



GIARDINO DI PIETRA

RISTORANTE SICILIANO

VIAGGIO

È UN VIAGGIO NEI SENSI E NEL TEMPO QUELLO CHE SI AFFRONTA QUANDO CI SI SIEDE A TAVOLA IN SICILIA, TERRA NEL CUORE DEL MEDITERRANEO, DOVE PER MIGLIAIA DI ANNI SI SONO AVVICENDATE CULTURE TANTO DIVERSE FRA LORO, OGNUNA DELLE QUALI HA LASCIATO IL SEGNO, MAGNIFICANDO L'ARCHITETTURA, L'ARTE E ANCHE LA CUCINA CON I SUOI "SEGRETI" E LE SUE UNICITÀ CHE QUESTA TERRA E QUESTO MARE CI DONANO.

ETICA

È L'ATTENTA SCELTA DELLE MATERIE FRA QUELLE DEL NOSTRO ORTO BIOLOGICO A KM 0 E QUELLE CHE CI FORNISCONO QUOTIDIANAMENTE I PICCOLI PRODUTTORI CHE PRIVILEGIANO, CON ORGOGLIO, LA QUALITÀ E L'UNICITÀ DELLE LORO ECCELLENZE AGROALIMENTARI E CASEARIE. SLOW FOOD SIGNIFICA NON SOLO GUSTARE LENTAMENTE, MA ANCHE VALORIZZARE L'IDENTITÀ DI UN TERRITORIO CHE DEV'ESSERE SCOPERTO PER ESSERE AMATO.

ARMONIA

È LA SAPIENTE CURA DEI NOSTRI CUOCHI, AFFINCHÉ OGNI PIETANZA SIA L'INSIEME FRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE, UNA CONTINUA RICERCA, GUARDANDO LA NOSTRA STORIA PER SCRIVERE IL FUTURO...



TASTING MENU

HORTUS SECRETUS

ESSENTIA AUTUMNI

ZUCCA, FUNGHI PORCINI, NOCCIOLE DELL'ETNA E LENTICCHIE DI USTICA ⑧

PUMPKIN, PORCINI MUSHROOMS, ETNA HAZELNUTS AND USTICA LENTILS ⑧

NUVOLA D'UOVO SU FONDUTA DI FORMAGGIO RAGUSANO DOP E TARTUFO NERO ③ ⑦

EGG CLOUD ON RAGUSANO DOP CHEESE FONDUE AND BLACK TRUFFLE ③ ⑦

TORTELLONI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI CASTAGNE E ZUCCA, SU FONDUTA DI PROVOLA DEI NEBRODI E JUS DI CARRUBE

① ③ ⑥ ⑦

FRESH PASTA TORTELLONI FILLED WITH CHESTNUTS AND PUMPKIN ON A BED OF
PROVOLA DEI NEBRODI CHEESE FONDUE AND CARRUB JUS ① ③ ⑥ ⑦

CROCCANTE DI VERDURE E CHUTNEY DI PERE ⑧

CRUNCHY VEGETABLESE WITH PEAR CHUTNEY ⑧

DAL CONVENTO DELLA MARTORANA

PASTA REALE CON CUORE DI RICOTTA,
SALSA DI ARANCIA ROSSA ,CIOCCOLATO BIANCO E CAPPERI CANDITI DI SALINA ⑤ ⑦ ⑫

SICILIAN MARZIPAN WITH RICOTTA CHEESE, RED ORANGE SAUCE,
WHITE CHOCOLATE AND CANDIED CAPERS FROM SALINA ⑤ ⑦ ⑫

110*

*IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DISPONIBILE ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO

*THE TASTING MENU IS ONLY AVAILABLE FOR THE ENTIRE TABLE

*PREZZO PER PERSONA - *PRICE PER PERSON

SI COMUNICA CHE NELLA NOSTRA CUCINA VENGONO NORMALMENTE UTILIZZATI TUTTI GLI ALLERGENI OGGETTO DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011.SI
INVITANO PERTANTO I SIGNORI OSPITI A CONTATTARE IL PERSONALE DI SALA PER OGNI EVENTUALE NECESSITÀ O CHIARIMENTI.
WE INFORM OUR GUESTS THAT IN OUR KITCHEN WE USE ALL THE ALLERGENS MENTIONED IN THE UE REGULATION 1169/2011. WE SUGGEST OUR GUESTS TO
CONTACT THE RESTAURANT STAFF MEMBERS FOR ANY NEED AND CLARIFICATION.

