

LA STORIA

Il nucleo originario del Castello di Protonotaro, oggi conosciuto anche come Castello Pensabene, risale al secondo quarto del XIII secolo. Secondo alcuni antichi manoscritti dell'epoca, la Torre divenne proprietà dei Marchesi Pensabene nel XVI secolo.

Si narra che il Castello, durante la notte, accolga un ospite speciale. Nelle ore più buie della sera, una monaca con indosso uno stivaletto d'oro e gemme si aggira per le sale o lungo la scala che porta al balcone sul quale sovente si ferma. Nessuno sa chi aspetta davvero, forse uno dei nobiluomini a cui un tempo apparteneva il castello. Ma la leggenda vuole che chiunque abbia il coraggio e la forza di sfilare il prezioso stivaletto alla monaca, diventerà il proprietario del Castello Pensabene e di tutti i suoi tesori.

MENÙ DEGUSTAZIONE

POZZO DEI DESIDERI	Benvenuto dalla cucina e bollicine ¹³⁶⁸	50 €
	Tre portate a scelta dal menù à la carte	
	Dolce (a scelta dalla carta)	
	Con un calice di vino in abbinamento tra quelli a scelta	55 €

I menù degustazione sono a disposizione esclusivamente per l'intero tavolo.

"COM'È PROFONDO IL MAR"	Benvenuto dalla cucina e bollicine ¹³⁶⁸	65 €
	Julienne di totano al ginepro, insalatina di pesche tabacchiere alla menta, scorzetta di limone, amaretto e salsa al pecorino ¹³⁴⁷⁸	
	Panzanella di mare <i>Fagioli neri, pane tostato agli aromi mediterranei, concassé di pomodoro, sedano, friggirelli, spada, polpo, spuma di cozze, salsa all'aglio dolce e salsa al prezzemolo</i> ¹⁴⁷⁹¹⁴	
	Risotto dello Zar <i>Riso Carnaroli mantecato al mascarpone affumicato, uova di lompo, tartare di salmone e sue uova</i> ⁴⁷	
	Spaghettoni trinati <i>Spaghettoni trafilati al bronzo, salsa di datterino giallo, finocchietto, capperi, olive e bottarga</i> ¹⁴	
	Filetto di baccalà, coulis di peperoni alla brace, composta di scarola, sua trippa soffiata e salsa alle olive nere ¹⁴	
	Dolce (a scelta dalla carta)	
	Con tre calici di vino in abbinamento scelti dal sommelier	80 €

I menù degustazione sono a disposizione esclusivamente per l'intero tavolo.

À LA CARTE

APERITIVO	Benvenuto dalla cucina e bollicine ¹³⁶⁸	8 €
PIATTI D'INGRESSO	Gambero croccante, ricotta e gazpacho ¹²⁴⁷⁹	20 €
	Tataki di salmone selvaggio, cetriolo macerato, semi di senape e mousseline di caprino ⁴⁷¹⁰	20 €
	Tartare di tonno, passatina di pomodoro all'arancia, senape e verdure croccanti ¹⁴⁶⁸¹⁰	20 €
	Trippa frita, morbido di pomodoro, cipolla rossa all'agro, salsa alla menta e pecorino ¹⁷	16 €
	Coppa di maialino in lenta cottura, crema di tonno in conserva, capperi croccanti, fondo bruno, polvere di tuorlo e pop corn di cotica ³⁴⁶⁸⁹¹⁰	18 €
PRIMI PIATTI	Risotto dello Zar ⁴⁷	20 €
	Ravioli di ricotta al limone, crudo di scampo, scarola alla griglia e fumetto ridotto di crostacei ¹²³⁴⁷⁹	20 €
	Conchiglioni ripieni di baccalà mantecato su macco di fave al finocchietto, ristretto di ghiotta messinese e polvere di olive minute ¹⁴⁷⁹	20 €
	Linguina in crema di prezzemolo, vongole e crumble di pomodoro ¹³⁴⁷¹⁴	18 €
	Fusillone al ristretto di cinghiale, favette, piselli, salsa al provolone piccante e nocciole tostate ¹⁷⁸	18 €
SECONDI PIATTI	Filetto di salmone selvaggio, insalatina di salicornia, salsa olandese e crumble di cipolle ¹³⁴⁶⁷	20 €
	Spada alla milanese con maionese al salmoriglio e caponatina di verdure di stagione ¹³⁴⁶⁸⁹	18 €
	Filetto di baccalà, coulis di peperoni alla brace, composta di scarola, sua trippa soffiata e salsa alle olive nere ¹⁴	20 €
	Filetto di manzo, terrina di patate, burro al tartufo e chutney di zucca ⁷	18 €
	Roulette di coniglio ruspante, finferli, mele dell'Etna, sanapo ripassato e fondo di coniglio acidulato ¹⁷⁸¹⁰	18 €
MENÙ <i>Per i piccoli ospiti</i>	Prosciutto cotto artigianale, nodino di mozzarella e pane fritto ¹⁷⁸	20 €
	Penne al pomodoro o pesto ¹⁸	
	Nuggets di pollo, patate fritte e salsa rosa ¹³⁵⁶⁷⁸	
	Gelato al cioccolato ⁷⁸	
PER GLI AMICI A QUATTRO ZAMPE	Osso in pelle bovina e acqua <small>*devoluto a sostegno dall'Associazione Animalista Randagioioso</small>	*2,00 €
Acque minerali 2,5€		Coperto 3 € per persona

ALLERGENI

1. Cerali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande. Tale richiesta è fondamentale in quanto potrebbero essere presenti accidentalmente alimenti non desiderati in tracce, nonostante la nostra maniacale attenzione.

MOMENTO DOLCE

DESSERT

Cheesecake cacio, pere e vino ¹⁻³⁵⁷⁸	7 €
Tarte au citron ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸	7 €
Mousse di yogurt greco, terra di cioccolato, coulis di frutti rossi e lamponi ghiacciati ¹³⁵⁶⁷⁸	7 €
Millefoglie croccante, crema di banane alla fava tonka, arachidi e cioccolato ⁵⁶⁸	7 €
Riso Nero ³⁷⁸	7 €

VINI DOLCI

Donna Fugata, <i>Ben Ryè</i> , 2020, Passito di Pantelleria DOC - Zibibbo	10 €
Cantine Colosi, <i>Najm</i> , 2016, Malvasia delle Lipari DOC – Malvasie, Corinto Nero	5 €
Marco De Bartoli, <i>Vigna la Miccia</i> , 2017, Marsala Superiore oro Riserva - Grillo	9 €
Barbeito, <i>Madeira</i> , invecchiato minimo 5 anni, IG Madeira – Tinta Negra	7 €
Vigna Nica, <i>Vino Duci</i> , 2021, Terre Siciliane DOC – Nocera	6 €
Baglio Oro, <i>Yema</i> , 2017, Terre Siciliane IGT – Grillo vendemmi tardiva	5 €

DISTILLATI

Distilleria Givi, <i>Grappa Givi</i>	5 €
Distilleria Givi, <i>Grappa dell'Etna</i> , – Vinacce di Nerello mascalese, Carricante	6 €
Distilleria Givi, <i>Grappa dell'Etna Barricata</i> , – Vinacce di Nerello mascalese, Carricante	6 €
Distilleria Givi, <i>Acquavite di Fico d'india</i>	8 €

ALLERGENI

1. Cerali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Tale richiesta è fondamentale in quanto potrebbero essere presenti accidentalmente alimenti non desiderati in tracce, nonostante la nostra maniacale attenzione.