



SIGNUM

SIGNUM

MENU

Il Signum è una storia di famiglia. Il Signum è casa.

SIGILLO | 9 piatti 195 euro / 12 piatti 250 euro

Benvenuto della cucina
Bagnacauda con ricci di mare crudi
Granita di limoni, prezzemolo e peperoncino

- Murena 3.0
- Carpaccio di ricciola, garum di alici, olio alle erbe
- Gambero rosso, Bloody Mary, frutta e limone salato

- Spatola panata al barbecue, mandorla e “leche de tigre”
oppure
- Coniglio piastrato con funghi e finocchietto di mare

- Spaghetti con alici e finocchietto

- Fagottino di polpo, nduja, patate, limone e olive nere
oppure
- Tortelli in brodo di gallina, gambero rosso e tartufo nero

- Dentice, lattuga marinata, arancia e acciughe

- Aragosta con verdure, maionese e laccatura alla malvasia
oppure (+15 euro)
- Maialino nero dei Nebrodi

Gelato al capperi di Salina

- Crostata di limone meringato
oppure
- Pane e cioccolato

Piccola pasticceria

OLTREMARE | 8 piatti 185 euro

Benvenuto della cucina
Bagnacauda con ricci di mare crudi
Granita di limoni, prezzemolo e peperoncino

- Pescespada frollato e pompelmo
- Triglia, zuppetta di mandorle, vongole, limone e bottarga
- Alalunga affumicata, finocchietto selvatico, fondo bruno di pesce
- Totano, pane, #tumapersa e bieta

- Mezzo rigatone con scorfano, zafferano, arancia e cicoria
- Tortello con concentrato di seppia

- Cernia frollata, cruda e cotta

Gelato al capperi di Salina

- Monte Fossa

Piccola pasticceria

RADICI | 7 piatti 170 euro

Benvenuto della cucina
Zucchine e olive nere
Granita di limoni, prezzemolo e peperoncino

- Bieta, patate, porri e zenzero
- Carota, robiola e caffè

- Bottone di ceci, rosmarino affumicato, foglie di capperi e acqua di pomodoro
- Lasagnetta di verdure “umami”

- Melanzana, spezie e noci
- Scarola grigliata, yogurt, pinoli, uvetta e capperi

Gelato al capperi di Salina

- L’Orto
oppure
- Fico d’India e couscous al miele

Piccola pasticceria

Selezione alla carta

Dai menù degustazione è possibile scegliere liberamente:
2 piatti per ogni persona, escluso il dolce: 95 euro
3 piatti per ogni persona, escluso il dolce: 140 euro

Piatto disponibile solo nel menù degustazione

Dolci alla carta 25 euro

Selezione di formaggi siciliani 22 euro

Acqua 5 euro / Coperto 5 euro

Per prenotazioni maggiori a 4 persone sarà servito un menù degustazione per tutto il tavolo: per via della complessità dei menù non sarà possibile scegliere alla carta.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento. Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento. In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.