NERO VITE

menù.

Ristorante

Benvenuto.

dello Chef

Tre espressioni della mia cucina, ispirate al territorio e alla sua genuinità.
Piccoli assaggi in cui tecnica, creatività e autenticità si incontrano.
Pensati per esaltare il calice in degustazione.

Mirko Pappalardo



antipasti.

Nero croccante € 18

Mazzancolle in tempura di seppia, goma wakame, zucchine alla scapece e maionese limone e menta

Cuttlefish ink tempura prawns, goma wakame, zucchini scapece style, mayonnaice,lemon and mint

(A-E-D-M-I)

Tra mare e riflessi ambrati € 18

Sgombro salinato, laccato al miele di Castagno in cevice e arancia pelata a vivo

Salt-cured mackerel, chestnut honey glaze, served ceviche-style with fresh orange segments

(A)

Manzo e accenti mediterranei € 18

Battuto di manzo, crema di mandorla salata, gel di arancia, polvere di cappero di Pantelleria, cialda di riso al finocchietto selvatico

Beef tartare, salted almond cream, orange gel, Pantelleria caper powder, wild fennel rice tuile

(D-E)

antipasti.

Coniglio agli aromi di erbe , mirtillo e cioccolato € 18

Sella di coniglio porchettato, gel di mirtilli e jus al ciocclato di Modica
Porchetta-style rabbit saddle, blueberry gel and Modica chocolate jus
(P-L)

Panna cotta e zucchine gentili € 16

Pannacotta salata di latte fresco, zucchine in agro gentile, gel di cedro, pinoli tostai e menta fresca
Savory fresh milk panna cotta, gently marinated zucchini, citron gel, toasted pine nuts and fresh mint
(C-G-E)

L'orto in Cantina € 14

Finocchio cotto alla brace, spuma mandorla tostata ,gel di arancia, julienne di cipolla rossa in agrodolce e cialda al cappero
BBQ roasted fennel with *toasted almond foam, orange gel, sweet and sour red onion julienne and caper wafer*
(E-L)

primi piatti.

Oro di mare e note agrumate € 35

Strascinati con polpa di ricci, crema di latte acidulo, limone candito e polvere di lattuga di mare
Strascinati pasta with sea urchin roe, sour milk cream, candied lemon and sea lettuce powder

(C-D-B)

Bottoncini della Contea € 22

Bottoncini di vitello, cipollotto dolce, Vastedda del Belice, timo limonato e peperone arrostito
Veal-filled bottoncini pasta, sweet spring onion, Vastedda del Belice cheese, lemon thyme and roasted bell pepper

(C-D-I-L)

Gnocchetti primavera € 18

Gnocchetti di melanzane, crema di pomodoro confit, spuntoni di ricotta al forno, consistenza di basilico e aglio fermentato
Eggplant *gnocchetti, confit tomato cream, creamy baked ricotta, consistency of basil and fermented garlic.*

(D-C-P-I)

secondi piatti.

Calamaro e armonie d’orto € 30

Calamaro ripieno cotto al Kamado, crema di sedano rapa alla fava tonca, taccole croccanti e jus di calamaro
Kamado-cooked stuffed squid, celeriac and tonka bean purée, crisp snow peas, squid jus.

(A-C-D-E-I-P)

Pluma e caviale di melanzana € 26

Pluma di suino CBT e kamado, caviale di melanzana alla mentuccia, patata Pont-Neuf e jus di pollo arrosto
Pluma of pork low-temperature cooked and Kamado-grilled, eggplant caviar with wild mint, Pont-Neuf potatoes and roasted chicken jus

(P-L)

Memoria di campagna € 20

Primo sale dorato in crosta leggera, lattuga alla brace e vino cotto di nostra produzione
Light-crusted golden Primo Sale cheese, chargrilled lettuce and house-made cooked wine reduction

(C-D-L-I-P)

dessert.