*** ALCUNI PRODOTTI IN CARTA, POTREBBERO AVER SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO TERMICO O IN SPORADICI CASI DI IRREPERIBILITÀ ESSERE
SURGELATI.

*** SOME PRODUCTS ON THE MENU COULD HAVE SUFFERED A REDUCTION PROCESS HEAT OR IN SPORADIC CASES OF UNAVAILABILITY BE

TASTING MENU

REGNUM NEPTUNI

TARTARA DI “AMMARU BIANCU” DI SICILIA INFUSIONE DI FIORI
DI CAMPO E CREMA AL MANDARINO ② ⑫ **

SICILIAN SHRIMP TARTAR INFUSED WITH WILD FLOWERS
OF FIELD AND TANGERINE CREAM ② ⑫ **

BACCALÀ ALLA MEDITERRANEA
GELATO ALLA MENTA E CRUMBLE DI POMODORO SECCO ① ③ ④ ⑦

CODFISH COOKED AT LOW TEMPERATURE, MEDITERRANEAN-STYLE SAUCE WITH CAPERS,
OLIVES, ONION, MINT ICE CREAM AND SUN-DRIED TOMATO CRUMBLE ① ③ ④ ⑦

RISOTTO CARNAROLI, CAVOLO NERO,
TOTANO E TUORLO D'UOVO FRITTO ① ③ ⑭

CARNAROLI RISOTTO, BLACK CABBAGE,
SQUID AND FRIED EGG YOLK ① ③ ⑭

RICORDI DI UNA FOCACCIA A MESSINA

RICCIOLA, SALSA CALDA SICILIANA, FOCACCIA DI SCALORA E OLIVE NERE ① ④ ⑦ ***

AMBERJACK FISH, CHEESE AND ANCHOVY SAUCE,
AND FOCACCIA WITH ESCAROLE AND BLACK OLIVES ① ④ ⑦ ***

VERDE PISTACCHIO E LAMPONE ③ ⑥ ⑦ ⑧

CREMOSO AL PISTACCHIO E GEL DI LAMPONE

PISTACHIO PARFAIT WITH RASPBERRY GEL ③ ⑥ ⑦ ⑧

120*

*IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DISPONIBILE ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO

*THE TASTING MENU IS ONLY AVAILABLE FOR THE ENTIRE TABLE

*PREZZO PER PERSONA - *PRICE PER PERSON

SI COMUNICA CHE NELLA NOSTRA CUCINA VENGONO NORMALMENTE UTILIZZATI TUTTI GLI ALLERGENI OGGETTO DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011. SI
INVITANO PERTANTO I SIGNORI OSPITI A CONTATTARE IL PERSONALE DI SALA PER OGNI EVENTUALE NECESSITÀ O CHIARIMENTI.
WE INFORM OUR GUESTS THAT IN OUR KITCHEN WE USE ALL THE ALLERGENS MENTIONED IN THE UE REGULATION 1169/2011. WE SUGGEST OUR GUESTS TO
CONTACT THE RESTAURANT STAFF MEMBERS FOR ANY NEED AND CLARIFICATION.

*** ALCUNI PRODOTTI IN CARTA, POTREBBERO AVER SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO TERMICO O IN SPORADICI CASI DI IRREPERIBILITÀ ESSERE
SURGELATI.

*** SOME PRODUCTS ON THE MENU COULD HAVE SUFFERED A REDUCTION PROCESS HEAT OR IN SPORADIC CASES OF UNAVAILABILITY BE

ANTIPASTI – STARTERS

ESSENTIA AUTUMNI

ZUCCA, FUNGHI PORCINI, NOCCIOLE DELL'ETNA E LENTICCHIE DI USTICA ⑧

PUMPKIN, PORCINI MUSHROOMS, ETNA HAZELNUTS AND USTICA LENTILS ⑧

25

BATTUTA DI SCOTTONA RAGUSANA

SALSA DI PREZZEMOLO E SALSA ALL'ACCIUGA ① ④ ⑥ ⑨ ⑫

RAGUSANA BEEF TARTARE, GREEN ANCHOVY SAUCE AND "ATTURATO" BREAD ① ④ ⑥ ⑨ ⑫

25

BACCALÀ ALLA MEDITERRANEA

GELATO ALLA MENTA E CRUMBLE DI POMODORO SECCO ① ③ ④ ⑦

CODFISH COOKED AT LOW TEMPERATURE, MEDITERRANEAN-STYLE SAUCE WITH CAPERS,
OLIVES, ONION, MINT ICE CREAM AND SUN-DRIED TOMATO CRUMBLE ① ③ ④ ⑦

