



“Dodici Fontane”

Gentile Ospite,

le pagine che seguono sono il diario di bordo, piene di ricordi che ho voluto trasformare in gusti e sapori. Hanno il sapore del mare, ma anche delle eccellenze delle terre vulcaniche che ci circondano, terre ricche di generosi prodotti che trasformo nel rispetto della tradizione. Lo faccio senza trascendere dall'amore indiscusso che nutro per questa professione, perché in Sicilia la cucina non può che essere una questione di cuore!

Nella speranza di stuzzicare la vostra curiosità ed i vostri palati.....

Buona degustazione!

Dear Guest,

these pages to follow are a logbook, full of memories that I transformed in taste and flavours. They have the sea scent but also the excellent volcanic products ones around us, land rich of generous products that I transform respecting the tradition. I do that deeply loving this profession because in Sicily cooking it is always a matter of love!

Hoping to tease your curiosity and your palates...

Enjoy your tasting!

Elia Russo

Executive chef

I 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.

Seppia tritata al coltello, il suo nero, foie-gras, aria di mandorle.

Cuttlefish, its black, foie-gras, almonds bubbles.

Spumosa di topinambur arrosto, scorzonera in agrodolce, croccante di grano saraceno e polvere di olive nere.

Frothy of roasted topinambur, sweet and sour "Scorzonera", crispy buckwheat and black olive powder.

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.

Filet mignon panato al pistacchio di Bronte, farcia di Ragusano, giardiniera di verdure e salsa al cioccolato Modicano.

Veal mignon in Bronte's pistachio crumbles, filled of Ragusano cheese, mixed vegetables and Modica's chocolate sauce.

Lombo di agnello, crema di ricotta e vino rosso.

Lamb, ricotta cheese cream, red wine.

Insalatina di frutta e verdura, mantecato al pane.

Small salad of fruits and vegetables, bread creamed.

Piccola pasticceria.

Small sweeties.

Menu completo – Full menu 150,00

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.

“Peperone abbuttunatu”, battuto di manzo, peperone arrosto, olive e acciuga. 32

As “peperone abbuttunatu”, beef raw, roasted pepper, olive and anchovy.

Melanzana trombetta arrosto. salsa barbecue, pecorino, lampone e pistacchio. 26

Roasted “trombetta” aubergine, barbecue sauce, pecorino cheese, raspberry and pistachio.

Bottoni di coniglio in agrodolce, gel di tenerumi, provola affumicata e burro nocciola 28

Sweet and sour rabbit buttons, “tenerumi” gel, smoked provola cheese and hazelnut butter.

Pancia di maialino, il suo fondo al caffè, cicoriotta e limone candito. 28

Little pork belly, its broth with coffee, chicory and candied lemon.

“Quadro di pistacchio”, consistenze di pistacchio di Bronte Dop e ciliegia. 16

“Pistachio painting”, Bronte's pistachio consistencies and cherry.

Piccola pasticceria.

Small sweeties.

Menu completo – Full menu 120,00

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.

Zuppa fredda di germogli di pisello, gambero rosso al fumo di brace e caviale. 32

Cold soup of pea sprouts, smoked red prawn and caviar.

Alalunga alla soia affumicata, pane, fichi e limone. 28

White tuna fish with smoked soy, bread, figs and lemon.

Spaghetti al pomodoro arrostito, crema di cozze e basilico. 26

Spaghetti with roasted tomatoe, cream of mussels and basil.

Trancetto di pesce bianco in crosta di sale, caponata di verdure e beurre blanc. 28

Cube of white fish in salt crust, vegetables "caponata" and beurre blanc.

Zuppetta di pomodoro costoluto e fragole, cioccolato avorio e mandorla pizzuta. 16

Ribbed tomato and strawberry soup, ivory chocolate and almond.

Piccola pasticceria.

Small sweeties.

Menu completo – *Full menu* 120,00

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.