

**PEPEROSA**

Trasformare la materia prima in un'emozione, un sapore che ti esplose dentro. Creare nuove sensazioni con l'utilizzo di tecniche innovative per proporre ai nostri ospiti il mio concetto di cucina: o è POP o niente!

Lo Chef

*Domenico Perna*

# MENU DEGUSTAZIONE

Serviti per tutto il tavolo

## A TE

Aperitivo - Otto portate - Piccola pasticceria

Ogni piatto racconta esperienze, viaggi, itinerari, attraverso l'utilizzo di tecniche e procedimenti sempre nuovi. La versatilità dei prodotti della nostra Terra si sposa con aromi, spezie e sapori da tutto il mondo.

Visione

100

## D'AMARE

Aperitivo - Cinque portate - Piccola pasticceria

Pesci e crostacei

80

## GEA

Aperitivo - Cinque portate - Piccola pasticceria

Carni e vegetali

65

Selezione tra le proposte della nostra carta, realizzate con i prodotti offerti giornalmente dal mercato.

I percorsi a calice consigliati dal nostro sommelier

**RESTIAMO IN SICILIA** 6 Calici

60

**CONOSCIAMOCI** 4 Calici

35

**NELLE MIE MANI** 5 Calici

75

# ANTIPASTI

Il menu à la carte è pensato per immergervi nell'esperienza culinaria più autentica.  
Consigliamo di scegliere almeno due portate.

## A TUTTO MARE

Pesci e crostacei

45

## AD OGNUNO IL SUO.. SGOMBRO

Sgombro, latticello e kiwi

22

## POLPO IN COSTIERA

Polpo al Bbq, burrata e liquirizia

28

## CAPASANTA DEL SOTTOBOSCO

Capasanta, funghi porcini e katsuobushi

26

## THE QUEEN

Ricciola, barbabietola e guacamole

25

## LA COLAZIONE DELLA NONNA

Uovo, patate e guanciale

18

## IL CARCIOFO DELLE FESTE

Carciofo, agnello e timo

18

## BACCALÀ D'ORO

Baccala, cipresso e funghi enoki

25

# PRIMI PIATTI

## **SPAGHETTO DEL RE**

Astice e salicornia

35

## **UN TORTELLO PER AMICO**

Polpo e gelsi

26

## **RISO.. ORIENTE MON AMOUR**

Guancia di tonno e thè nero

30

## **PLIN PLIN**

Raviolo del Plin, maialino iberico e ragusano

20

## **UDON**

Finferlie anacardi

28

# SECONDI PIATTI

## **DOLCE AMARO**

Ricciola, zucca e caffè

35

## **IN FONDO AL MARE**

Glacier 51, tamarino e indivia

45

## **VENTRESCA DIMENTICATA**

Ventresca di tonno dry aged, porro e carruba

35

## **TOP SECRET..O**

Secreto iberico, funghi cadoncelli e paprika

35

## **AGNELLO DEL MEDITERRANEO**

Controfiletto di agnello, radicchio e yogurt

35

Coperto 5

Per eventuali intolleranze consultare il personale di sala.

\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D. punto 3.