

IO Pietro D'Agostino

C'è un viaggio a cui l'uomo non dovrebbe mai rinunciare nella vita: quello dell'**anima**, mettendo in valigia solo i tesori personali, davvero indispensabili: passione, curiosità, incoscienza, immaginazione, stupore, coraggio, fiducia, condivisione. Da ragazzo ho preso un bagaglio e ho girato il mondo. Sono tornato, ho aperto la mia cucina di fronte al mare, insieme alle mie sorelle Cinzia e Giorgia. Abbiamo condiviso la nostra anima. Sono trascorsi tanti anni e continuo ad immaginare di valicare nuove frontiere. Sono tante le mete ancora inesplorate: si nutrono di emozioni, si incasellano ai passi già compiuti e a quelli che verranno, prendono forma piano piano. Perché quando decidi di intraprendere quel viaggio dell'anima, ascoltandone ogni alito, non hai mai la certezza di quale sarà la prossima tappa, ma solo la consapevolezza che non esiste un punto di arrivo, in un meraviglioso divenire.

*There is a journey that man should never give up in his life: that of the **soul**, made only with the truly indispensable personal treasures: passion, curiosity, recklessness, imagination, amazement, courage, trust, a sharing attitude. When I was a young boy, I packed my bag and traveled the world. I came back, opened my kitchen facing the sea, with my sisters Cinzia and Giorgia. We shared our souls. It's been many years and I continue to imagine crossing new frontiers. There are many destinations still unexplored: they feed on emotions, they pigeonhole the steps already taken and those to come, they take shape little by little. Because when you decide to undertake the journey of the soul, listening to every breath, you are never sure what the next stage will be, but you are aware that there is no point of arrival, in this wonderful "the best is yet to come".*



Menu à la carte

Antipasti | Starters

- *L'isola del tesoro** | degustazione di cruditées di mare, abbinamenti di terra, sale in cristalli € 45,00
large mixed marinated sea fish served with salt from Mozia and extravirgin olive oil
- *Rose rosse per te** | bracioline di cernia, zenzero, zucchine € 40,00
warm grouper rolls, ginger, zucchini
- Pomodori verdi fritti** | soffice di vitello, verdure di stagione, olio alle erbe € 40,00
soft oven-roasted veal, seasonal vegetables, wild herbs olive oil
- A la recherche du temps perdu** | soffice sformato di verdure, fonduta di formaggi siciliani € 35,00
seasonal vegetables soufflé served with sicilian cheese fondue

Primi piatti | First courses

- The White Lotus** | ravioli di pasta fresca di mare, crostacei, agrumi € 40,00
home made fish ravioli pasta, shellfish, citrus fruits
- Benjamin Button** | bottoni di pasta fresca, stracotto di vitellina, fonduta e olio al rosmarino € 40,00
cheese and potatoes ravioli served with beef ragout and Sicilian cheese fondue
- Senza via di Scampo** | mezzi paccheri pastificio Piazza, scampi, vongole e pomodorini al forno € 40,00
artisanal shaped paccheri sautéed with scampi, clams and fresh roasted cherry tomatoes

Secondi piatti | Second courses

- Onda su onda** | filetto di pesce del giorno, verdure in guazzetto al pomodoro fresco € 45,00
catch of the day served with vegetables stew and tomatoes
- Bacco perbacco** | costolette di agnello in salsa al nero D'Avola con senape e pane € 45,00
roasted lamb chops served with Nero D'Avola wine sauce and grain mustard

Formaggi | Cheeses

- Gran Finale** | la nostra selezione di formaggi dal carrello con composte alla frutta € 30,00
our cheese plate from the trolley served with chef's fruit compote

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento anti-anisakis secondo la normativa HACCP (reg.CE 853/04). Alcuni prodotti del menu potrebbero essere stati trattati nel rispetto della "catena del freddo" come previsto dal regolamento CE 853/04. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Menu degustazione | Tasting Menus