26

TARTARA DI "AMMARU BIANCU" DI SICILIA INFUSIONE DI FIORI
DI CAMPO E CREMA AL MANDARINO ② ⑫ **

SICILIAN SHRIMP TARTAR INFUSED WITH WILD FLOWERS
OF FIELD AND TANGERINE CREAM ② ⑫ **

26

NUVOLA D'UOVO SU FONDUTA DI FORMAGGIO
RAGUSANO DOP E TARTUFO NERO ③ ⑦

EGG CLOUD ON RAGUSANO DOP CHEESE FONDUE AND BLACK TRUFFLE ③ ⑦

28

PREZZO PER COPERTO: € 3,00 - COVER CHARGE: € 3,00

SI COMUNICA CHE NELLA NOSTRA CUCINA VENGONO NORMALMENTE UTILIZZATI TUTTI GLI ALLERGENI OGGETTO DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011. SI INVITANO PERTANTO I SIGNORI OSPITI A CONTATTARE IL PERSONALE DI SALA PER OGNI EVENTUALE NECESSITÀ O CHIARIMENTI.
WE INFORM OUR GUESTS THAT IN OUR KITCHEN WE USE ALL THE ALLERGENS MENTIONED IN THE UE REGULATION 1169/2011. WE SUGGEST OUR GUESTS TO CONTACT THE RESTAURANT STAFF MEMBERS FOR ANY NEED AND CLARIFICATION.

*** ALCUNI PRODOTTI IN CARTA, POTREBBERO AVER SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO TERMICO O IN SPORADICI CASI DI IRREPERIBILITÀ ESSERE SURGELATI.

*** SOME PRODUCTS ON THE MENU COULD HAVE SUFFERED A REDUCTION PROCESS HEAT OR IN SPORADIC CASES OF UNAVAILABILITY BE

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

RISOTTO CARNAROLI, CAVOLO NERO, TOTANO E TUORLO D'UOVO FRITTO ① ③ ⑭

CARNAROLI RISOTTO, BLACK CABBAGE,
SQUID AND FRIED EGG YOLK ① ③ ⑭

28

FUSILLONI AL RAGOUT DI POLPO E MOLLICA ATTURRATA ① ⑭

FUSILLONI PASTA MADE FROM RUSSELLO WHEAT WITH OCTOPUS RAGOUT
AND TOASTED BREADCRUMBS ① ⑭

26

SPAGHETTI ALL'AGLIO NERO FERMENTATO, COLATURA DI ALICI, BOTTARGA DI MUGGINE E PEPERONCINO ① ④ ⑨

SPAGHETTI WITH FERMENTED BLACK GARLIC, ANCHOVY SAUCE,
MULLET BOTTARGA AND CHILLI ① ④ ⑨

26

SCACCO MATTO ALLO SCAMPO ② ③ ④ ⑦ ⑧ ⑫ ***

BLACK AND WHITE GNOCCHI, SCAMPI BISQUE AND BASIL PESTO WITH ALMOND
AND GREEN LEMON ② ③ ④ ⑦ ⑧ ⑫ ***

28

TORTELLONI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI CASTAGNE E ZUCCA, SU FONDUTA DI PROVOLA DEI NEBRODI E JUS DI CARRUBE

① ③ ⑥ ⑦

FRESH PASTA TORTELLONI FILLED WITH CHESTNUTS AND PUMPKIN ON A BED OF
PROVOLA DEI NEBRODI CHEESE FONDUE AND CARRUB JUS ① ③ ⑥ ⑦

29

SI COMUNICA CHE NELLA NOSTRA CUCINA VENGONO NORMALMENTE UTILIZZATI TUTTI GLI ALLERGENI OGGETTO DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011. SI
INVITANO PERTANTO I SIGNORI OSPITI A CONTATTARE IL PERSONALE DI SALA PER OGNI EVENTUALE NECESSITÀ O CHIARIMENTI.
WE INFORM OUR GUESTS THAT IN OUR KITCHEN WE USE ALL THE ALLERGENS MENTIONED IN THE UE REGULATION 1169/2011. WE SUGGEST OUR GUESTS TO
CONTACT THE RESTAURANT STAFF MEMBERS FOR ANY NEED AND CLARIFICATION.

