



Allergeni: il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE1169/11

Allegato II : A: pesce e prodotti a base di pesce. B: molluschi e prodotti a base di molluschi. C: latte e prodotti a base di latte. D: cereali contenente glutine. E: frutta a guscio. F: crostacei e prodotti a base di crostacei. G: arachidi e prodotti a base di arachidi. H: lupini e prodotti a base di lupini. I: uova e prodotti a base di uova. L: anidrite solforosa e solfiti. M: soia e prodotti a base di soia. N: sesamo e prodotti a base di sesamo. O: senape e prodotti a base di sesamo. P: sedano e prodotti a base di sedano.

Materie prime/prodotti abbattuti in loco: alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi o quasi crudi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo3, lettera D, punto3.

*prodotto congelato o surgelato all'origine.

In questo locale si utilizza acqua potabile trattata.

I piatti presenti nei menù degustazione fanno riferimento per allergeni e materie prime alle vivande elencate nel menù alla carta.

O EP € 3

La parola Sàpio etimologicamente, in latino, esprime l'affinità fra "sapere" e "sapore", in accordo ad una filosofia che vede nel cibo un esercizio di sperimentazione, con cui il "mangiare" diventa metafora del "pensare".

E così una sola parola è capace di racchiudere un mondo dentro di sé, un mondo che nasce ancor prima del ristorante, nella nostra campagna, dove coltiviamo parte della nostra frutta e verdura, tra cui le olive con cui realizziamo "Elaia", il nostro olio extravergine d'olive. Sono frammenti che possono essere ricondotti alla nostra identità.

In fin dei conti, ogni nostro percorso degustazione si compendia in un viaggio. C'è sempre qualcosa che aspetta di essere scoperto e che ci chiama. Così ci insegna Ulisse, che dopo essere tornato ad Itaca, spinto da quella fame atavica di conoscenza, si mette nuovamente in mare.



"Per la stessa ragione del viaggio, viaggiare".
Khorakhané (A forza di essere vento), Fabrizio De André

SÄPIÖ
RESTAURANT
L'ESTETICA DEL GUSTO

U U

In principio la Sicilia era abitata dai Sicani, poi vennero i Siculi dall'Italia insulare per relegarli nella parte occidentale della regione. Così si delineava ciò che sarebbe stato il futuro della Trinacria: una terra di snodo, di cosmopolitismo culturale ed inevitabilmente anche gastronomico.

O EP € DEG € UZZ IQP E
U U

ZO Q€ UEBAQ€ CHE

TICCIQNZ O ZTIP ZZZ ZN ETDE

piccola giardiniera di verdure croccanti, zuppetta fredda di cetrioli acidulata, caviale di storione

Ⓐ Ⓟ

TIUQZZQ TIUET Z MZP P I

capra, liquirizia e scampi

Ⓒ Ⓝ Ⓟ

ZEP ET€ O I RZUZZ E CQ E

tortellini di ricotta salata, consommé di tenerumi e le sue zucchine marinate

Ⓑ Ⓣ Ⓡ

RERETQP E ZNNZ ATZCE

Aglione, menta e limone

Ⓒ

ZUZICE CQZZQ ZNF€ QCQ DI NEGP Q

sugo del suo corallo, lattuga glassate al miele e scaglie di tartufo

Ⓒ Ⓣ Ⓝ

RTE DEUJETZ

O ENQP EARIUZZCCHI Q E FZ Z ZQP MZ

Ⓒ Ⓡ

REZIZ FQ€ T

FHE

NB: VISTA LA COMPLESSITÀ DEI MENU DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

U

In dialetto siciliano la “sciaredda” indica ciò che resta dopo che una colata lavica si è indurita. La lava, che dall’Etna, la montagna, riesce ad arrivare fino al mare, su cui poi tutto riparte e tutto rinasce. La “sciaredda” è l’unione materiale tra le cime e i porti, tra i marinai e i contadini.

E se la lava scende dal bosco verso il mare, noi tentiamo di risalirvi, in un viaggio in direzione contraria, dove sporchi di salsedine bramiamo la frescura del bosco.

O EP € DEG€ UZZ IQP E

U

ZO Q€ UEBAQ€ CHE

DZNO ZTE ZNAQUCQ

Gambero rosso, mandorle e ciliegie

Ⓔ Ⓕ Ⓖ

AZCCZN3E CECI

Le sue trippe in ragù fine, calamaretti e mandarino

Ⓐ Ⓑ

URZGHEZZQ FTEDDQ ZNNZCS € Z DI RQO QDQTQ

Ⓓ Ⓕ

AQZZQP I DI RZZZZE ZNNZGNIQ P ETQ

Bietola, uvette e tartufo

Ⓒ Ⓓ Ⓔ

IP UZNZZZ DI CZ QNQ ZT€P Q

Ⓒ Ⓙ Ⓚ Ⓛ

ZQP P Q E CIRQNNZ

Ⓐ Ⓒ Ⓚ

RICCIQP E IP CQP CZ CQOE € P Z QNZZ

Mais alla brace e chioccioline

Ⓒ Ⓓ Ⓔ Ⓙ

RTE DEUETZ

CZFFE3IP GHIZCCIQ

Ⓒ Ⓓ Ⓔ

REZIZ FQ€T

FKK

NB: VISTA LA COMPLESSITÀ DEI MENU DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

OEP € DEG€UZZ IQP E
U

FE

FNE

NB: VISTA LA COMPLESSITÀ DEI MENU DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

SÄPIÖ
RESTAURANT
L'ESTETICA DEL GUSTO

DZNO ZTE ZNAQUCQ	HK
<i>Gambero rosso, mandorle e ciliegie</i>	
Ⓔ Ⓕ Ⓖ	
AZCCZÑ3E CECI	HN
<i>Le sue trippe in ragù fine, calamaretti e mandarino</i>	
Ⓐ Ⓑ	
ZTIGNZ ZÑQ UCQGNQ	HK
<i>E pane al pomodoro</i>	
Ⓐ Ⓑ Ⓓ Ⓕ Ⓖ Ⓒ	
URZGHEZZQ FTEDDQ ZÑÑCS € Z DI RQO QDQTQ	HG
Ⓓ Ⓕ	
TICCI E RZUZZ	HK
<i>Crema di latte, lattuga di mare e limone</i>	
Ⓐ Ⓑ Ⓕ	
AQZZQP I DI RZZZZE ZÑÑGNQ P ETQ	HG
<i>Bietola, uvette e tartufo</i>	
Ⓒ Ⓓ Ⓔ	
ZGP ENQ ZTTQUZQ	IK
<i>Melanzane schiacciate, albicocche e tortello al verde glassato</i>	
Ⓓ Ⓔ Ⓖ Ⓖ	
CQRRZ DI O ZIZNP Q	IE
<i>Cotta al lungo, patata fondente e amarene in conserve</i>	
Ⓒ Ⓕ	
ZUZICE CQZZQ ZÑÑ€ QCQ DI ÑGP Q	ME
<i>Sugo del suo corallo, lattuga glassate al miele e scaglie di tartufo</i>	
Ⓒ Ⓓ Ⓕ	
O ENQP EARIUZZCCHIQ E FZ Z ZQP MZ	FN
Ⓒ Ⓓ	
RZP E E TICQZZZ	FN
Ⓒ Ⓓ Ⓔ	
AZAZ3DENNE D€ E UCINE	FN
Ⓓ Ⓔ	
U	GK
C	N
Z	K