



Menù alla carta

Ispirata in parte alla Cucina regionale Sicula Sabauda

chef Santino Nicosia

Antipasti

...il nostro CRUDO di MARE

 Spada...*sapori* di Sicilia

€ 22

Gamberi di *Mazara del Vallo* al Campari *spritz* e Arachidi

€ 24

Scampi, Barbabietola e Robiola *tartufata*

€ 24

Sarde a Beccafico

€ 18

...intera degustazione € 45

Capesante, *macco* di Fave al Finocchietto e Tartufo nero

€ 24

Calamaro, Nocciola, Cavolo nero e Marsala

€ 22

 Caponata di Melanzane, Mandorla, Bottarga e Cioccolato di Modica

€ 18

Prosciutto e *Foie gras* d'Anatra, *Pan brioche* e *chutney* di Zucca

€ 24


Fassona alla "*Zingara*"

€ 18

Primi Piatti

 Spaghetto alla *Carrettiera* e colatura di Alici
€ 20

Una "*Gricia*" tra Nord e Sud
€ 22

 Agnolotti d'Astice al *sugo d'arrosto* d'Astice
€ 22

Bottoni di Trippa al *sugo* di Fagioli e Rosmarino
€ 20

 Gnocchetti di Castagne alla Toma del *Mont Cenis* e Cannella
€ 20

Risotto alle *foglie* di Senape e Pancetta croccante
€ 20

Secondi Piatti

San Pietro, Carciofi e Chinotto
€ 28

Merluzzo *pensando* alla Ghiotta
€ 26

 Polpo in *Civet* e Polenta
€ 26

Agnello, *Pop-corn* e Carota
€ 28

Faraona al Fieno *Maggenço* e Cardoncelli
€ 26

 Guanciolo di Bue *brasato* e Sedano Rapa
€ 24

Formaggi Selezione tra alcuni dei classici regionali e non solo con nostre salse in abbinamento

s.g.

ALLERGIE/INTOLLERANZE chiedete serenamente informazioni su le nostre pietanze proposte per una completa collaborazione a trovare il piatto corretto per le Vostre esigenze.

PANIFICAZIONE, PASTA FRESCA E PASTICCERIA sono di nostra produzione

COPERTO e SERVIZIO sono inclusi nei prezzi elencati



le degustazioni

(Si richiede gentilmente la scelta per l'intero tavolo)



| **5**passaggi#algaramond_€60

...un'idea del nostro *pensiero* gastronomico in movimento

Gamberi di *Mazara del Vallo* al Campari *spritz* e Arachidi
Carciofo, Parmigiano, tuorlo marinato e Pistacchio

Una "Gricia" tra Nord e Sud

Agnello, *salsa* Pop-corn e Carota

Dessert alla carta



| **7**classici#algaramond_€75

... alcuni dei nostri piatti *simbolo* di sempre

Spada...*sapori* di Sicilia

Caponata di Melanzane, Mandorla, Bottarga e Cioccolato di Modica
Black-Cod in *spugna* nera su *crema* al Cocco, Aglio e Pepe nero

Agnolotti d'Astice al *sugo d'arrosto* d'Astice

Gnocchetti di Castagne alla Toma del *Mont Cenis* e Cannella

Guanciolo di Bue *brasato* e Sedano Rapa

Mousse di Liquirizia, Cioccolato bianco ed *essenza* di Viola



| **10**sensazioni#bychefsantino_€95

percorso *Gourmet* tra alcuni *classici* ed altro a mano libera

Il Sommelier potrà consigliarVi eventuale abbinamento Vino al calice