*** ALCUNI PRODOTTI IN CARTA, POTREBBERO AVER SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO TERMICO O IN SPORADICI CASI DI IRREPERIBILITÀ ESSERE
SURGELATI.

*** SOME PRODUCTS ON THE MENU COULD HAVE SUFFERED A REDUCTION PROCESS HEAT OR IN SPORADIC CASES OF UNAVAILABILITY BE FROZEN.

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

RICORDI DI UNA FOCACCIA A MESSINA

RICCIOLA, SALSA CALDA SICILIANA, FOCACCIA DI SCALORA E OLIVE NERE ① ④ ⑦ ***

AMBERJACK FISH, CHEESE AND ANCHOVY SAUCE,
AND FOCACCIA WITH ESCAROLE AND BLACK OLIVES ① ④ ⑦ ***

32

DENTICE IN PANURE CROCCANTE, SU VONGOLE, CAPPERI, PINOLI E SALSA ALLO ZAFFERANO ① ④ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭ ***

CRISPY BREADED RED SNAPPER ON CLAMS CAPERS,
PINE NUTS WITH SAFFRON SAUCE ① ④ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭ ***

32

FILETTO DI MANZO, SALSA AL NERELLO MASCALESE CREMA DI FINOCCHIETTO SELVATICO AL PEPE VERDE, RIDUZIONE DI FRUTTI DI BOSCO E PATATA SFOGLIATA ⑥ ⑦ ⑨ ⑫

SEARED BEEF FILLET WITH NERELLO MASCALESE WILD FENNEL
AND GREEN PEPPER CREAM, BERRY SAUCE AND MILLEFEUILLE POTATO ⑥ ⑦ ⑨ ⑫

35

PLUMA SICILIANA CREMOSO DI RICCI DI MARE E CAVOLO TRUNZO DI ACI ⑦ ⑨ ⑫ ⑭

SICILIAN PORK PLUMA WITH CREAMY SEA URCHIN
AND CAVOLO TRUNZO CABBAGE FROM ACI ⑦ ⑨ ⑫ ⑭

30

CROCCANTE DI VERDURE E CHUTNEY DI PERE ⑧

CRUNCHY VEGETABLESE WITH PEAR CHUTNEY ⑧

28

SI COMUNICA CHE NELLA NOSTRA CUCINA VENGONO NORMALMENTE UTILIZZATI TUTTI GLI ALLERGENI OGGETTO DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011. SI INVITANO PERTANTO I SIGNORI OSPITI A CONTATTARE IL PERSONALE DI SALA PER OGNI EVENTUALE NECESSITÀ O CHIARIMENTI.
WE INFORM OUR GUESTS THAT IN OUR KITCHEN WE USE ALL THE ALLERGENS MENTIONED IN THE UE REGULATION 1169/2011. WE SUGGEST OUR GUESTS TO CONTACT THE RESTAURANT STAFF MEMBERS FOR ANY NEED AND CLARIFICATION.

*** ALCUNI PRODOTTI IN CARTA, POTREBBERO AVER SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO TERMICO O IN SPORADICI CASI DI IRREPERIBILITÀ ESSERE SURGELATI.

*** SOME PRODUCTS ON THE MENU COULD HAVE SUFFERED A REDUCTION PROCESS HEAT OR IN SPORADIC CASES OF UNAVAILABILITY BE FROZEN.