Echi di nocciole e note di cacao € 9

Crostatina sottile alle nocciole, crema diplomatica alla vaniglia, lamponi e cialda croccante al grué di cacao

Thin hazelnut tart, vanilla diplomat cream, raspberries and crunchy tuile with cocoa gruè

(C-D-E-I)

Babà arancia e timo € 9

Babà, arancia I.G.P, ganache montata al cioccolato Biondo e timo limonato

Babà, I.G.P. orange, whipped blond chocolate ganache and lemon thyme

(C-D-I)

Delizia di ricotta e fragole € 9

Biscuit arrotolato alla ricotta ovina con fragole marinate, gel di fragola, sfoglia croccante e basilico

Rolled ricotta biscuit, marinated strawberries, strawberry gel, crisp pastry and fresh basil

(C-D-I)

NEROVITE

Etna Food Experience

il viaggio di ulisse.

Benvenuto dello Chef

Antipasto
Nero croccante

Mazzancolle in tempura di seppia, goma wakame, zucchine alla scapece e maionese limone e menta (A-E-D-M-I)

Tra mare e riflessi ambrati

Sgombro salinato, laccato al miele di Castagno in cevice e arancia pelata a vivo (A)

Primo Piatto
Oro di mare e note agrumate

Strascinati con polpa di ricci, crema di latte acidulo, Limone candito e polvere di lattuga di mare(D-C)

Secondo Piatto
Calamaro e armonie d'orto

Calamaro ripieno cotto al Kamado, crema di sedano rapa alla fava tonca, taccole croccanti e jus di calamaro

Predessert

Creazione a firma dello Chef

Dessert
Echi di nocciole e note di cacao

Crostatina sottile alle nocciole, crema diplomatica alla vaniglia, lamponi e cialda croccante al grué di cacao (C-D-E-I)

80,00 € p.p

wine pairing consigliato 30,00€ p.p

coperto 4 €

sea journey.

Chef's welcome

Starter

Nero croccante

Cuttlefish ink tempura prawns, goma wakame, zucchini scapece style, mayonnaice,lemon and mint（A-E-D-M-I)

Tra mare e riflessi ambrati

Salt-cured mackerel, chestnut honey glaze, served ceviche-style with fresh orange segments（A)

First Course

Oro di mare e note agrumate

Strascinati pasta with sea urchin roe, sour milk cream, candied lemon and sea lettuce powder (D-C)

Main Course

Calamaro e armonie d'orto

Kamado-cooked stuffed squid, celeriac and tonka bean purée, crisp snow peas, squid jus.

Pre-dessert

Chef's signature creation

Dessert

Echi di nocciola e note di cacao

Thin hazelnut tart, vanilla diplomat cream, raspberries and crunchy tuile with cocoa gruè (C-D-E-I)

80,00 € p.p

Recommended wine pairing €30.00 per person

table charge 4 €

il riposo di Polifemo.

Benvenuto dello Chef

Antipasto
Manzo e accenti mediterranei

Battuto di manzo, crema di mandorla salata, gel di arancia, polvere di cappero di pantelleria e cialda di riso al finocchietto selvatico (D-E)

Coniglio agli aromi di erbe, mirtilli e cioccolato

Sella di coniglio porchettato, gel di mirtilli e jus al cioccolato di Modica (P-L)

Primo Piatto
Bottoncini della Contea

Bottoncini di vitello, cipollotto dolce, Vastedda del Belice, timo limonato e peperone arrostito (C-D-I-L)

Secondo Piatto
Pluma e caviale di melenzana

Pluma di suino CBT e kamado, caviale di melanzana alla mentuccia, patata Pont-Neuf e jus di pollo arrosto (P-L)

Predessert

creazione a firma dello Chef

Dessert
Babbà arancia e timo

Babà, arancia I.G.P, ganache montata al cioccolato Biondo e timo limonato (C-D-I)

70,00 € p.p

wine pairing consigliato 30,00€ p.p

coperto 4 €

land journey.

Chef's welcome

Starter

Manzo e accenti mediterranei

Beef tartare, salted almond cream, orange gel, Pantelleria caper powder, and wild fennel rice tuile (D-E)

Coniglio agli aromi di erbe, mirtillo e cioccolato

Porchetta-style rabbit saddle, blueberry gel and Modica chocolate jus (P-L)

First Course

Bottoncini della Contea

Veal-filled bottoncini pasta, sweet spring onion, Vastedda del Belice cheese, lemon thyme and roasted bell pepper (C-D-I-L)

Main Course

low-temperature cooked and Kamado-grilled Pluma of pork , eggplant caviar with wild mint, Pont-Neuf potatoes and roasted chicken jus (P-L)

Pre-dessert

Chef's signature creation

Dessert

Babà arancia e timo

Babà I.G.P. orange, whipped blond chocolate ganache and lemon thyme (C-D-I)

70,00 € p.p

Recommended wine pairing €30.00 per person

table charge 4 €

Trinacria.

