

# MENU

---

“CONOSCO, ASSAPORO, GUSTO”

IL CONNUBIO TRA SAPERE E SAPORE CHE DÀ  
ORIGINE ALL'ESTETICA DEL GUSTO

# MENU DEGUSTAZIONE SAPORE

...IL BENVENUTO DELLA CUCINA...

## FETTA DI MANZO TIEPIDA E LA SUA GELATINA

Lisciata con salsa al nero d'Avola, foie-gras\* e piccola giardiniera in agrodolce.

## RAVIOLI AL PECORINO SICILIANO STAGIONATO DOP

Tartufo, coriandolo, crema tiepida di fagioli " Cosaruciuru " di Scicli.

## STINCO DI VITELLO GLASSATO

noci saltate e cavolo di Aci marinato

...ASPETTANDO IL DESSERT...

## ARABICA

crema soffice al caffè colombiano, fine gianduia, gelato al mascarpone, croccante alla nocciola.

## LA NOSTRA PICCOLA PASTICCERIA

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

**SAPIO**  
RESTAURANT  
L'ESTETICA DEL GUSTO

# MENU DEGUSTAZIONE

## SAPIO

...IL BENVENUTO DELLA CUCINA...

**CRUDO DI GAMBERO ROSSO DEI NOSTRI MARI**  
caviale di storione, sugo delle loro teste e zafferano, gelato di robiola di capra Girgentana.

**TRIGLIA FARCITA**  
Purea di ceci , calamaro scottato e salsa al limone.

**RISOTTO "RISERVA 7 ANNI"**  
mantecato al Ragusano DOP, cardamomo, sugo all'aglio nero.

**PICCIONE AL BURRO SALATO**  
Terrina in foglie di bieta, crema di scorzanera e aceto invecchiato 30 anni.

...ASPETTANDO IL DESSERT...

**"BIANCOMANGIARE" ALLE MANDORLE DI AVOLA TOSTATE**  
profumo di rosmarino, croccante e zuppetta di fichi d'india

**LA NOSTRA PICCOLA PASTICCERIA**

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

**SAPĪO**  
RESTAURANT  
L'ESTETICA DEL GUSTO

MENU DEGUSTAZIONE  
SORPRESA

PERCORSO DEGUSTAZIONE  
con 9 portate completamente a fantasia dello chef

## ANTIPASTI

### CRUDO DI GAMBERO ROSSO DEI NOSTRI MARI

caviale di storione, sugo delle loro teste e zafferano, gelato di capra Girgentana.

Ⓐ Ⓕ Ⓒ Ⓟ Ⓛ

### SCAMPI APPENA SCOTTATI

Gnocchi di latte, crema di cozze e tartufo.

Ⓟ Ⓕ Ⓒ ⓓ Ⓛ Ⓡ

### TRIGLIA FARCITA CONDIMENTO MEDITERRANEO

Purea di ceci ,calamaro scottato e salsa al limone.

Ⓐ Ⓒ Ⓟ Ⓔ Ⓐ

### PETTO D'ANATRA

Marinato alle rape rosse fermentate salsa allo jogurt, pane tostato alla nocciola

Ⓒ ⓓ Ⓔ Ⓡ

### FETTA DI MANZO TIEPIDA E LA SUA GELATINA

Lisciata con salsa al nero d'Avola, foie-gras in terrina e piccola giardiniera in agrodolce

Ⓟ Ⓒ

## PRIMI

---

### RISOTTO "RISERVA 7 ANNI"

Ragusano DOP, polvere di cardamomo, sugo all'aglio nero.

©P

### RAVIOLI AL PECORINO SICILIANO STAGIONATO DOP

Affettata di tartufo, coriandolo, crema tiepida di fagioli Cosaruciaru di Scicli

©D①

### SPAGHETTO ARTIGIANALE MANTECATO AI RICCI DI MARE\*

Crema di latte cagliato, profumo di limone.

©D②B

### FUSILLONI ARTIGIANALI

Cotti in acqua al nero di seppia, ragout di polpo e salsa di pomodoro crudo leggermente piccante.

①B②F③P

### PASTA FRESCA IN FARCIA DI GUANCETTE DI MAIALINO

Acqua di zucca ,pistacchio di Bronte polvere di porcini e salicornia.

②E①

## SECONDI

### ZOCCOLA IN SICILIANO

Zabaione salato al passito gratinato e verdure glassate.

ⓕ ⓐ Ⓡ

### VENTRESCA DI TONNO

Crema di radici, sugo forte di pesce e tartufo.

ⓐ ⓕ

### STINCO DI VITELLO GLASSATO

Noci saltate e cavolo di Aci marinato

Ⓡ ⓔ

### PICCIONE AL BURRO SALATO

Terrina in foglie di bieta e crema di scorzanera e aceto invecchiato 30 anni

ⓐ Ⓡ

### CONTROFILETTO DI AGNELLO

Piccole patate fondenti albicocca e mela dell'Etna glassata.

ⓐ

## DESSERT

---

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

COEG

LAMPONE BASILICO E ACETO

Sfoglie croccanti e gelato al pistacchio.

CDIE

“BIANCOMANGIARE” ALLE MANDORLE DI AVOLA TOSTATE

profumo di rosmarino, croccante e zuppetta di fichi d'india.

CDEI

ARABICA

crema leggera al caffè colombiano, fine gianduia, gelato al mascarpone,  
croccante alla nocciola.

CDEI

NERO E BIANCO

Cre moso al fondente e bianco , salsa al cioccolato tostato e gelato al whisky.

CDI



