

Degustazione ieri

— Yesterday tasting menu

Benvenuto 12 fontane.
—12 fontane chef's welcome.

Amouse-bouche.

Seppia tritata al coltello, il suo nero, foie-gras, aria di mandorle.
—Cuttlefish, its black, foie-gras, almonds bubbles.

“Radici” spumosa di topinambur arrosto, scorzonera in 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.

Petto di piccione e capasanta, lampone, e ganache di nocciole etnee.
— Pigeon breast and scallop, raspberry, and Etna hazelnuts ganache.

Spaghettoni Vicidomini, con essenza ristretta di zuppetta di scorfano e mollica di pane atturrato.
— Vicidomini spaghettoni with essence of scorpionfish soup and baked bread crumbs.

Trancio di ombrina mediterranea cotta in foglia di limone, maionese di lattuga di mare e rucola.
—Slice of Mediterranean umbrine cooked in lemon leave, sea lettuce mayonnaise and rocket.

Coccola dolce.
—Sweet cuddle.

Reinterpretazione della cassata siciliana.
— Reinterpretation of Sicilian Cassata.

Piccola pasticceria.
— Small sweets.

Menu completo – Full menu 140,00

Il menu degustazione è suggerito a tutto il tavolo – The tasting menu is indicated for all the table's guests

Menu' terra — Land menu

Benvenuto 12 fontane.
— 12 fontane chef's welcome.

Amouse-bouche.

Tataki di vitello, cipolla in agrodolce e salsa Tosa-zu. 32
— Beef tataki, sweet and sour onion and Tosa-zu sauce.

Purea di patate al forno agli agrumi disidratati, briciole di pane abbrustolito 20
e burrata ragusana.
— Baked potatoes cream with dried citrons, crumbles of roasted bread
and Ragusa's burrata.

Raviolo di pasta fresca allo zafferano in farcia di maialino 28
porchettato, clorofilla di cicorietta amara, succo di carote campestri e
ricci di mare.
— Homemade saffron raviolo filled with small pork, bitter chicory
chlorophyll, wild carrots juice and sea urchins.

Controfiletto di vitello con sauté di ciliegie, melanzana grill 28
al limone e salsa tartufata.
— Veal sirloin with cherries sauté, grilled eggplant with lemon
and truffle sauce.

Coccola dolce.
— Sweet cuddle.

Espressione di pesca e spumone di betulla all'olio extra 16
vergine d'oliva.
— Expression of peach and foam of birch with extra
virgin oil.

Piccola pasticceria.
— Small sweets.

Menu completo – Full menu 110,00

Il menu degustazione è suggerito a tutto il tavolo – The tasting menu is indicated for all the table's guests

Menu' mare — Sea menu

Benvenuto 12 fontane.
— 12 fontane chef's welcome.

Amouse-bouche.

Carpaccio di pesce bianco, mirtilli sott'aceto, salsa
balsamica Teriyaki e sesamo bianco 32
— White fish carpaccio, pickled blueberries, balsamic
Teriyaki sauce and white sesame

Riso-scampo: Carnaroli acquerello mantecato al limone 32
"femminello" siracusano,
scampetto e il suo jus, yogurt e succo di mela al basilico.
— Prawn-rice: Carnaroli rice creamed with Siracusa's "femminello" lemon,
small prawn and its jus, yoghurt and basil apple juice.

Tagliatella di carruba al pomodoro datterino, barba di 26
finocchietto selvatico, alici marinate e salsa al vino bianco Etna doc Neri
— Carob tagliatelle with "datterino" tomatoe, wild fennel,
marinated anchovies and Etna doc Neri white wine sauce.

Sugarello alla piastra, maionese di barbabietola e agliata alla menta selvatica. 26
— Tiled "sugarello", beetroot mayonnaise and
garlic with wild peppermint.

Coccola dolce.
— Sweet cuddle.

Morbido di pistacchio di Bronte d.o.p., succo di limone nero
affumicato e composé di lamponi.
— Cream of Bronte's pistachio d.o.p., black smoked lemon juice and
raspberries composé.

Piccola pasticceria.
— Small sweets.

Menu completo – Full menu 120,00

Il menu degustazione è suggerito a tutto il tavolo – The tasting menu is indicated for all the table's guests