

## Tradizione, Innovazione, Contaminazione...

la nostra cucina aperta, parte dalle radici siciliane e si intreccia ad altre culture per scoprire nuove emozioni

### Tra Sicilia e Giappone

Branzino, scampo e pomodoro fresco, salsa Aglae, perlage di tartufo, sesamo bianco e nero tostati, tartar di olive e capperi, erba cipollina e shichimi

### Occhio di bue

Zuppa di verdure (in base alla disponibilità), miso, uovo all'occhio di bue e perlage di tartufo

### Il mare

Crudo di pesce (in base alla disponibilità)

### Sicilia Orientale

Arancin\* allo zafferano ripieno di carne di cavallo, ragusano semi-stagionato e cipolla, su crema di pistacchio e stracciatella di bufala

### Italianità e non solo...



Non esiste un piatto che unisce l'Italia, nemmeno la pasta. Da nord a sud, il formato, i condimenti, i ripieni, persino il modo di cuocerla, sono diversi...

### Tokyo

Fagottini ripieni di spalla di maiale aromatizzata con aglio e zenzero, brunoise di carota e sedano, su salsa orientale

### TerreMare

Spaghetti con crema di noci, tartar di Alalunga e scorza di limone

### Parma

Gnocchi con crema di zucca, fonduta di parmigiano e amaretti

### CapRiccio

Spaghetti aglio, olio e peperoncino, ricci di mare

### Quadrotti

Ripieni di ricotta e gamberi su crema di patate e zafferano

### Di carne e di pesce...

### Pancetta

Pancia di maiale croccante, miso piccante e salsa di lenticchie

### Polpo alla Luciana

Polpo tostato su salsa alla pizzaiola e olio al basilico

### Kiev

Stecco fritto di pollo e pecorino, con maionese all'olio EVO Manfrino

### Pesce di lenza

Trancio di pesce arrosto, insalatina Aglae e confettura di pomodoro Piccadilly



Il personale è a completa disposizione per fornire informazioni sull'eventuale presenza di allergeni (UE 1169/2011)

## Dolcezze...

### Biancomangiare

Crema alle mandorle, crumble alle nocciole, perlage di mango e passion fruit, frutta

### La raviola

Raviole di ricotta aromatizzata agli agrumi, crema inglese al pistacchio

### Sole siciliano

Bavarese al limone di Siracusa, frutti di bosco, coulis e zeste di limone

### "Tuics"

Mousse al cioccolato, biscotto, caramello salato

€ 20

€ 18

€ 25

€ 18

€ 20

€ 20

€ 20

€ 30

€ 20

€ 25

€ 20

€ 20

€ 20

acqua € 3  
coperto € 4  
caffè € 2



Il personale è a completa disposizione per fornire informazioni sull'eventuale presenza di allergeni (UE 1169/2011)

### I percorsi degustativi

Il nostro modo di raccontarci tra ricordi, viaggi ed esperienze

#### Aglae

Degustazione **5 portate**  
con **abbinamento vini**

€ 70

€ 90

#### Trinacria

Degustazione **3 portate**  
con **abbinamento vini**

€ 45

€ 58

Il menu degustazione è per tutti i commensali del tavolo

€ 20

