

*Gentili Ospiti,*

*l'ideazione del mio percorso degustazione ha il preciso scopo di "divertire il palato", regalando una sensazione di piacere e stupore con sapori diversi e contrastanti.*

*Oltre a unire la tecnica al rispetto dei cibi, esaltando con semplicità i sapori autentici di ciascun ingrediente, amo ricercare accostamenti che sorprendono; ingredienti segreti e locali provenienti da agricoltura biologica conferiscono profumi stuzzicanti ai miei piatti, elaborati con tecnica, selezione e conoscenza delle materie prime.*

*Attraverso la mia cucina, voglio presentarmi a voi e conquistarvi con i migliori prodotti e ingredienti della nostra terra, tanto genuina e che profuma di Sicilia.*

*Il menu dei ricordi, con protagonisti i nostri piatti più significativi, racconta il nostro percorso di crescita, mostrando l'anima e l'essenza del territorio.*

*I menu di mare e terra, tra classici e innovazione, con sapori diretti e sapidità marine, puntano al piacere.*

*La mia soddisfazione più grande sarà quella di guidarvi in questo viaggio sensoriale, attraverso le mie creazioni ricche di gusto, fantasia ma soprattutto di cuore e amore verso la cucina.*

*Elia Russo  
Executive chef*



*Dear Guests,*

*I thought up my tasting journey with the precise aim of "entertaining the palate", giving a sensation of pleasure and amazement with different and contrasting flavours.*

*In addition to combining the technique, and respecting the food by simply enhancing the authentic flavors of each ingredient, I love to look for surprising combinations; secret and local ingredients from organic farming give tantalizing aromas to my dishes, elaborated with technique, selection and knowledge of raw materials.*

*Through my cuisine, I want to introduce myself to you and win you with the best products and ingredients of our land, so genuine that smells of Sicily.*

*The Memories menu, with our most iconic dishes as protagonists, tells of our growth path, showing the soul and essence of the territory.*

*The Sea and Land menus, between classics and innovation, with direct flavors and marine sapidities, aim at pleasure.*

*My Greatest satisfaction will be to guide you on this sensory journey, through my creations full of taste, imagination but above all of heart and love for cooking.*

*Elia Russo*  
*Executive chef*

***I NOSTRI 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 treats.*

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, tenerumi, provola affumicata e rosmarino. 28

*Sweet and sour rabbit buttons, tenerumi, smoked provola cheese and rosmary.*

Pancia di maialino, il suo fondo al caffè, cicorieta 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 treats.*

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, bernese di zucchine, fichi e limone. 28  
*White tuna fish with smoked soy, courgette bearnaise sauce, figs and lemon.*

Spaghettoni Vicidomini al pomodoro arrostito, acciughe, pane atturrato e basilico. 26  
*Spaghettoni Vicidomini with roasted tomatoe, anchovies, roasted crumb 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 treats.*

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.