Benvenuto dello Chef

Antipasto
Panna cotta e zucchine gentili

Panna cotta salata di latte fresco, zucchine in agro gentile, gel di cedro, pinoli tostai e menta fresca (C-G-E)

L'orto in Cantina

Finocchio cotto alla brace, spuma mandorla tostata ,gel di arancia, julienne di cipolla rossa in agrodolce, cialda al cappero (E-L)

Primo Piatto
Gnocchetti primavera

Gnocchetti di melenzane, crema di pomodoro confit, spuntoni di ricotta al forno, consistenza di basilico e aglio fermentato (D-C-P-I)

Secondo Piatto
Memoria di campagna

Primo sale dorato in crosta leggera, lattuga alla brace e vino cotto di nostra produzione (C-D-L-I-P)

Predessert

Creazione a firma dello Chef

Dessert
Delizia di ricotta e fragole

Biscuit arrotolato alla ricotta ovina con fragole marinate, gel di fragola, sfoglia croccante e basilico (C-D-I)

60,00 € p.p

wine pairing consigliato 30,00€ p.p

Coperto 4 €

veggie journey.

Chef's welcome

Starter
Panna cotta salata e zucchine gentili

Savory fresh milk panna cotta, gently marinated zucchini, citron gel, toasted pine nuts and fresh mint (C-G-E)

L'orto in Cantina

BBQ roasted fennel with toasted almond foam, orange gel, sweet and sour red onion julienne and caper wafer (E-L)

First Course
Gnocchetti primavera

Eggplant gnocchetti, confit tomato cream, creamy baked ricotta, consistency of basil and fermented garlic (D-C-P-I)

Main Course
Memoria di campagna

Light-crusted golden Primo Sale cheese, chargrilled lettuce and house-made cooked wine reduction (C-D-L-I-P)

Predessert

Chef's signature creation

Dessert
Delizia di ricotta e fragole

Rolled ricotta biscuit with marinated strawberries, strawberry gel, crisp pastry, and fresh basil (C-D-I)

60,00 € p.p

Recommended wine pairing €30.00 per person

table charge 4 €

abbinamento vini.

il viaggio di Ulisse. Sicania Matador	Vino Etna Bianco DOC 80% Carricante, 20% Catarratto Lucido – circa 13% vol.
Etna Est! Rosato	Metodo Classico Brut – Etna Rosè DOC 100% Nerello Mascalese vinificato in rosato – circa 13% vol. – minimo 54 mesi sur lies
Sommitale Bianco	Vino Etna Bianco DOC 100% Carricante – circa 13,5% vol.
69/70 Spumante	Metodo Classico Brut – Etna Bianco DOC 100% Nerello Mascalese vinificato in bianco – circa 12,5% vol. – minimo 36 mesi sur lies
il riposo di Polifemo. 12 Mesi	Metodo Classico Brut – Sicilia Bianco DOC 100% Nerello Mascalese vinificato in bianco – circa 13% vol. – minimo 12 mesi sur lies
69/70 Spumante	Metodo Classico Brut – Etna Bianco DOC 100% Nerello Mascalese vinificato in bianco – circa 12,5% vol. – minimo 36 mesi sur lies
Sommitale Rosso	Vino Etna Rosso DOC 100% Nerello Mascalese – circa 13,5% vol.
Gocce Di Lava	Vino Etna Rosso DOC 100 % Nerello Mascalese – circa 14% vol.
trinacria. Sicania Matador	Vino Etna Bianco DOC 80% Carricante, 20% Catarratto Lucido – circa 13% vol.
Etna Est! Rosato	Metodo Classico Brut – Etna Rosè DOC 100% Nerello Mascalese vinificato in rosato – circa13% vol. – minimo 54 mesi sur lies
Sommitale Bianco	Vino Etna Bianco DOC 100% Carricante – circa 13,5% vol.
Etna Est! Bianco	Metodo Classico Brut – Etna Bianco DOC 100% Nerello Mascalese vinificato in bianco– circa 13% vol. – minimo 40 mesi sur lies

wine pairing.

sea journey.

