

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.

Gambero rosso, cipolla, finocchio dolce e caffè di cicoria.

Red shrimp, onion, sweet fennel and chicory coffee.

Fave, pane e pecorino pepato siciliano.

Fava beans, bread and peppery Sicilian pecorino cheese.

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.

Tagliatella di carruba, alicetta fresca e finocchietto.

Carrob tagliatelle, fresh anchovies and wild fennel.

Pesce bianco in crosta di sale, caponata di verdure e beurre blanc.

Salt-crusted white fish, vegetables “caponata” and beurre blanc.

Mignon di vitellina steccato al lardo, pistacchio, carciofi e salsa al cioccolato modicano.

Veal filet mignon splinted with fat, pistachio nuts, artichokes and Modica chocolate sauce.

Nocciola dell'Etna, mirtillo sottaceto e caramello.

Etna hazelnuts, pickled blueberries and caramel.

Piccola pasticceria.

Small treats.

Menu completo – *Full menu* 160,00

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.

Gallina faraona, tuorlo d'uovo, il suo brodo al ginepro 28
Guineafowl, egg yolk, its jus with juniper

Carciofo arrosto, pecorino siciliano e frutti rossi. 28
Roast artichoke, Sicilian pecorino cheese and red berries.

Riso Carnaroli acquerello, Nerello Mascalese, yogurt e noci tostate 30
Carnaroli Acquerello rice, Nerello Mascalese, yoghurt and toasted nuts.

Fusilloni di Gragnano, peperone arrosto, ricotta affumicata e limone. 26
Fusilloni di Gragnano, roast pepper, smoked ricotta cheese and lemon.

Coniglio porchettato, tartufo siciliano e salsa piccante ai capperi 32
Porchetta-style rabbit, sicilian truffle and spicy caper sauce.

Mandorla, cioccolato avorio e limone 16
Almond nuts, ivory chocolate and lemon.

Piccola pasticceria.

Small treats.

Menu completo – *Full menu* 140,00

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.

Ostrica, zucca al sommacco siciliano e caviale. 32

Oyster, pumpkin with Sicilian sumac and caviar.

Ceci, ricci e salsa balsamica. 28

Chickpeas, sea urchin and balsamic sauce.

Raviolo, ricotta salata, asparago selvatico, gambero rosso e polline di zafferano. 30

Ravioli, smoked ricotta cheese, wild asparagus, red shrimp and saffron pollen.

Spaghettone, aglio fermentato, peperoncino crusco, pane atturrato all'acciuga
e finocchio selvatico. 26

*Spaghettoni, fermented garlic, crisp red pepper, toast bread with anchovies and
wild fennel.*

Sauro imperiale, cipolla e aceto rosso. 26

Louvar, onion and red vinegar.

Cannolo sfogliato, ricotta ovina, gelato al torrone e sauté di arancia allo Za'atar 16

Cannolo with goat ricotta cheese, nougat ice cream and sauteed orange with Za'atar.

Piccola pasticceria.

Small treats.

Menu completo – *Full menu* 140,00

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.