

## MENU DEGUSTAZIONE

Il menu viene servito per tutto il tavolo, per un minimo di due ospiti

### BONOMINO

Da un'idea del nostro chef Angelo Bonomo, nasce un menu degustazione insolito e decisamente accattivante, strutturato esclusivamente con materie prime del mare, accompagnate da primizie della terra. Scoprirete l'immensità del gusto quasi scorgendone, al palato, l'essenza originaria.

La degustazione si sviluppa in cinque portate (due antipasti, un primo, un secondo e termineremo con uno tra i dessert alla carta).

75 A PERSONA

Vi consigliamo di abbinare un wine pairing composto da cinque calici di cui scoprirete l'identità solo al termine del vostro viaggio di gusto!

+ 40 A PERSONA

### MAZZARELLI

Abbiamo affidato alla tradizione che questi luoghi rappresentano, anche la nostra storia. Così Mazzarelli, dal nome originario di Marina di Ragusa, è di diritto il nostro menu degustazione in cui domina, per iniziare, la selezione di crudi di pesce.

Vi accompagneremo in un tour ideale lungo la battigia dove ancora oggi i pescatori stazionano volgendo lo sguardo al loro mare. Ben sette antipasti per iniziare e per completare il percorso, gusterete un primo piatto e uno tra i dessert alla carta.

65 A PERSONA

Vi consigliamo di abbinare un wine pairing composto da quattro calici di cui scoprirete l'identità solo al termine del vostro viaggio di gusto!

± 35 A PERSONA

## L'EPILOGO

### DESSERT

**Smeraldo** di Sicilia, Croccante di pistacchio dell'Etna, con cremoso al cioccolato bianco e maracuja 10

**Intenso**, Tartelletta con crema al limone e meringa 10

**Tesoro**, Babà con bagna allo sciroppo di amarene e gelato alla vaniglia 10

**Sherbeth**, Sorbetto al limone con tagliata di frutta fresca di stagione 7

## SI INIZIA CON GLI ANTIPASTI

### SELEZIONE DI OSTRICHE DEL GIORNO

Provenienza: Bretagna ed Italia

S.Q.

### MARE NOSTRUM

Selezione di salumi di mare dalla nostra cella, accompagnata da fette di pane con uva sultanina e mandorle di Avola tostate nell'impasto, burro aromatizzato con spezie siciliane e la nostra giardiniera

24

### COZZA NON COZZA

Un piatto che vi sorprenderà in modo inaspettato

18

### AUTENTICO

Carpaccio di pesce bianco del giorno con succo di anguria, foglia di ostrica, foglie di senape e perle di yuzu

28

### TRASPARENZE

Tataki di ricciola con salsa alla pizzaiola, alga wakame e mozzarella di bufala

30

### SENSAZIONI DI MARE

Sashimi di pesce del giorno, lardo di colonnata, dressing con colatura di alici, gambero rosso di Scoglitti

28

### SUCCULENTO

Spiedino di polpo al BBQ laccato e con sughetto alla "Luciana", accompagnato da cavolo bianco stufato e crema di carote

20

## PRIMI PIATTI

### MUST

Spaghetto allo scoglio secondo lo chef

22

### PRIMO ASSAGGIO

Spaghettono mantecato con fumetto di mare, tartare di pesce del giorno e cavolo nero

22

### LA NOSTRA PASTA AI RICCI

L'essenza dell'estate e dei luoghi mediterranei nel piatto

28

### CAREZZA MARINA

Tagliolino con bisque di crostacei, ricotta vaccina ragusana, zucchine alla scapece e tartare di scampi

24

### VERSATILE

Tagliolino con quinto quarto di seppia e cipollotto

20

## SECONDI PIATTI

### CONSISTENZE

Ombrina in tempura, laccata con fondo bruno di pesce e ripassata al BBQ servita con insalata di stagione e dressing allo yogurt

30

### DIAN

Pesce del giorno al BBQ con lattughino (Azienda Mangrovia), cicoria saltata e bagnacauda di acciughe

35

### INTENDITORI

Selezione di pesce cotto al BBQ

S.Q.

### FONDATE

Cozze al burro salato di Bresse e curcuma

18

### ESORDIO

Tagliata di manzo americano con patate

22

# VOSSIA

**Consultate anche la Lavagna per i Piatti del Giorno.**

Pranzo dalle 12.30 alle 15.00

Cena dalle 19.30 alle 23.00

**Chiusi il Mercoledì**

**INFO E PRENOTAZIONI**  
**+39 0932 734101**