Sicania Matador	Etna Bianco DOC Wine 80% Carricante, 20% Catarratto Lucido – about 13% abv
Etna Est! Rosato	Classic Method Brut – Etna Rosé DOC 100% Nerello Mascalese vinified as rosé – about13% abv. – at a minimum of 54 months on lees
Sommitale Bianco	Etna Bianco DOC Wine 100% Carricante – about13.5% abv.
69/70 Spumante	Classic Method Brut – Etna Bianco DOC 100% Nerello Mascalese vinified as white – about12.5% abv – at a minimum of 36 months on the lees

land journey.

12 Mesi	Classic Method Brut – Sicilia Bianco DOC 100% Nerello Mascalese vinified as white – about 13% abv. – 12 months on lees
69/70 Spumante	Classic Method Brut – Etna Bianco DOC 100% Nerello Mascalese vinified as white – about 12.5% abv. – at a minimum of 36 months on lees
Sommitale Rosso	Etna Rosso DOC Wine 100% Nerello Mascalese – about13.5% abv
Gocce Di Lava	Etna Rosso DOC Wine 100% Nerello Mascalese – about 14% alc. vol.

veggie journey.

Sicania Matador	Etna Bianco DOC Wine 80% Carricante, 20% Catarratto Lucido – about13% abv
Etna Est! Rosato	Classic Method Brut – Etna Rosé DOC 100% Nerello Mascalese vinified as rosé – about 13% abv –at a minimum of 54 months on the lees
Sommitale Bianco	Etna Bianco DOC Wine 100% Carricante – about 13.5% abv
Etna Est! Bianco	Classic Method Brut – Etna Bianco DOC 100% Nerello Mascalese vinified as white – about 13% abv – at a minimum of 40 months on the lees

allergeni.

lista allergeni.

Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate.
Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE1169/11

During kitchen preparation, cross-contamination cannot be completely excluded.
Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances in accordance with EU Regulation 1169/11:

A Pesce e prodotti a base di pesce
B Molluschi e prodotti a base di molluschi
C Latte e prodotti a base di latte
D Cereali contenente glutine
E Frutta a guscio
F Crostacei e prodotti a base di crostacei
G Arachidi e prodotti a base di arachidi
H Lupini e prodotti a base di lupini
I Uova e prodotti a base di uova
L Anidride solforosa e solfiti
M Soia e prodotti a base di soia
N Sesamo e prodotti a base di sesamo
O Senape e prodotti a base di senape
P Sedano e prodotti a base di sedano

A Fish and fish-based products
B Molluscs and mollusc-based products
C Milk and milk-based products
D Cereals containing gluten
E Tree nuts
F Crustaceans and crustacean-based products
G Peanuts and peanut-based products
H Lupin and lupin-based products
I Eggs and egg-based products
L Sulphur dioxide and sulphites
M Soy and soy-based products
N Sesame and sesame-based products
O Mustard and mustard-based products
P Celery and celery-based products

*surgelato secondo disponibilità
**frozen products according to availability*

Materie prime/prodotti abbattuti in loco: alcuni prodotti di origine animale freschi, così come i prodotti ittici, vengono sottoposti a un trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento della temperatura. Questo processo garantisce qualità e sicurezza, in conformità con le disposizioni del Regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3.
Raw materials/products blast-chilled on site: certain fresh animal-origin ingredients, as well as fish products, undergo a preventive sanitation process through rapid chilling. This procedure ensures quality and safety in compliance with Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

Per qualsiasi esigenza alimentare siete pregati di informare il nostro personale di sala che con piacere provvederà a comunicare in cucina le vostre esigenze.
For any dietary requirements, please inform our service staff, who will gladly communicate your needs to the kitchen.

La Sicilia non si racconta.

Si interpreta.



Mirko Pappalardo

LASCIA LA TUA
RECENSIONE

LA TUA OPINIONE
E' IMPORTANTE PER NOI