

The background of the image is a collage of various botanical illustrations. It includes a branch with small, white, five-petaled flowers at the top left; a large green leaf with prominent veins; a branch with large, rounded leaves and a single large flower at the top right; a branch with large, serrated leaves and a cluster of round fruits in the middle left; a long, slender stem with small, oval leaves in the bottom center; and several large, spiny cactus fruits with flowers at the bottom right.

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 fondata  
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

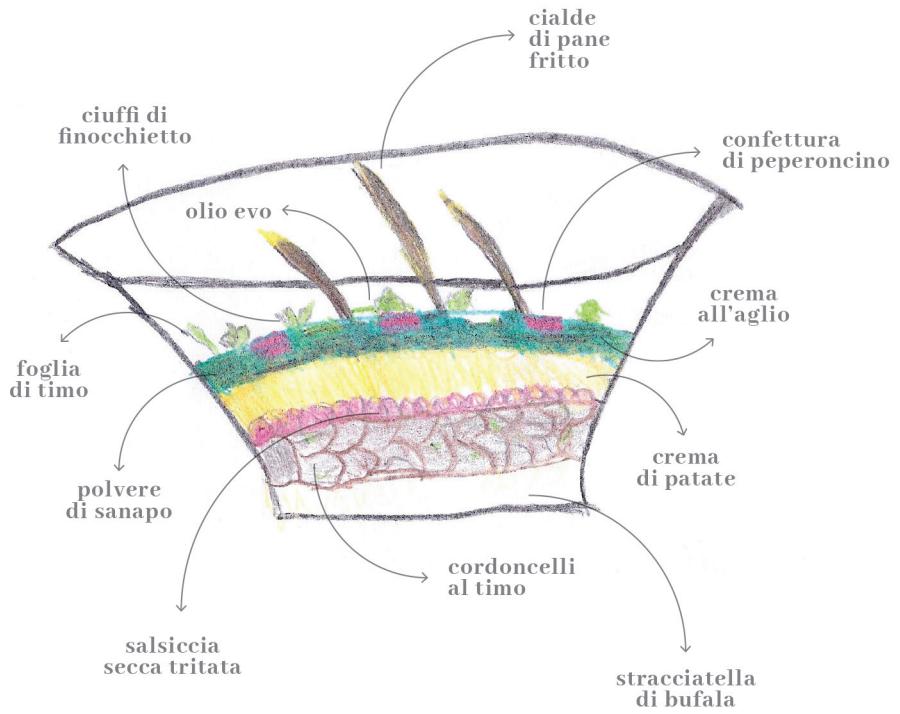
Il Mandarino con gelato alla manna

*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

---



