ESPERIENZA

LA CUCINA COME ESTETICA DEL GUSTO

La scelta del nome **Sapio**, dal latino, esprime l'affinità tra sapore e sapere: il cibo riguarda il corpo e l'anima. E la ricerca dell'**aspetto estetico, etico e culturale** del gusto è continua: l'intenzione è regalarvi un'esperienza di **nutrimento globale**.

Ecco che la sala che vi circonda ospita anche **esposizioni temporanee di artisti locali**, un'eco ulteriore alla nostra vocazione alla bellezza.

LE ORIGINI

L'ELEGANZA CONTEMPORANEA PARTE DALLA TERRA

La nostra tavola vuole raccontarvi **l'anima di una Sicilia pura, colta, raffinata**.

Ma le nostre origini sono in **campagna**, nutrite dalla pazienza della raccolta, la manualità degli impasti, la festa del forno, del palmento, del frantoio. Attorno alla casa dei nonni coltiviamo ancora in **biologico** un grande oliveto - da cui nasce l'extravergine Elaia che trovi in tavola - e **antiche varietà di frutti** etnei.

IL FUTURO

SOSTENIBILITÀ

La nostra **cucina** ha un'anima naturalmente sostenibile, in accordo con le risorse rese disponibili dalla terra secondo i cicli della natura e in collaborazione con altri piccoli produttori locali.

La centralità dell'**ingrediente** restituisce nuova energia a materie prime di terra e di mare, con un occhio attento ai frutti antichi e alle specie ittiche meno comuni.

Cerchiamo azioni virtuose anche in cucina, con la riduzione degli sprechi alimentari e dell'utilizzo di plastica, l'impiego di acqua filtrata e la scelta di macchinari in tripla classe A.

Anche il nostro ristorante, ristrutturato nel 2023, è stato realizzato privilegiando **materiali naturali** da **maestranze locali**. E nelle camere della nostra piccola **foresteria** i kit di cortesia e la biancheria sono realizzati con materiali naturali (legno e bambù, canapa e cotone) e l'acqua calda viene prodotta grazie all'impiego di pannelli solari.

A

PESCE

B

MOLLUSCHI

C

LATTICINI

D

GLUTINE

E

FRUTTA A GUSCIO

F

CROSTACEI

G

ARACHIDI

H

LUPINI

I

UOVA

L

ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI

M

SOIA

N

SESAME

O

SENAPE

P

SEDANO

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. UEl 169/11

Allegato Il :
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 senape.
P: sedano e prodotti a base di sedano.

Le materie prime/prodotti abbattuti in loco vengono sottolineate : 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.

SAPERE SAPORE

Nodo di culture, crocevia di sapori che sono conoscenza e che nascono dalle relazioni tra chi l'ha abitata, chi l'ha vissuta, e chi sa di lei: **la Sicilia intreccia nodi che la rendono partenza e approdo**.

Una terra dalle radici cosmopolite, che danno sostanza, storia e identità alla sua gastronomia.

AMUSE-BOUCHE

SCORFANO IN FETTE SOTTILI
A · P
il suo brodo ristretto al Carricante, cavolfiore violetto marinato, miele e finocchietto selvatico

BACCALÀ
A · B · C
in foglia di lattuga cotto al vapore, le sue trippe con vongole al verde e limone salato

TONNO E CIPOLLA
A · C · O
la sua ventresca sottile, estratto di cipolla e foglie di cappero

TRIGLIA ALLO SCOGLIO
A · B · D · F · L
cotta sui "cutulisci", aria di conchiglie acidulata, sugo ristretto e pane al pomodoro

MILLEFOGLIE DI ZUCCA

olive alla brace e pinoli

A · C

RISOTTO RISERVA

castagne, lepre e sommacco

B · C · P

COPPA DI MAIALINO

cotta a lungo, il suo sugo all' aceto e amarena in conserva

C

PRE DESSERT

"ALIVEDDI"

il nostro omaggio a Sant'Agata: mousse di mandorle, cremoso al limone e granita di ficodindia

D · C · I · E

PETIT FOUR

N.B.

Vista la complessità dei percorsi degustazione, il menù deve essere uguale per tutti i commensali al tavolo

SCIAREDDA

Nel dialetto siciliano **la "sciaredda" è la lava dell'Etna**, ora fredda, ma un tempo incandescente e indomabile.
È connessione di terra al mare, che si rinnova ad ogni moto della montagna.

Risaliamo la sua discesa e raggiungiamo la frescura della vetta.
Tutti i sensi sono coinvolti in questo andare.

AMUSE-BOUCHE

GAMBERO AFFOGATO — crudo di gambero rosso, spuma di broccolo nero e le sue foglie
C · F · L

OSTRICA — cotta sul fuoco, lenticchia nera di Leonforte e zuppetta di mandorle
A · B · E · P

CINARA — carciofo arrosto e ricci*
B · C · F

RAGABO — lichene, nocciola, manzo e midollo affumicato
C · E · P

PAPPARDELLA — pecora, alloro e limone bruciato
D · C

ANIMELLA DI VITELLO
albicocca glassata, succo di carote e scorza nera

C · O

ZUZZU
in gelatina

P

PICCIONE IN CONCA COME UNA VOLTA
cotto intero e laccato al carrubo, olive e pancotto

P · D · E · C

PRE DESSERT

CONTADINA
pera cotta al forno, crema di latte e pane tostato

C · D · E

PETIT FOUR

N.B.

Vista la complessità dei percorsi degustazione, il menù deve essere uguale per tutti i commensali al tavolo

MENÙ A SORPRESA

L'ispirazione di Alessandro è incessante e in queste dieci portate si libera da ogni impostazione abituale, per allargarsi all'audacia.

Se si ha voglia dell'irripetibile, questo menu segue la spontaneità pura dello chef.

N.B.

Vista la complessità dei percorsi degustazione, il menù deve essere uguale per tutti i commensali al tavolo

MENÙ
À LA CARTE

Offriamo la possibilità di scegliere singole portate à la carte presenti nei nostri menù degustazione

2 PORTATE A PERSONA

3 PORTATE A PERSONA

DESSERTS

SELEZIONE DI FORMAGGI

COPERTO

ACQUA