



*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*


*Dear Guest,*

*these pages are a collection of memories to taste:  
scents and flavors of Sicily that will be memory of lava and sea.  
Your desires and my passion could create new others.  
That's why I'm ready to prepare other courses  
that are not included in this menu and you'd like to taste.*

*Enjoy your staying*

*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 Dodici Fontane restaurant offers a tasting menù composed of six courses chosen from the Carte.*

*As an alternative, we offer a fish menu of four courses with the price of € 65,00 per person.*

*In pairing, wines tasting € 35,00 per person.*



### *Menù degustazione - Tasting menù*

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

*Little buttons of small calf and foie gras,  
blonde orange fruity and Daikon radish crisp.*

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

*“Macco” of Modica’s Cottoia broad beans, fresh broad beans sauté  
and Ragusano d.o.p. cheese lollipop.*

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

*“Pastificio Vicidomini” spaghettoni stir-fried with white Sicilian pork ragout,  
Ragusano d.o.p. cheese flakes and candied “datterini” tomatoes.*

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

*Mignon of calf with lard, pistachio d.o.p. crust, Ramacca’s artichokes sauté  
and Modica’s chocolate sauce.*

Selezione di formaggi tipici Siciliani con marmellate casalinghe e miele Etna.

*Selection of Sicilian typical cheeses with homemade jams and Etna honey.*

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

*Bronte’s d.o.p. pistachio sponge on red fruits and salted pistachios in shell.*

Prezzo € 80,00 per persona

*Price € 80,00 per person*

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

Prezzo degustazione vini: € 45,00 per persona.

*Our sommelier will suggest you the best wines pairing to each course.*

*Wines tasting price: € 45,00 per person*

### *Antipasti - Starters*

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

*Cooked and raw of Mazara's red prawn: in lemon-leaf cooked,  
lightly oregano smoked raw with almonds mousseline.*

€ 30,00

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

*Little buttons of small calf and foie gras,  
blonde orange fruity and Daikon radish crisp.*

€ 28,00

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

*"Secreto" of little pork cooked in a low temperature,  
wild fennel seeds and black cabbage cream.*

€ 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.  
*Sheet of squid with Sichuan pepper, salad of fruits and marinated vegetables  
with rice vinegar, celeriac cream and asparagus sponge.*

€ 26,00

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

*"Macco" of Modica's Cottoia broad beans,  
fresh broad beans sauté and Ragusano d.o.p. cheese lollipop.*

€ 20,00

### *Primi piatti - First courses*

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

*Carnaroli Scotti rice 18 months aged creamed with red scorpion-fish, broccoli cous cous and ginger powder.*

€ 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.

*“Tortello” of saffron home-made pasta filled with Guinea hen, its juniper broth and candied beet juice, white Sicilian truffle flakes.*

€ 24,00

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

*“Pastificio Vicidomini” spaghettoni stir-fried with white Sicilian pork ragout, Ragusano d.o.p. cheese flakes and candied “datterini” tomatoes.*

€ 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.

*Durum wheat “mezzi paccheri” stir-fried with squid and fresh chilli pepper, peas foam, candied lemon zests and baked bread crumbles*

€ 22,00

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

*Rustic home-made “pappardella” with wild vegetables, black bean cream and Nubia’s red garlic chips*

€ 20,00

### *Secondi piatti di mare - Sea main courses*

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

*Fillet of seabass fish in celeriac and Palazzolo Acreide's black truffle crust,  
local lettuce cream and calf broth.*

€ 30,00

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

*Little slice of “pinna gialla” tuna half-cooked in a frying-pan,  
sweet and sour “giarratana” onion and Etna's hazelnuts mayonnaise.*

€ 28,00

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

*Paddlefish with bread crumbles and almonds, sweet fennels  
and lemon mash, Pantelleria's capers powder*

€ 26,00

### *Secondi piatti di terra - Land main courses*

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

*Mignon of calf with lard, Bronte's pistachio d.o.p. crust,  
Ramacca's artichokes sauté and Modica's chocolate sauce.*

€ 28,00

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

*Carré of New Zealand's lamb oven browned, sheep “ricotta” cheese,  
star anise powder and Cantine Florio “Marsala” reduction.*

€ 28,00

Uovo di gallina siciliana “Collo oro” affogato, con golosetto di topinambur sotto terra.  
*Sicilian “Collo oro” hen drowned egg, with golosetto of “under ground” Jerusalem artichokes*

€ 24,00