DESSERTS

TIRAMISÙ ESPRESSO E SPUMA DI CAFFÈ ③ ⑦ ⑫

ESPRESSO TIRAMISU AND COFFEE FOAM ③ ⑦ ⑫

15

DAL CONVENTO DELLA MARTORANA

PASTA REALE CON CUORE DI RICOTTA,
SALSA DI ARANCIA ROSSA ,CIOCCOLATO BIANCO E CAPPERI CANDITI DI SALINA ⑤ ⑦ ⑫

SICILIAN MARZIPAN WITH RICOTTA CHEESE, RED ORANGE SAUCE,
WHITE CHOCOLATE AND CANDIED CAPERS FROM SALINA ⑤ ⑦ ⑫

16

VERDE PISTACCHIO E LAMPONE ③ ⑥ ⑦ ⑧

CREMOSO AL PISTACCHIO E GEL DI LAMPONE

PISTACHIO PARFAIT WITH RASPBERRY GEL ③ ⑥ ⑦ ⑧

15

MOUSSE DI FICHI D'INDIA E SALSA ALLA CANNELLA⑦

PRICKLY PEAR MOUSSE WITH CINNAMON SAUCE⑦

15

SI COMUNICA CHE NELLA NOSTRA CUCINA VENGONO NORMALMENTE UTILIZZATI TUTTI GLI ALLERGENI OGGETTO DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011.SI
INVITANO PERTANTO I SIGNORI OSPITI A CONTATTARE IL PERSONALE DI SALA PER OGNI EVENTUALE NECESSITÀ O CHIARIMENTI.
WE INFORM OUR GUESTS THAT IN OUR KITCHEN WE USE ALL THE ALLERGENS MENTIONED IN THE UE REGULATION 1169/2011. WE SUGGEST OUR GUESTS TO
CONTACT THE RESTAURANT STAFF MEMBERS FOR ANY NEED AND CLARIFICATION.

*** ALCUNI PRODOTTI IN CARTA, POTREBBERO AVER SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO TERMICO O IN SPORADICI CASI DI IRREPERIBILITÀ ESSERE
SURGELATI.

*** SOME PRODUCTS ON THE MENU COULD HAVE SUFFERED A REDUCTION PROCESS HEAT OR IN SPORADIC CASES OF UNAVAILABILITY BE FROZEN.

ALLERGENI E DERIVATI

ALLERGENS AND DERIVATIVES

In ottemperanza al regolamento U.E. 1169/2011 del parlamento Europeo, di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".
In compliance with the U.E. regulation 1169/2011 of the European Parliament, below is the list of substances or products that cause allergies or intolerances".



1_ Cereali (CONTENENTE GLUTINE)
Cereals (CONTAINING GLUTEN)



2_ Crostacei e prodotti derivati
Shellfish and derived products



3_ Uova e prodotti derivati
Eggs and derived products



4_ Pesce e prodotti derivati
Fish and derived products



5_ Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and derived products



6_ Soia e prodotti derivati
Soy and derived products



7_ Latte e prodotti derivati
Milk and derived products



8_ Frutta a guscio
Nuts



9_ Sedano e prodotti derivati
Celery and derived products



10_ Senape e prodotti derivati
Mustard and derived products



11_ Sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds and derived products



12_ Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites



13_ Lupini e prodotti derivati
Lupine and derived products



14_ Molluschi e prodotti derivati
Clams and derived products

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭

PREZZO PER COPERTO: € 3,00 - COVER CHARGE: € 3,00

Vegetariano:

Vegetarian:



Si comunica che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011.

Si invitano pertanto i Signori ospiti a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimenti.

N.B.- I prodotti con (*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco. - I prodotti con (**) "prodotto ittico osservante ordinanza del ministero della sanità 12 maggio 1992 e sottoposto al trattamento previsto dal Reg. 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D; nonché capitolo V, lettera D della stessa sezione, concernente l'obbligo dell'esame visivo previsto dal Reg. CE 2074/2005, allegato II, sezione I. - I prodotti con (***) sono stati abbattuti e congelati.

Please be advised that all allergens covered by EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen.

Guests are therefore invited to contact the dining room staff for any needs or clarifications.

N.B.- Products with () are frozen and used when fresh product is not available. - Products with (**) "fish product observing order of the Ministry of Health May 12, 1992 and subjected to the treatment provided for in Reg. 853/2004 Annex III, Section VIII, Chapter III, Part D; as well as Chapter V, letter D of the same section, concerning the obligation of visual examination provided for in Reg. EC 2074/2005, Annex II, Section I. - Products with (***) have been blast chilling and frozen*