MENÙ

Benvenuti nel cuore pulsante della campagna siciliana, dove il nostro agriresort eco-sostenibile nasce come un omaggio alla natura e alla sua generosità. In un'atmosfera avvolgente e genuina, il nostro Chef Fabrizio Occhiena e lo Staff della cucina vi invitano a scoprire un menù che celebra la stagionalità e l'abbondanza della terra, con una predilezione per le delizie vegetali.
La nostra filosofia culinaria si fonda sull'armonia con l'ambiente circostante, sull'uso consapevole delle risorse e sulla valorizzazione dei prodotti a km zero.
Ogni piatto che presenteremo sul vostro tavolo è il risultato di una scelta etica e sostenibile, che mira a ridurre l'impatto ambientale e a celebrare il legame indissolubile tra l'uomo e la natura. Lasciatevi guidare in questo viaggio sensoriale, dove i sapori, i colori e i profumi della Sicilia si fondono in creazioni culinarie uniche, capaci di raccontare la storia di un territorio ricco di tradizione che va verso l'innovazione. Vi auguriamo di godere appieno di questa esplorazione gastronomica.

Welcome to the beating heart of the Sicilian countryside, where our eco-sustainable agriresort was born as a tribute to nature and its generosity. In an enveloping and genuine atmosphere, Our Chef Fabrizio Occhiena and the kitchen staff invite you to discover a menu that celebrates the seasonality and abundance of the land, with a predilection for vegetable delights. Our culinary philosophy is based on harmony with the surrounding environment, on the conscious use of resources and on the valorization of zero km products. Every dish that we will present on your table is the result of an ethical and sustainable choice, which aims to reduce environmental impact and celebrate the indissoluble bond between man and nature. Let yourself be guided on this sensorial journey, where the flavours, colors and scents of Sicily blend into unique culinary creations, capable of telling the story of a territory rich in tradition that goes towards innovation. We wish you to fully enjoy this gastronomic exploration.

RADICA

Antipasti
Appetizers

Barbabietola, mirtilli fermentati, caprino e pistacchio — € 20,00
Beetroot, fermented blueberries, goat cheese and pistachio
[6, 7, 8]

Melanzana e arachidi — € 21,00
Eggplant and peanuts
[6, 8]

Zucchina grigliata, sambuco e liquiriza — € 19,00
Grilled zucchini, elderflower and licorice

Radicchio invecchiato, emulsione al burro nocciola e ristretto d'agnello — € 20,00
Aged radicchio, brown butter emulsion and lamb jus
[7]

Primi Piatti
First courses

Conchiglie ripiene di pollo, brodo di gallina e alloro — € 22,00

Shells stuffed with chicken, hen stock and bay leaves

[1, 3, 6, 7, 9]

Tagliatelle al ragù di coniglio e peperone rosso, limone nero e capperi — € 24,00

Tagliatelle with rabbit and red bell pepper ragù, black lemon and capers

[1, 3, 7, 9]

Fusillone, foglie di senape, lime, lenticchie e aglio nero — € 21,00

Fusillone, mustard greens, lime, lentils and black garlic

[1, 7]

Tortello ripieno di patate e piselli, pisellini alla brace, nduja e cagliata di mandorla — € 22,00

Tortello stuffed with potatoes and peas, grilled peas, nduja and almond curd

[1, 3, 8]

Pappardelle, emulsione di burro affumicato e bottarga di manzo — € 22,00

Pappardelle, smoked butter emulsion and beef bottarga

[1, 7]

Secondi Piatti
Second courses

Lombo di agnello, peperone verde, olive e avocado
Loin of lamb, green bell pepper, olives and avocado
€28,00

Pollo, lamponi e porri
Chicken, raspberries and leeks
[3, 6, 7, 10]
€24,00

Bistecca di angus, cipolla fondente e uovo
Angus steak, melted onion and egg
[3, 6, 7, 9]
€ 28,00

Cardoncello alla brace, beurre blanc ai funghi fermentati ed erba cipollina
Bbq king oyster mushroom, beurre blanc with fermented mushrooms and chives
[1, 7]
€ 22,00

Coperto € 3,00
Table € 3,00

Menù Degustazione
Tasting Menu

MENÙ CLOROFILLA

Cinque portate *Five courses*	€ 65,00
Sette portate *Seven courses*	€ 75,00

MENÙ SIMBIOSI

Cinque portate *Five courses*	€ 65,00
Sette portate *Seven courses*	€ 75,00

Per tutti i commensali, non divisibile
For all diners, not divisible

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES AND INTOLERANCES

[1] Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten

[2] Crostacei e prodotti derivati
Crustaceans and derivatives

[3] Uova e prodotti e derivati
Eggs and derivatives

[4] Pesce e prodotti derivati
Fish and derivatives

[5] Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and derivatives

[6] Soia e prodotti derivati
Soybeans and derivatives

[7] Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
Milk and and derivatives products (including lactose)

[8] Frutta a guscio
Nuts

[9] Sedano e prodotti derivati
Celery and derivatives

[10] Senape e prodotti derivati
Mustard and derivatives

[11] Semi de sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds and derivatives

[12] Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites

[13] Lupino e prodotti a base di lupino
Lupine and lupine-bases products

[14] Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and sellfish products

I cibi possono contenere allergeni.
Se siete allergici o intolleranti comunicatelo tempestivamente al nostro personale.
Food may contain allergens.
If you are allergic or intolerant please notify our staff.