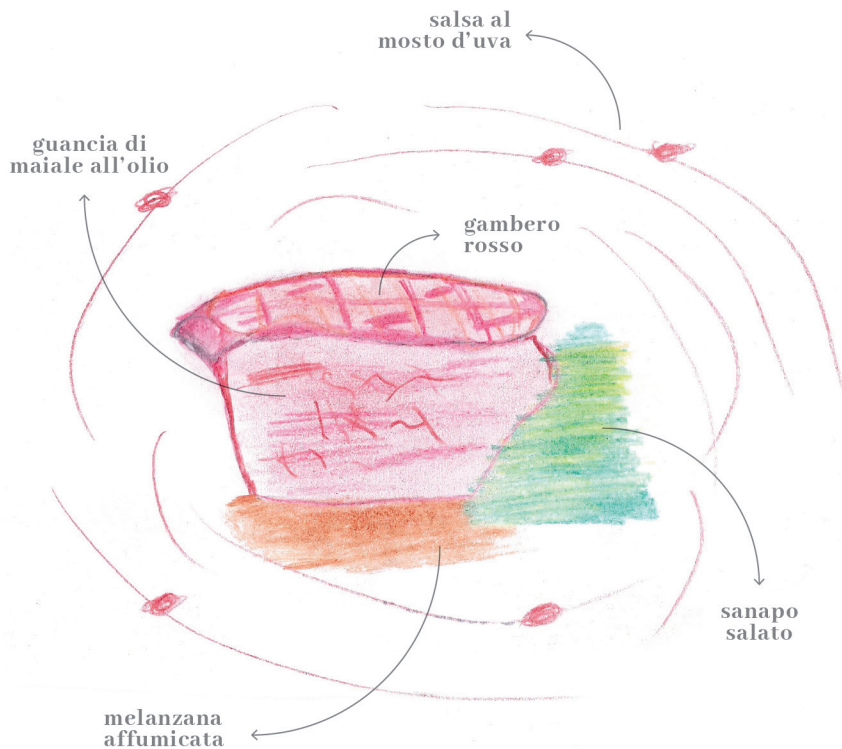
Tortello di macco di fave secche
di Modica, crema di cicoria selvatica,
olio Verdeso e ricci di mare € 20.00

Risotto Vialone nano Italia alla zucca,
fonduta di Tuma Persa, amaretti
e verdure selvatiche € 16.00

Cavati alle mandorle con cardoncelli,
salsiccia affumicata, caprino all'arancia
e zucca candita allo zafferano € 15.00



DIVERSAMENTE ROSSO



Umano
Jobio



SECONDI

Cernia bianca in olio cottura
con insalata di cavolo vecchio € 20.00

Tagliata di pesce spada su crema
di patacche alla pizzaiola
e broccolo in conserva € 19.00

Diversamente rosso:
incontro fra terra e mare € 22.00

Filetto di manzo “dolce Savoia”,
salsa “a pattuisa”, ragusano
e carciofi croccanti € 20.00

Tagliata di manzo, cardoncelli
spadellati, verdure in conserva
e salsa di mosto d’uva € 20.00















Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Su richiesta il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibilità di allergeni in ogni alimento da noi somministrato o commercializzato.

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione alcuni elementi potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento di temperatura a -18°C .

Coperto € 2.50

LEGGENDA ALLERGENI

- | | |
|--|--|
|  01. Cereali contenenti glutine:
grano, segale, orzo, avena
e prodotti derivati. |  09. Sedano e prodotti
a base di sedano. |
|  02. Crostacei e prodotti
a base di crostacei. |  10. Senape e prodotti
a base di senape. |
|  03. Uova e prodotti
a base di uova. |  11. Semi di sesamo
e prodotti a base
di semi di sesamo. |
|  04. Pesce e prodotti
a base di pesce. |  12. Anidride solforosa
e solfiti in
concentrazioni
superiori a 10 mg/kg
o 10 mg/litro. |
|  05. Arachidi e prodotti
a base di arachidi. |  13. Lupini e prodotti
a base di lupini. |
|  06. Soia e prodotti
a base di soia. |  14. Molluschi e prodotti
a base di molluschi. |
|  07. Latte e prodotti
a base di latte
(incluso lattosio). |  15. Ragù |
|  08. Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle, nocciole, noci,
noci di acagiù, noci di pecan,
noci del Brasile, pistacchi,
noci macadamia o noci del
Queensland e i loro prodotti. |  16. Pangrattato |
| |  17. Vino |



• GRAMOLE •