



Allergeni: il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

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

Allegato II : 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: anidrite 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.

Materie prime/prodotti abbattuti in loco: alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi o quasi crudi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo3, lettera D, punto3.

*prodotto congelato o surgelato all'origine.

In questo locale si utilizza acqua potabile trattata.

MENU'

La parola Sàpìo etimologicamente, in latino, esprime l'affinità fra "sapere" e "sapore", in accordo ad una filosofia che vede nel cibo un esercizio di sperimentazione, con cui il "mangiare" diventa metafora del "pensare".

E così una sola parola è capace di racchiudere un mondo dentro di sé, un mondo che nasce ancor prima del ristorante, nella nostra campagna, dove coltiviamo parte della nostra frutta e verdura, tra cui le olive con cui realizziamo "Elaia", il nostro olio extravergine d'oliva. Sono frammenti che possono essere ricondotti alla nostra identità.

In fin dei conti, ogni nostro percorso degustazione si compendia in un viaggio. C'è sempre qualcosa che aspetta di essere scoperto e che ci chiama. Così ci insegna Ulisse, che dopo essere tornato ad Itaca, spinto da quella fame atavica di conoscenza, si mette nuovamente in mare.



"Per la stessa ragione del viaggio, viaggiare".
Khorakhané (A forza di essere vento), Fabrizio De André

SÄPIÖ
RESTAURANT
L'ESTETICA DEL GUSTO

SAPERE SAPORE

In principio la Sicilia era abitata dai Sicani, poi vennero i Siculi dall'Italia peninsulare per relegarli nella parte occidentale della regione. Così si delineava ciò che sarebbe stato il futuro della Trinacria: una terra di snodo, di cosmopolitismo culturale ed inevitabilmente anche gastronomico.

MENU DEGUSTAZIONE

AMUSE-BOUCHE

SCORFANO IN FETTE SOTTILI

cavolfiore violetto marinato, caviale di storione e brodo ristretto al Carricante

Ⓐ Ⓒ ⒫

TRANCIO DI BACCALA'

crema di ceci, trippa, seppia e zafferano

Ⓐ Ⓒ Ⓕ ⒫

RISOTTO RISERVA 8 ANNI

capra, liquirizia e scampi

Ⓒ Ⓕ ⒫

BOTTONI DI PATATA ALL'AGLIO NERO

bietole, uvetta dolce e salsa di pinoli

Ⓓ Ⓔ Ⓖ Ⓕ Ⓕ

ASTICE BLU COTTO AL FUOCO DI LEGNO

zabaione salato al tartufo, spinaci e sedano rapa

Ⓕ Ⓖ

PRE DESSERT

"ALIVEDDI"

mandorla, limone e anguria

Ⓒ Ⓖ Ⓔ

PETIT FOUR

NB: VISTA LA COMPLESSITÀ DEI PERCORSI DEGUSTAZIONE, IL MENU' DEVE ESSERE UGUALE PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

SCIAREDDA

In dialetto siciliano la “sciaredda” indica ciò che resta dopo che una colata lavica si è indurita. La lava, che dall’Etna, la montagna, riesce ad arrivare fino al mare, su cui poi tutto riparte e tutto rinasce. La “sciaredda” è l’unione materiale tra le cime e i porti, tra i marinai e i contadini.

E se la lava scende dal bosco verso il mare, noi tentiamo di risalirvi, in un viaggio in direzione contraria, dove sporchi di salsedine bramiamo la frescura del bosco.

MENU DEGUSTAZIONE

AMUSE-BOUCHE

GAMBERO "AFFOGATO"

©ⓉⓁ

OSTRICA

lenticchie nere di Leonforte e zuppetta di mandorle

ⒶⒷⓔⓅ

TORTELLI GLASSATI ALL'ACQUA DI ZUCCA

foie gras, cardoncelli e nocciola

©ⓉⓔⓂ

INSALATA DI CAVOLO TRUNZO

©ⓂⓅⓅ

TONNO E CIPOLLA

Ⓐ©©

ANIMELLA DI VITELLO ALLA BRACE

purea di mele-cola, erbe amare e scorzonera

©©

PICCIONE IN CONCA COME UNA VOLTA

chioccioline, pancotto, tartufo e salsa al cacao

©ⓉⓔⓂ

PRE DESSERT

MILLEFOGLIE AL CAFFÈ

©Ⓣⓔ

PETIT FOUR

NB: VISTA LA COMPLESSITÀ DEI PERCORSI DEGUSTAZIONE, IL MENU' DEVE ESSERE UGUALE PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

SÄPIÖ
RESTAURANT
L'ESTETICA DEL GUSTO

MENU DEGUSTAZIONE
SORPRESA

PERCORSO DEGUSTAZIONE CON 10 PORTATE SCELTE DAL
NOSTRO CHEF

NB: VISTA LA COMPLESSITÀ DEI PERCORSI DEGUSTAZIONE, IL MENU' DEVE ESSERE UGUALE PER
TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

SAPIO
RESTAURANT
L'ESTETICA DEL GUSTO

A' LA CARTE

ANTIPASTI

GAMBERO "AFFOGATO"

©ⓕⓁ

TRANCIO DI BACCALA'

crema di ceci, trippa, seppia e zafferano

Ⓐⓐⓕⓑ

TRIGLIA ALLO SCOGLIO

e pane al pomodoro

ⒶⓑⒸⓓⓕⓁⓑ

ANIMELLA DI VITELLO ALLA BRACE

purea di mele-cola, erbe amare e scorzonera

©ⓐ

PRIMI PIATTI

RISOTTO RISERVA 8 ANNI

nocciola, funghi e caffè

©ⓕⓑ

BOTTONI DI PATATA ALL'AGLIO NERO

bietole, uvetta dolce e salsa di pinoli

ⒶⒸⓓ

RAVIOLI AL PECORINO SICILIANO STAGIONATO DOP

coriandolo, tartufo e crema di fagioli "cosaruciaru" di Scicli

©ⓓⓁⓑ

TORTELLI GLASSATI ALL'ACQUA DI ZUCCA

foie gras, cardoncelli e nocciola

©ⓓⓔⓁ

SECONDI PIATTI

ASTICE BLU COTTO AL FUOCO DI LEGNO

zabaione salato al tartufo, spinaci e sedano rapa

ⓕⓁ

COPPA DI MAIALINO

cotta al lungo, patata fondente e amarene in conserve

©ⓕ

CONTROFILETTO DI AGNELLO ARROSTO

la coscia stufata in tortello verde gratinato e sugo speziato

©ⓓⓔⓐⓑ

DESSERT

“ALIVEDDI”

mandorla, limone e ficodindia

© ① ②

PANE E RICOTTA

© ② ③

BABA' DELLE DUE SICILIE

② ③ ④

SELEZIONE DI FORMAGGI

©

COPERTO

ACQUA