

# Carta “Dodici Fontane” — “Dodici Fontane” Carte

IT— Gentile Ospite,

le pagine che seguono sono il diario di bordo di un viaggio, sono piene di ricordi che ho voluto trasformare in gusti e sapori che sanno di mare e soprattutto di vulcano come il palcoscenico in cui con umiltà e rispetto mi esibisco, desideroso di stuzzicare i vostri palati. Scelgo con cura le materie prime che la nostra generosa terra ci offre attenendomi alla tradizione che con estrema cura custodisco. Non lo nascondo...mi piace aggiungere il mio tocco. Lo faccio senza trascendere dall'amore indiscusso che nutro per questa professione, perché in Sicilia la cucina non può che essere una questione di cuore!

Buon soggiorno

EN— Dear Guest,

these pages to follow are a traveler logbook: it is full of memories that I transformed in taste and flavors with scents of sea and Volcano, like the stage where I perform with humility and respect hoping to tease your palate. I choose with care the raw materials that our generous land is offering us respecting the tradition which I care so much about. I'm honest...I like to add my touch. I do that deeply loving this profession because in Sicily cooking it is always a matter of love!

Enjoy your staying

Chef

*Elia Russa*

# Menù degustazione

## — Tasting menu

“Zuzzu” di spalla di suino nero Siciliano, pistacchio di Bronte D.O.P., caramello di miele e peperoncino, acqua di limone

—Shoulder of Sicilian black piglet “zuzzu”, Bronte’s Pistachio D.O.P., honey and chili pepper caramel, lemon water

“Radici” spumosa di topinambur arrosto, scorzonera agrodolce, croccante di grano saraceno e polvere di olive nere

—Frothy “Radici” of roasted topinambur, sweet and sour Scorzonera, crispy buckwheat and black olive powder

Spaghettoni Vicidomini, raguttino di scorfano di fondale, crema di betulla e furikake di pesce

— Vicidomini Spaghettoni, ragout of scorpionfish, cream of birch and fish furikake

Trancio di ombrina mediterranea cotta in foglia di limone, morbido di zucca gialla, foglie di spinacio, emulsione di burro ai legni di liquirizia

—Slice of Mediterranean umbrine cooked in lemon leave,cream of yellow pumpkin, spinach leaves, licorice butter emulsion

Selezione di formaggi con miele dell’Etna

—Selection of cheeses with Etna honey

Lingottino di cioccolato gianduia, guazzetto di agrumi, crumble di mandorle e rosmarino

— Gianduia chocolate ingot, citrus stew,almond and rosemary crumble

80,00

# Antipasti

## — Starters

Gambero rosso di Mazara, finocchio dolce e cipollotto, bitter di caffè turco — Red prawn from Mazara, sweet fennel and onion, bitter of Turkish coffee	28,00
Tagliatella di calamaro, chiffonade di lattuga fermentata, crema di mandorle affumicate, uova di riccio — Squid “tagliatella”, fermented lettuce chiffonade, cream of smoked almonds, sea urchin eggs	28,00
Carpaccio di anatra, il suo fegato al pepe di Timut, consistenze di arancia bionda — Carpaccio of duck, his liver with Timut pepper, consistencies of blonde orange	28,00
“Zuzzu” di spalla di suino nero Siciliano, pistacchio di Bronte D.O.P., caramello di miele e peperoncino, acqua di limone — Shoulder of Sicilian black piglet “zuzzu”, Bronte’s Pistachio D.O.P., honey and chili pepper caramel, lemon water	26,00
“Radici” spumosa di topinambur arrosto, scorzonera agrodolce, croccante di grano saraceno e polvere di olive nere — Frothy “Radici” of roasted topinambur, sweet and sour Scorzonera, crispy buckwheat and black olive powder	22,00

# Primi piatti

## — First courses

Bottoncini di pasta fresca all'uovo 30 tuorli, con farcia di maialino porchettato, crudo di scampetti, mela etnea fermentata, jus di crostacei leggermente piccante —“30 yolks” homemade small buttons pasta, filled with “porchettato” pork, raw of prawns, fermented Etna’s apple, slightly spicy jus of shellfish	28,00
Spaghettoni Vicidomini, raguttino di scorfano di fondale, crema di betulla e furikake di pesce — Vicidomini Spaghettoni, ragout of scorpionfish, cream of birch and fish furikake	26,00
Riso Carnaroli “Gli Aironi” con estratto di peperone rosso arrostito, gel di limone “femminello” Siracusano e punte di clorofilla di basilico — “Gli Aironi” Carnaroli rice with roasted red pepper extract, Siracucsa’s “femminello” lemon gel and tips of basil chlorophyll	24,00
Risoni di grano duro risottati, succo di pomodoro ciliegino, crema di ragusano semi-stagionato e polvere di pane tostato — Durum wheat Risoni, “ciliegino” tomatoe juice, cream of semi-matured Ragusano cheese and baked bread powder	22,00

## Secondi piatti di terra — Land main courses

Mignon di vitello da latte alla plancha, morbido di cavolfiore, riduzione di tartufo Siciliano e capperi di Pantelleria —Calf mignon fillet “alla plancha”, cream of cauliflower, reduction of Sicilian truffle and Pantelleria’s capers	28,00
Cosciotto di agnello “Nuova Zelanda” brasato al Marsala Cantine Florio, crema leggera allo yoghurt, rapa biaca — “New Zeland” leg of lamb braised with Cantine Florio Marsala wine, yoghurt light cream, white turnip	26,00
Uovo di gallina Siciliana “collo oro” affogato, con golosetto di topinambur sotto terra —Drowned egg of Sicilian “Golden neck” hen, with Jerusalem artichokes “golosetto”	20,00

## Secondi piatti di mare — Sea main courses

Trancio di ombrina mediterranea cotta in foglia di limone,  
morbido di zucca gialla, foglie di spinacio, emulsione di  
burro ai legni di liquirizia 28,00  
— Slice of Mediterranean umbrine cooked in lemon leave,  
cream of yellow pumpkin, spinach leaves, licorice butter emulsion

Filetto di sgombro in lenta cottura, bernese alle nocciole,  
aglio nero, carpaccio di rapa bianca 26,00  
— Slow-cooked mackerel fillet, hazelnuts Bernese,  
black garlic, white turnip carpaccio