Mare & Aria | Sea & Air

Menù da 6 portate di mare che racconta l'infanzia di Pietro, i suoi viaggi nella cucina contemporanea
6 sea-food dishes menu, telling the story of Chef Pietro's childhood, his experiences in the contemporary cuisine

***Flora e Fauna** | degustazione di cruditées di mare del giorno, erbe, agrumi
mixed marinated fish of the day, herbs, citrus fruits

***Fish & Co.** | delizia di calamari, ricci di mare, limone
calamari soup, sea urchins, lemon

***Rose rosse per te** | bracioline di cernia, zenzero, zucchine
warm grouper rolls, ginger, zucchini

The White Lotus | ravioli di pasta fresca di mare, crostacei, agrumi
home made fish ravioli pasta, shellfish, citrus fruits

Onda su onda | filetto di pesce del giorno, verdure in guazzetto al pomodoro fresco
catch of the day served with vegetables stew and tomatoes

Sugar Sugar | il gran finale lasciatelo decidere a me
I will be choosing the grand final for you

€ 130,00 a persona | € 130,00 per person

Terra&Fuoco | Land&Fire

Menù da 6 portate di terra alla scoperta del cuore di un'isola, la Sicilia, terra di contaminazioni
6 meat and vegetables dishes, discovering the heart of the island, Sicily, a land of cross contaminations

That's amore | vellutata di fagioli cannellini, anatra alla brace
cannellini beans soup, grilled duck

Colazione da Tiffany | cappuccino di patate e funghi, tartufo locale
potatoes and mushrooms soup, local truffle

Pomodori verdi fritti | soffice di vitello, verdure di stagione, olio alle erbe
soft oven-roasted veal, seasonal vegetables, wild herbs olive oil

Benjamin Button | bottoni di pasta fresca, stracotto di vitellina, fonduta di formaggi, olio al rosmarino
cheese and potatoes ravioli served beef ragout, Sicilian cheese fondue

Bacco perbacco | costolette di agnello in salsa al nero D'Avola con senape e pane
roasted lamb chops served with Nero D'Avola wine sauce and grain mustard

Willy Wonka | il gran finale lasciatelo decidere a me
I will be choosing the grand final for you

€ 130,00 a persona | € 130,00 per person

4 Elementi | 4 Elements

Menu composto da almeno 8 portate | *Menu with 8 sea-food and meat dishes*

Dai quattro elementi che generano la Vita, ritorna il racconto di questa mia **cucina essenziale**, costruita nel tempo attraverso il dialogo con la mia Terra, vivificata dai viaggi per il mondo che mi hanno dato Aria. Vitale e appassionata, la mia cucina è come il Fuoco che arde nelle cucine del sud, in cui i sapori decisi e suadenti parlano le antiche lingue di dominazioni arabe e normanne. La mia cucina, quella "liquida", ispirata a questa distesa azzurra salata che è il **mio mare**, lo stesso che da posti lontani nel mondo mi ha riportato qui, affacciato a questa finestra.

*This is the story of my **essential cuisine**, made through the four elements generating Life, built over time through the dialogue with my Earth, enlivened by the travels around the world that Air gave me. Vital and passionate, my cuisine is like the fire burning into the kitchens of the south Italy, where strong and persuasive flavors speak the ancient languages of Arab and Norman dominations. My cuisine, the "liquid" one, was inspired by this salty blue element that is **my sea**, the same one that brought me back here from far away places in the world, looking out of this window.*

€ 170,00 a persona | € 170,00 per person

Degustazione vini | Wines pairing

3 calici € 45,00
3 glasses € 45,00

4 calici € 60,00
4 glasses € 60,00

5 calici € 75,00
5 glasses € 75,00

6 calici € 90,00
6 glasses € 90,00

Il menù si intende valido per tutti i commensali.
Menu has to be served for the all the guests at the table.

