

MENU DEGUSTAZIONE

SAPERE E SAPORE

...IL BENVENUTO DELLA CUCINA...

CRUDO DI GAMBERO ROSSO* DEI NOSTRI MARI

caviale di storione, robiola di capra Girgentana e succo di pomodoro macerato.

ⓕ ⓐ Ⓛ

RICCI E PASTA

Crema di latte, lattuga di mare e limone

Ⓑ ⓐ ⓓ ⓕ

ASTICE AL BURRO

Cotto lentamente alla brace, le sue chele crude, tartufo e salsa al prezzemolo

Ⓐ ⓕ ⓐ Ⓟ

...ASPETTANDO IL DESSERT...

TUTTI I NOSTRI AGRUMI

Insalate di arance e basilico, la scorza candita, crema al limone e fresco sorbetto al mandarino

ⓐ ⓔ Ⓡ

LA NOSTRA PICCOLA PASTICCERIA

SÀPIO
RESTAURANT
L'ESTETICA DEL GUSTO

MENU DEGUSTAZIONE

IDENTITÀ

...IL BENVENUTO DELLA CUCINA...

TAGLIOLINO DI TONNO ROSSO

In fine consommè tiepido, tartufo ed erbette

(A) (F) (P) (M)

FETTA DI MANZO IN GELATINA DI ZUZU

Piccola giardiniera foie-gras e sugo all'Aceto di Nero D'avola

(P) (C)

RISOTTO "RISERVA 7 ANNI"

mantecato al Ragusano DOP, cardamomo, sugo all'aglio nero.

(C) (P)

AGNELLO IN SELLA

Melanzane glassate e pistacchio

(C) (E) (D)

...ASPETTANDO IL DESSERT...

ARABICA

millefoglie di caffè, gelato alla vaniglia e spezie

(C) (D) (E) (I)

LA NOSTRA PICCOLA PASTICCERIA

SÀPIO
RESTAURANT
L'ESTETICA DEL GUSTO

MENU DEGUSTAZIONE

FRAMMENTI

...IL BENVENUTO DELLA CUCINA...

BACCALA' & BACCALA'

Crema di insalata e nero di seppia

(A)(C)(B)

SPAGHETTO FREDDO

Mantecato all'acqua di pomodoro e gambero bianco

(D)(F)(L)

POLPO GLASSATO

Sugo di carne, aceto e nocciola

(B)(C)(E)(P)

PICCIONE IN CONCA COME UNA VOLTA

Le cosce in terrina di zuccina, crema di fegatini e mandorle e scaglie di tartufo

(C)(E)

...ASPETTANDO IL DESSERT...

"BIANCOMANGIARE" ALLE MANDORLE DI AVOLA TOSTATE

Essenza di rosmarino, croccante e zuppetta di ficodindia.

(C)(E)(I)(D)

LA NOSTRA PICCOLA PASTICCERIA

SAPĪO
RESTAURANT
L'ESTETICA DEL GUSTO

MENU DEGUSTAZIONE

SORPRESA

PERCORSO DEGUSTAZIONE

con 9 portate completamente a fantasia dello chef