

Assaggi di territorio

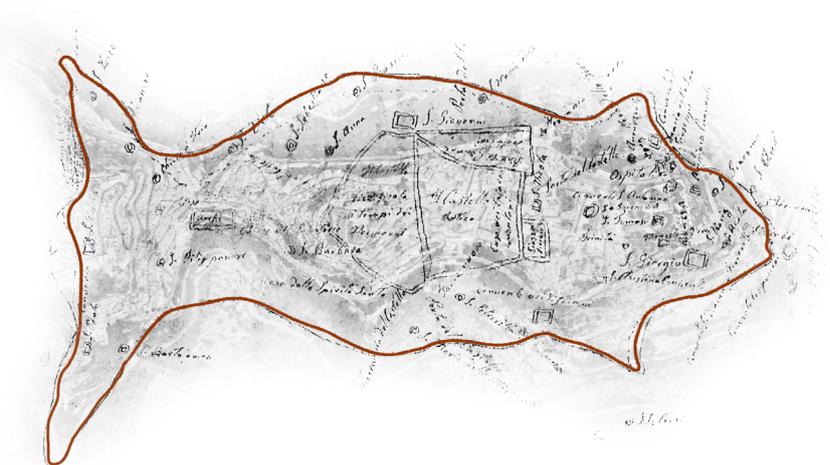
Da qui, dalla coda del piscis inter aquas parte il nostro racconto: una trama intrecciata fatta di storie di donne e uomini che custodiscono i saperi di un tempo.*

Come frutto della tradizione, riemergono ricordi e usi che generano profumi e sapori d'altri tempi, tipici del salotto di nonna. Il legame con la terra è tra i più profondi ed è per questo che la nostra ricerca si spinge fino agli angoli più remoti di essa.

Dalle vallate scendiamo giù verso il mare cristallino, incontrando le nostre fiumare ai margini del fiume Irmínio. Così la vista diventa gusto e la bellezza sapore da servire a tavola.

Vogliamo accompagnarvi alla scoperta della nostra terra attraverso i sapori e colori invernali dell'isola.

Benvenuti a Scale del Gusto.



*"piscis inter aquas" ovvero a forma di pesce tra le acque. È come appariva la città prima del terremoto del 1693: un impianto urbano dalla sagoma che ricorda un pesce. Qui finiva Ragusa, nella coda di "pesce" che verrà riedificata in linee barocche. Qui si trova Scale del Gusto, dove tutto è nato.

Menù degustazione

Terra

45€

Macco¹ di fave croccante al finocchietto selvatico

crema di ricotta / cipolla agrodolce al Frappato / cannella

Ravioli¹ di falsomagro

il suo ristretto / spuma di Ragusano DOP semi-stagionato / uovo mimosa

Costoletta¹ di maialino ripiena di salsiccia al finocchietto

crema di patacche / salsa al Marsala superiore

Arancini¹ "ri risu niuru" al cioccolato Bonajuto 70%

salsa al Marsala superiore / arancia

Acqua

55€

Alici¹ alla beccafico d'agrumi

salsa al finocchietto selvatico / Pecorino siciliano DOP

Linguine di Russello

sanapo / cannolicchi e cozze / acqua di mare al profumo di zafferano

Seppia¹ scottata

riduzione di nero di seppia / crema di patate / salsiccia di Palazzolo SLOW FOOD confit

La cuccia

mousse di ricotta / marmellata di arancia e zenzero / cannella / pop corn di Russello

Ordine minimo per due persone
Bevande e coperto esclusi

L'elenco completo di INGREDIENTI e ALLERGENI è disponibile su richiesta nel Libro degli Ingredienti.
Consultare sempre il personale in caso di allergie e/o intolleranze.

1. Alimento di nostra produzione sottoposto ad abbattimento della temperatura
2. Abbattuto a bordo subito dopo la fase di pesca
3. Alimento sottoposto ad abbattimento

Antipasti

Tartare¹ di Vacca modicana SLOW FOOD 19€
insalatina agrodolce di lenticchie di Modica /
crudo di cavolfiore e sanapo

Macco¹ di fave croccante al finocchietto selvatico 13€
crema di ricotta / cipolla agrodolce al Frappato /
cannella

Alici¹ alla beccafico d'agrumi 18€
salsa al finocchietto selvatico /
Pecorino siciliano DOP

Baccalà² mantecato alla siciliana 19€
uva passa e pinoli / salsa allo zafferano /
chips di patate e capperi

Primi

Pasta 'ncastagnata 16€
ragù di salsiccia al finocchietto selvatico /
chips melanzana / Ragusano DOP semistagionato
/ basilico

Ravioli¹ di falsomagro e il suo ristretto 24€
spuma di Ragusano DOP semistagionato /
uovo mimosa

Fusilloni di Russello a carrittera 23€
Pecorino siciliano DOP / ricci² di mare /
aglio / limone verdello

Linguine di Russello 22€
sanapo / cannolicchi e cozze / acqua di mare al
profumo di zafferano

L'elenco completo di INGREDIENTI e ALLERGENI è disponibile su richiesta nel Libro degli Ingredienti.
Consultare sempre il personale in caso di allergie e/o intolleranze.

