



*Carta Le dodici fontane*

*Gentile Ospite,*

queste pagine sono una raccolta di ricordi da assaporare:  
profumi e sapori di Sicilia che memoria saranno di lava e di mare.  
I vostri desideri e la mia passione potranno inventarne di nuovi.  
Ecco perché sono pronto a preparare altri piatti che non sono presenti  
in questo menù e che avrete voglia di gustare.

*Buon soggiorno*


*Chef Elia Russo*

*Cher hôte,*

*ces pages sont une collection de souvenirs au goût:  
parfums et saveurs de la Sicile qui seront le mémoire de la lave et de la mer.  
Vos désirs et ma passion pourraient en créer d'autres.  
C'est pourquoi je suis prêt à préparer d'autres cours qui ne sont pas inclus  
dans ce menu et vous aimeriez goûter .*

*Bon séjour*

*Chef Elia Russo*



Il ristorante LE DODICI FONTANE propone un menù degustazione da sei portate selezionate tra i piatti presenti in carta.


In alternativa, offriamo un menù a mano libera da quattro portate a base di pesce al costo di € 65,00 per persona.

In abbinamento, degustazione vini € 35,00 per persona.

*Le restaurant LE DODICI FONTANE propose un menu dégustation de six cours choisis parmi les plats sur le papier.*

*Par ailleurs, nous offrons un menu à base de poisson avec quatre cours à un coût de 65,00 € par personne.*

*En combinaison, dégustation de vin 35.00 € par personne.*



*Menù degustazione - Menu dégustation*

Bottoncini di vitellina da latte e foie gras,  
fruttata all'arancia bionda e croccante di ravanella Daikon.

*Petit boutons de veau de lait et foie gras,  
fruité d'orange blonde et croquante de radis daikon.*

Macco di fava Cottoia modicana, sauté di favette fresche e lollipop di ragusano dop.

*"Macco" de fèves Cottoia de Modica,  
sauté de fèves fraîches et lollipop de fromage Ragusano DOP.*

Spaghettoni "Pastificio Vicidomini" saltati con raguttino in bianco di maialino siciliano,  
scaglie di ragusano D.O.P e pomodori datterini canditi.

*Spaghetti "Pastificio Vicidomini" sautées avec ragoût blanc de porc sicilienne,  
de flocons de fromage Ragusano D.O.P et tomates "datterini" confites.*

Mignon di vitello steccato al lardo, panatura al pistacchio di d.o.p.,  
sauté di carciofi ramacchesi e salsa al cioccolato modicano.

*Mignon de veau avec du lard, panure de pistache DOP,  
artichauts de Ramacca sautés et sauce au chocolat de Modica.*

Spugna al pistacchio di Bronte d.o.p. su frutti rossi e gelato ai pistacchi in guscio salati.

*Éponge de pistache de Bronte D.O.P.  
sur fruits rouges et crème glacée aux pistaches en coque salée.*

Prezzo € 80,00 per persona

*Prix € 80,00 par personne*

Il nostro sommelier, vi suggerirà il miglior abbinamento di vini ad ogni portata.

Prezzo degustazione vini: € 45,00 per persona.

*Notre sommelier vous proposera le meilleur appariement du vin avec chaque cours.*

*Dégustation de vin prix: 45,00 € par personne.*

### *Antipasti - Entrée*

Cotto e crudo di gambero rosso di Mazara:  
cotto in foglia di limone, crudo leggermente affumicato all'origano  
con mousseline di mandorla pizzuta.

*Cuit et cru de crevettes rouge de Mazara:  
cuit dans feuilles de citron, cru légèrement fumé aux origan  
avec mousseline de amande Pizzuta.*

€ 30,00

Bottoncini di vitellina da latte e foie gras,  
fruttata all'arancia bionda e croccante di ravanella Daikon.

*Petit boutons de veau de lait et foie gras,  
fruité d'orange blonde et croquante de radis Daikon.*

€ 28,00

Secreto di maialino cotto a bassa temperatura,  
semi di finocchio riccio e crema di cavolo verza nero.

*Secreto de porc cuit à basse température,  
graines de fenouil bouclé et de la crème de chou vert noir.*

€ 26,00

Sfoglia di calamaro e pepe di Sichuan, insalatina di frutta e verdura  
marinata all'aceto di riso, crema di sedano rapa e spugna di asparago.

