



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.

**SAPĪO**  
RESTAURANT  
L'ESTETICA DEL GUSTO

# MENU'

La parola Sàpìo 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

## Sapere Sapore

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.

# **MENU DEGUSTAZIONE**

---

## **Sapere Sapore**

### **AMOUSE-BOUCHE**

#### **RICCIOLA MARINATA AL VERDE**

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

Ⓐ Ⓟ

#### **RISOTTO RISERVA 7 ANNI**

capra, liquirizia e scampi

Ⓒ Ⓣ Ⓟ

#### **TENERUMI PASTA E COZZE**

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

Ⓑ Ⓣ Ⓡ

#### **PEPERONE ALLA BRACE**

Aglione, menta e limone

Ⓒ

#### **ASTICE COTTO AL FUOCO DI LEGNO**

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

Ⓒ Ⓣ Ⓣ

### **PRE DESSERT**

#### **MELONE, PISTACCHIO E FAVA TONKA**

Ⓒ Ⓡ

### **PETIT FOUR**

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

## Sciaredda

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.

# **MENU DEGUSTAZIONE**

---

## **Sciareda**

### **AMOUSE-BOUCHE**

#### **DAL MARE AL BOSCO**

Gambero rosso, mandorle e ciliegie

Ⓔ Ⓕ Ⓖ

#### **BACCALA' E CECI**

Le sue trippe in ragù fine, calamaretti e mandarino

Ⓐ Ⓑ

#### **SPAGHETTO FREDDO ALL'ACQUA DI POMODORO**

Ⓓ Ⓕ

#### **BOTTONI DI PATATE ALL'AGLIO NERO**

Bietola, uvette e tartufo

Ⓒ Ⓓ Ⓔ

#### **INSALATA DI CAVOLO TRUNZO**

Ⓒ Ⓘ Ⓞ Ⓟ

#### **TONNO E CIPOLLA**

Ⓐ Ⓒ Ⓞ

#### **PICCIONE IN CONCA COME UNA VOLTA**

Mais alla brace e chioccioline

Ⓒ Ⓓ Ⓔ Ⓘ

#### **PRE DESSERT**

#### **CAFFE' IN GHIACCIO**

Ⓒ Ⓓ Ⓔ

#### **PETIT FOUR**

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

## **MENU DEGUSTAZIONE**

---

### **Sorpresa**

percorso degustazione con 10 portate scelte dal nostro chef

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



## A' la carte

### **DAL MARE AL BOSCO**

Gambero rosso, mandorle e ciliegie

Ⓔ Ⓕ Ⓖ

### **BACCALA' E CECI**

Le sue trippe in ragù fine, calamaretti e mandarino

Ⓐ Ⓑ

### **TRIGLIA ALLO SCOGLIO**

E pane al pomodoro

Ⓐ Ⓑ Ⓓ Ⓔ Ⓕ Ⓖ

### **SPAGHETTO FREDDO ALL'ACQUA DI POMODORO**

Ⓓ Ⓔ

### **RICCI E PASTA**

Crema di latte, lattuga di mare e limone

Ⓐ Ⓑ Ⓓ Ⓔ

### **BOTTONI DI PATATE ALL'AGLIO NERO**

Bietola, uvette e tartufo

Ⓒ Ⓓ Ⓔ

### **AGNELLO ARROSTO**

Melanzane schiacciate, albicocche e tortello al verde glassato

Ⓓ Ⓔ Ⓕ Ⓖ

### **COPPA DI MAIALINO**

Cotta al lungo, patata fondente e amarene in conserve

Ⓒ Ⓔ

### **ASTICE COTTO AL FUOCO DI LEGNO**

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

Ⓒ Ⓓ Ⓔ

### **MELONE, PISTACCHIO E FAVA TONKA**

Ⓒ Ⓓ

### **PANE E RICOTTA**

Ⓒ Ⓓ Ⓔ

### **BABA' DELLE DUE SICILIE**

Ⓓ Ⓔ

### **Selezione di formaggi**

Ⓒ

### **Coperto**

### **Acqua**