1. Alimento di nostra produzione sottoposto ad abbattimento della temperatura

2. Abbattuto a bordo subito dopo la fase di pesca

3. Alimento sottoposto ad abbattimento

Secondi

Costoletta¹ di maialino ripiena di salsiccia al finocchietto 22€
crema di topinambur / salsa al Marsala superiore

Stracotto di cavallo¹ al Nero d'Avola 24€
purea di cicerchia SLOW FOOD / broccolo siciliano

Pescato¹ del giorno al vapore e cotto su foglie di limone 26€
insalata di finocchio ghiacciato e arancia / olive nere infornate

Seppia¹ scottata 23€
riduzione di nero di seppia / crema di patate / salsiccia di Palazzolo SLOW FOOD confit

Contorni

Zucca 6€
olive nere al forno / maggiorana

Verdura di campo all'aglio e peperoncino 6€

Broccolo siciliano 6€
uva passa e pinoli

L'elenco completo di INGREDIENTI e ALLERGENI è disponibile su richiesta nel Libro degli Ingredienti.
Consultare sempre il personale in caso di allergie e/o intolleranze.

1. Alimento di nostra produzione sottoposto ad abbattimento della temperatura

2. Abbattuto a bordo subito dopo la fase di pesca

3. Alimento sottoposto ad abbattimento

Dessert

Il Cannolo 7€
cialda friabile di Maiorca e Marsala /
ricotta / marmellata di arancia e carruba

Arancini¹ "ri risu niuru" al cioccolato Bonajuto 70% 8€
salsa al Marsala superiore / arancia

La Cuccia 8€
mousse di ricotta / marmellata di arancia
e zenzero / cannella / pop corn di Russello

Frutta

Selezione di stagione 5€

Birre artigianali

YBLON

Saia 33cl 6,00€
Spiced saison - 4.7%

Tarocco 33cl 6,00€
Saison speziata con scorze d'arancia - 6.5%

Timpa 33cl 6,00€
Saison - 6.5%

Yblond 33cl 6,00€
Blond Ale - 6.5%

Culovra 33cl 6,00€
Golden strong ale - 8.5%

PAUL-BRICIUS

Gold Green 33cl 4,00€
Session beer - 4.5%

Special Ale 33cl 5,50€
Ale - 6.5%

ONEI

Mazzarelli 33cl 6,00€
Session IPA - Aroma al miele di Timo - 4.5%

Friscanza 33cl 6,00€
Pale Ale- Aroma al Miele d'Arancio - 5%

Pirettu 33cl 6,00€
West coast IPA -
Aroma al Miele d'arancio - 6.5%

TARÌ

Oro 33cl 5,00€
Pils - 4,9%

Aquamaris 33cl 6,00€
Gose (Birra chiara all'acqua di mare) - 5,0%

Bronzo 33cl 5,00€
English Amber ale - 5.8% vol.

Qirat 33cl 6,00€
Speciale alla carruba (scura) - 6,5%

Le nostre miscele

APEROL SPRITZ 7€

Aperol / Spumante Brut Il Grillo di Santa Tresa / Soda / Arancia

GIN TONIC 9€

Etna Gin / Tonica Polara / Menta

BITTER NATURALE SPRITZ 9€

Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria / Spumante Brut Il Grillo di Santa Tresa / Soda / Arancia

AMERICANO NATURALE 9€

Vermouth biologico da Nero d'Avola / Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria / Soda / Scorze di limone e arancia

NEGRONI 10€

Vermouth biologico da Nero d'Avola / Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria / Gin / Fettina d'arancia

IBLEO 10€

Ulibbo / Ginger beer / Tonica Polara / Foglia d'alloro

SICILIAN MULE 10€

Premium Vodka / Ginger beer / Scorza di limone

ISOLA SPRITZ 10€

Limoncello di Salina - Azienda Agricola Fenech / Spumante Brut Il Grillo di Santa Tresa / Soda / Scorza di limone / Foglie di menta

GINEPRO & NEPETA 10€

Gin / Tonica Polara / Gocce di Amaro Nepèta / Pepe rosa

CARRUA 12€

Grappa alla carruba Ciokarrua / Mandarino Polara / Soda / Gocce di estratto di polpa di carrube

Bevande

Acqua Panna, 75cl	2,50€
Acqua San Pellegrino, 75cl	2,50€
Acqua Ferrarelle, 1l	2,50€
Bibite Polara, 27,5cl	3,00€
- Cola	
- Limonata	
- Tonica	
- Chinotto	
- Mandarino	

Caffetteria

Caffè	1,20€
Cappuccino	2,50€
Caffèlatte	3,00€
Americano	2,00€
Orzo Solubile	2,00€

Coperto 3,00€



SALOTTO • CUCINA • BOTTEGA

SCALE DEL GUSTO