*Feuille de calmar et poivre de Sichuan,  
de la salade de fruits et légumes marinés au vinaigre de riz,  
crème de céleri et une éponge d'asperges.*

€ 26,00

Macco di fava Cottoia modicana, sauté di favette fresche e lollipop di ragusano dop.

*“Macco” de fèves Cottoia de Modica, sauté de fèves fraîches  
et lollipop de fromage Ragusano DOP.*

€ 20,00

*Primi piatti - Premiers cours*

Riso Scotti carnaroli invecchiato 18 mesi mantecato con crema di scorfano rosso,  
cous cous di broccoletti e polvere di zenzero.

*Riso Scotti Carnaroli âgés de 18 mois crème avec crème de poisson scorpion rouge,  
couscous de brocoli et poudre de gingembre.*

€ 26,00

Tortello di pasta fresca allo zafferano con farcia di gallina faraona, il suo brodo al ginepro  
e succo di barbabietola caramellato, scaglie di tartufo bianchetto siciliano.

*Tortelli de pâte fraîche au safran bourré de volaille Guinée,  
sa soupe au genièvre et jus de betterave caramélisé, copeaux de truffe blanc sicilienes.*

€ 24,00

Spaghettoni “Pastificio Vicidomini” saltati con raguttino in bianco di maialino siciliano,  
scaglie di ragusano DOP e pomodori datterini canditi.

*Spaghetti “Pastificio Vicidomini” sautées avec ragoût blanc de porc sicilienne,  
de flocons de fromage Ragusano DOP et tomates “datterini” confites.*

€ 24,00

Mezzi paccheri di grano duro saltati con calamari e peperoncino fresco,  
schiuma di piselli zeste di limone candito e mollica di pane atturrata.

*“Mezzi paccheri” de blé dur sautées avec le calmar et le piment frais,  
mousse de pois, zeste de citron confit et chapelure grillé.*

€ 22,00

Pappardella rustica fatta in casa con minestra di campagna spontanea,  
crema di fagiolo nero e chips di aglio rosso di Nubia.

*Pappardella rustique artisanale avec une soupe spontanée de la campagne,  
crème de haricots noirs et des chips d’ail rouge de Nubia.*

€ 20,00

### *Secondi piatti di mare - Plats principaux de mer*

Filetto di branzino in crosta di sedano rapa e tartufo nero di Palazzolo Acreide,  
morbido di lattuga nostrana e fondo di vitello.

*Filet de loup de mer en croûte de céleri-rave et truffe noire de Palazzolo Acreide,  
crème de laitue nostrana et de fond de veau.*

€ 30,00

Trancetto di tonno “pinna gialla” scottato in padella,  
cipolla “giarratana” in agrodolce e maionese di nocciole etnee.

*Tranche de thon “à nageoires jaunes”,  
oignon “Giarratana” aigre-doux et mayonnaise de noisettes de l'Etna.*

€ 28,00

Pesce bandiera al pangrattato e mandorle,  
purea di finocchi dolci e limone, polvere di capperi di Pantelleria.

*Poisson spatule à la chapelure et les amandes,  
purée de fenouil doux et de citron, poudre des câpres de Pantelleria.*

€ 26,00

### *Secondi piatti di terra - Plats principaux de terre*

Mignon di vitello steccato al lardo, panatura al pistacchio di d.o.p.,  
sauté di carciofi ramicchese e salsa al cioccolato modicano.

*Mignon de veau avec du lard, panure de pistache DOP,  
artichauts de Ramacca sautés et sauce au chocolat de Modica.*

€ 28,00

Carré di agnello “Nuova Zelanda” rosolato in forno, ricotta di pecora,  
polvere di anice stellato e riduzione al Marsala cantine Florio.

*Carré d'agneau “Nouvelle-Zélande” brunie au four, ricotta,  
poudre d'anis étoilé et réduction de Marsala de la cave Florio.*

€ 28,00

Uovo di gallina siciliana “Collo oro” affogato, con golosetto di topinambur sotto terra.

*Œuf poché de poulet sicilienne “cou d'or” avec crème de topinambour souterrain.*

€ 24,00