We are  
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

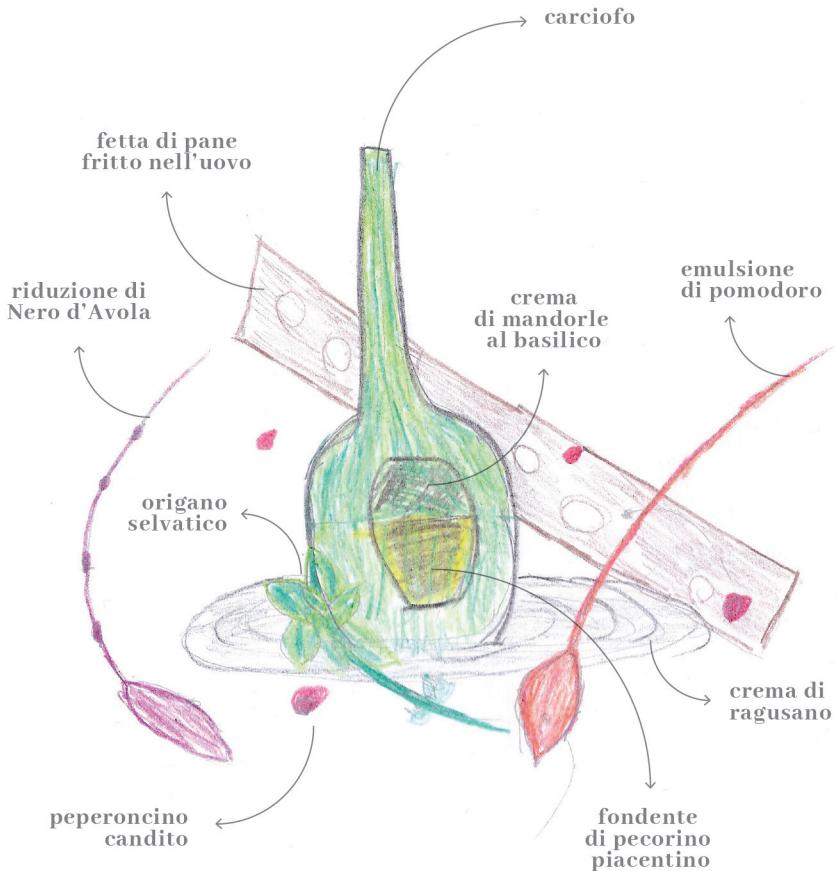
Carciofo ammuddicato € 13.00

Prosciutto cotto della casa  
con la nostra giardiniera all'olio E.V.O.  
e stracciatella di bufala ragusana € 14.00



## CARCIOFO AMMUDICATO

---



Ueau  
Jobio

PRIMI



**Spaghetto alla côque** € 17.00

**con punte di asparagi selvatici  
e crudo di gambero rosso**

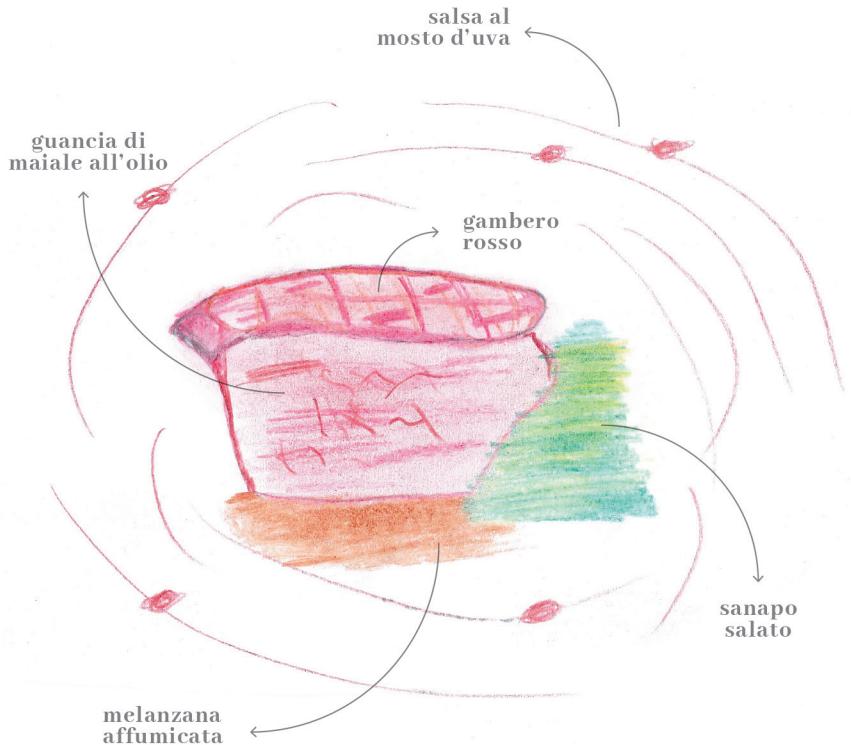
Tortello di macco di fave secche  
di Modica, crema di cicoria selvatica,  
olio Verdese e ricci di mare

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

---



Wearus  
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**

## LEGENDA ALLERGENI

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

