

# 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.

140,00

# Menu' di terra

## — Land menu

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

Amouse-bouche.

Tataki di manzo, 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.

Tortello di pasta fresca allo zafferano, farcia di faraona alla 28  
stimpirata, il suo consommé al caramello di barbabietole.  
— Saffron's home-made pasta "tortello", stuffed with guinea fowl hen  
"alla stimpirata", its consommé of beetroot caramel.

Guancia di vitello brasata al vino rosso Etna doc Neri, finocchio 28  
dolce, mandorla affumicata, polvere di lampone.  
— Veal cheek braised with Etna doc Neri red wine, sweet  
fennel, smoked almond, raspberry powder.

Coccola dolce.  
— Sweet cuddle.

Morbido di cioccolato avorio Valhrona allo zenzero, composta 16  
di mirtilli in agrodolce, sablé alla camomilla.  
— Ivory Valhrona ginger chocolate cream, sweet and sour  
blueberry jam, chamomille sablé.

Piccola pasticceria.  
— Small sweeties.

110,00

# Menu' di 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.

Financier alle nocciole etnee, gelato allo yogurt, passion fruit e 16  
punte di caffè e cicoria.  
— Etna's hazelnuts financier, yoghurt ice-cream, passion fruit and  
essences of coffee and chicory.

Piccola pasticceria.  
— Small sweets.

120,00