



Guida attraverso le esperienze sensoriali
nella dedizione totale per la cucina
con Anima e Corpo.
È la sintesi di questo luogo.

2023

Con impegno, umiltà e creatività,
dal 2011 portiamo a tavola i prodotti
della nostra terra raccontati attraverso la nostra
cucina. Abbiamo a cuore la biodiversità in tutte
le sue forme sostenendo l'impegno dei nostri
coltivatori, allevatori e artigiani.

Anima

New Wave

Tra le dimensioni,
l'Anima è quella
che non si può catturare.
È l'essenza della cucina tradotta in un
risultato inedito.

Dagli Assaggini all'italiana
sia vegetali che di pesce
Ai classici di carne
Ai primi piatti,
simbolo della nostra tradizione
Ai secondi alla brace

Riscopriamo la nostra
grande cucina,
per una nuova
gastronomia italiana.

Creazione di sette piatti.

Menù Degustazione
servito unicamente per tutto il tavolo.
Euro 90,00 bevande escluse.

Mescita
percorso degustazione vini
in abbinamento Euro 60,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero
comportare una variazione di prezzo.

Corpo

Primavera

Asparagi, uova e tartufo

Gambero rosso di Mazara del Vallo
in scapeche

Brasato Crudo

.

Risotto alla buzara di scampi

Paccheri alla carbonara di canestrelli,
pesto di ricci di mare e stantoreggia

.

Rombo al vapore di agrumi,
cozze e fave

Agnello in crosta, cecina, tandori,
erbette di campo

.

Tiramigiù

Menù Degustazione

servito unicamente per tutto il tavolo.

5 portate Euro 100,00 bevande escluse.

8 portate Euro 140,00 bevande escluse.

Alla Carta

Euro 40,00 a piatto - Dolci Euro 20,00

Mescita

percorso degustazione vini
in abbinamento Euro 80,00.

Eventuali modifiche al menù potrebbero
comportare una variazione di prezzo.



OTANIC