

L'eccellenza si costruisce
scavando a fondo nella propria memoria.

Il percorso gastronomico del ristorante Semente
parte dalla terra,
dalla memoria agricola e dalla cultura gastronomica del territorio,
con uno sguardo al futuro.

Il cuore del nostro progetto è semplice e radicale
allo stesso tempo:
portare ai nostri ospiti i sapori più autentici della nostra terra,
amplificarli e renderli più profondi,
più nitidi, più riconoscibili.

Utilizziamo prodotti coltivati
nella proprietà o provenienti da piccoli produttori locali,
rispettando la stagionalità e il ritmo naturale della campagna.

Accompagniamo la materia per raccontare la sua storia.

Le Acque

SUSAF

Al fine di ridurre le emissioni di carbonio e l'utilizzo del vetro, proponiamo acqua microfiltrata dalla nostra fonte.

Naturale e Frizzante. 5,00

GERACI

L'acqua oligominerale Geraci sgorga in alta montagna a 1500 metri, in un territorio incontaminato nel cuore del Parco Naturale delle Madonie (Sicilia). Ha proprietà diuretiche uniche.

Naturale e Frizzante. R. f. 67 mg/l 7,00

PANNA

Acqua minerale dall'aspetto luminoso e cristallino, sgorga dalle colline di Scarperia (Toscana), piacevolmente morbida, rinfrescante ed equilibrata con sensazioni dal gusto unico.

Naturale. R. f. 142 mg/l. 7,00

SAN PELLEGRINO

Perfettamente brillante, si distingue per la finezza delle bollicine ed i sottili aromi minerali. Sgorga dalle Alpi Orobie (Lombardia). La sua struttura, fragrante e fresca, è un capolavoro di elegante armonia gustativa.

Frizzante. R. f. 960 mg/l 7,00

Dalla Cantina

125 ml

TASCA – REGALEALI

ALMERITA BRUT 2022- DOC SICILIA (SCLAFANI BAGNI)
100% Chardonnay - 12% Vol

18,00

CANTINE PUPILLO

PODERE 27 METODO CLASSICO ROSATO 2024 - DOC SICILIA (SIRACUSA)
100% Nero d'Avola - 12,5% Vol

16,00

Dal Bar

SICILIANO

Bitter, Vermouth Siciliano Rosso, Soda water

18,00

SICILIAN SPRITZ

Vermouth Siciliano, Vino spumante, Anice

18,00

Profumo di Sicilia

Pane, pomodoro e formaggio

"Mangia e bevi"

Linguine di grano Perciasacchi,
sarde e finocchietto "alla milanese"

Maialino nero dei Nebrodi e verdure di stagione,
ketchup piccante e ghiande

"Cuccia"

Mousse di ricotta, arancia candita
e gelato al grano tostato

115,00

I percorsi degustazione, per la loro complessità,
si intendono a persona e per l'intero tavolo.

Pane, pomodoro e formaggio

Linguine di grano Perciasacchi,
sarde e finocchietto "alla milanese"

oppure

Maialino nero dei Nebrodi e verdure di stagione,
ketchup piccante e ghiande

"Cuccia"

Mousse di ricotta, arancia candita
e gelato al grano tostato

85,00

I percorsi degustazione, per la loro complessità,
si intendono a persona e per l'intero tavolo.

Antipasti

Crema di zucchini e menta con "scaccio" siciliano	24,00
Melanzana arrosto, basilico e spremuta di insalata di pomodoro	26,00
Tartare di manzo, zucchini e maionese alle foglie di sedano	30,00
Fiori di zucca in pastella ripieni di mozzarella e acciuga	26,00
Crema di ceci al rosmarino e calamaro arrosto	30,00

Primi Piatti

Grano Maiorca, zucchini e gambero rosa del mar Mediterraneo	36,00
Paccheri Susafa con pesto alla siciliana	32,00
Eliche di grano Perciasacchi con cozze, pomodorini e pesto di rucola	36,00
Linguine spezzate Susafa con tenerumi, pomodori e ricotta salata	34,00

Secondi Piatti

Uovo delle nostre galline, salsa di pomodoro Susafa e pecorino	32,00
Ombrina, verdure dal nostro orto e spuma al salmoriglio	38,00
Controfiletto di manzo, senape e spuma di patate	40,00
Agnello dei monti Nebrodi, carote e timo	38,00

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato. Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi.