

Gentili Ospiti,

l'ideazione del mio percorso degustazione ha il preciso scopo di "divertire il palato", regalando una sensazione di piacere e stupore con sapori diversi e contrastanti.

Oltre a unire la tecnica al rispetto dei cibi, esaltando con semplicità i sapori autentici di ciascun ingrediente, amo ricercare accostamenti che sorprendono; ingredienti segreti e locali provenienti da agricoltura biologica conferiscono profumi stuzzicanti ai miei piatti, elaborati con tecnica, selezione e conoscenza delle materie prime.

Attraverso la mia cucina, voglio presentarmi a voi e conquistarvi con i migliori prodotti e ingredienti della nostra terra, tanto genuina e che profuma di Sicilia.

Il menu dei ricordi, con protagonisti i nostri piatti più significativi, racconta il nostro percorso di crescita, mostrando l'anima e l'essenza del territorio.

I menu di mare e terra, tra classici e innovazione, con sapori diretti e sapidità marine, puntano al piacere.

La mia soddisfazione più grande sarà quella di guidarvi in questo viaggio sensoriale, attraverso le mie creazioni ricche di gusto, fantasia ma soprattutto di cuore e amore verso la cucina.

*Elia Russo
Executive chef*



12 Fontane

ETNA RESTAURANT

Dear Guests,

I thought up my tasting journey with the precise aim of "entertaining the palate", giving a sensation of pleasure and amazement with different and contrasting flavours.

In addition to combining the technique, and respecting the food by simply enhancing the authentic flavors of each ingredient, I love to look for surprising combinations; secret and local ingredients from organic farming give tantalizing aromas to my dishes, elaborated with technique, selection and knowledge of raw materials.

Through my cuisine, I want to introduce myself to you and win you with the best products and ingredients of our land, so genuine that smells of Sicily.

The Memories menu, with our most iconic dishes as protagonists, tells of our growth path, showing the soul and essence of the territory.

The Sea and Land menus, between classics and innovation, with direct flavors and marine sapidities, aim at pleasure.

My Greatest satisfaction will be to guide you on this sensory journey, through my creations full of taste, imagination but above all of heart and love for cooking.

*Elia Russo
Executive chef*

I NOSTRI MENU' DEGUSTAZIONE
OUR TASTING MENU

È possibile selezionare i menù degustazione carne e pesce per intero o per singola portata
It's possible to choose the entire meat or fish tasting menu or by single dish.

Menù dei ricordi

Memories menu

Benvenuto 12 fontane.

12 fontane chef's welcome.

Seppia tritata al coltello, il suo nero, foie-gras, aria di mandorle.

Cuttlefish, its black, foie-gras, almonds bubbles.

Spumosa di topinambur arrosto, scorzonera in agrodolce, croccante di grano saraceno e polvere di olive nere.

Frothy of roasted topinambur, sweet and sour "Scorzonera", crispy buckwheat and black olive powder.

Risotto al limone "femminello" siracusano, scampetto e il suo jus, yogurt e succo di mela al basilico.

Rice creamed with Siracusa's "femminello" lemon, small prawn and its jus, yoghurt and basil apple juice.

Filet mignon panato al pistacchio di Bronte, farcia di Ragusano, giardiniera di verdure e salsa al cioccolato Modicano.

Veal mignon in Bronte's pistachio crumbles, filled of Ragusano cheese, mixed vegetables and Modica's chocolate sauce.

Lombo di agnello, crema di ricotta e vino rosso.

Lamb, ricotta cheese cream, red wine.

Insalatina di frutta e verdura, mantecato al pane.

Small salad of fruits and vegetables, bread creamed.

Piccola pasticceria.

Small treats.

Menu completo – *Full menu* 150,00

Il menu degustazione è suggerito a tutti gli ospiti del tavolo – The tasting menu is indicated for all the table's guests

Menu di terra

Land menu

Benvenuto 12 fontane.

12 fontane chef's welcome.

“Peperone abbuttunatu”, battuto di manzo, peperone arrosto, olive e acciuga. 32

As “peperone abbuttunatu”, beef raw, roasted pepper, olive and anchovy.

Melanzana trombetta arrosto. salsa barbecue, pecorino, lampone e pistacchio. 26

Roasted “trombetta” aubergine, barbecue sauce, pecorino cheese, raspberry and pistachio.

Bottoni di coniglio in agrodolce, tenerumi, provola affumicata e rosmarino. 28

Sweet and sour rabbit buttons, tenerumi, smoked provola cheese and rosmary.

Pancia di maialino, il suo fondo al caffè, cicorieta e limone candito. 28

Little pork belly, its broth with coffee, chicory and candied lemon.

“Quadro di pistacchio”, consistenze di pistacchio di Bronte Dop e ciliegia. 16

“Pistachio painting”, Bronte's pistachio consistencies and cherry.

Piccola pasticceria.

Small treats.

Menu completo – *Full menu* 120,00

Il menu degustazione è suggerito a tutti gli ospiti del tavolo – The tasting menu is indicated for all the table's guests

Menu di mare

Sea menu

Benvenuto 12 fontane.

12 fontane chef's welcome.

Zuppa fredda di germogli di pisello, gambero rosso al fumo di brace e caviale. 32

Cold soup of pea sprouts, smoked red prawn and caviar.

Alalunga alla soia, bernese di zucchine, fichi e limone.

White tuna fish with soy, courgette bearnaise sauce, figs and lemon. 28

Spaghettoni Vicidomini al pomodoro arrostito, acciughe, pane atturrato e basilico.

Spaghettoni Vicidomini with roasted tomatoe, anchovies, roasted crumb and basil. 26

Trancetto di pesce bianco in crosta di sale, caponata di verdure e beurre blanc. 28

Cube of white fish in salt crust, vegetables "caponata" and beurre blanc.

Zuppetta di pomodoro costoluto e fragole, cioccolato avorio e mandorla pizzuta. 16

Ribbed tomato and strawberry soup, ivory chocolate and almond.

Piccola pasticceria.

Small treats.

Menu completo – *Full menu* 120,00

Il menu degustazione è suggerito a tutti gli ospiti del tavolo – The tasting menu is indicated for all the table's guests

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 e del DGSAN 4379 DEL 17/02/2011"

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili consultando il registro degli ingredienti da richiedere al personale di servizio.