

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 A

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

Naturale e Frizzante. 3,00

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 5,00

MANGIATORELLA

Acqua oligominerale indicata nelle diete a basso contenuto di sodio, sgorga nel Parco naturale delle Serre (Calabria).

Naturale e Frizzante. R. f. 66,5 mg/l 5,00

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. 5,00

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 5,00

Dalla Cantina

125 ml

CUSUMANO

700 SLM METODO CLASSICO 2021 - DOC SICILIA (PALERMO)
50% PINOT NERO, 50% CHARDONNAY - 13% VOL

16,00

Dal Bar

SICULUS

Gin, Succo di limone, Cointreau, Menta

18,00

SICILIAN SPRITZ

Vermouth Siciliano, Vino spumante, Anice

18,00

Profumo di Sicilia

Ricciola e "insalata di San Giuseppe"

"Mangia e bevi"

Patata alla cenere, pollo e verbena

Spaghetto integrale di grano Perciasacchi,
sarde e finocchietto "alla milanese"

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

Cioccolato al latte, fieno,
fiori d'arancio e fiocchi di sale

95,00

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

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.

Antipasti

Carciofo ripieno con menta e pecorino	26,00
Uovo poché delle nostre galline in salsa di pomodoro Susafa	26,00
Crema di ceci alla maggiorana e calamaro arrosto	28,00
Zuppa di lenticchie	22,00

Primi Piatti

Grano perciasacchi di Susafa con fave, piselli, cipollotto e gambero rosa del mar Mediterraneo	30,00
Linguine Susafa con bottarga di tonno e limone candito	32,00
Spaghetti all'uovo di grano Perciasacchi con crema di ricotta e tartufo nero dei monti Nebrodi	36,00
Tortelli ripieni di verdure selvatiche e consomme di pollo	30,00

Secondi Piatti

Baccalà con primizie di primavera e camomilla	34,00
Ombrina, cardi in pastella e salsa al salmoriglio	36,00
Controfiletto di manzo, senape e spuma di patate	36,00
Agnello dei monti Nebrodi e funghi di ferla arrosto	36,00

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.

Excellence is built
by digging deep into one's own memory.

The culinary journey of ristorante Semente
starts from the land,
from the region's agricultural heritage and culinary culture,
with an eye to the future.

At the heart of our project lies a concept that is both simple and
radical at the same time:
to offer our guests
the most authentic flavours of our land,
to amplify these flavours and make them richer,
more distinct, more recognizable.

We use products grown on our estate or sourced from small local
producers,
respecting the seasons and the natural rhythm of the countryside.

We accompany the ingredients to convey its story.

Water Selection

SUSAF

In order to reduce carbon emission and glass usage, we are serving filtered water from our own source.

Still and Sparkling 3,00

GERACI

A low mineral water springs from high mountain sources at an altitude of 1,500 meters, in an unspoiled territory in the heart of the Madonie Natural Park (Sicily). It is distinguished by its unique diuretic properties.

Still and Sparkling. F. r. 67 mg/l 5,00

MANGIATORELLA

A low mineral water recommended for low sodium diets, sourced from Natural Park of Serre (Calabria).

Still and Sparkling. F. r. 66,5 mg/l 5,00

PANNA

A mineral water with a bright, crystal-clear appearance, springing from the hills of Scarperia (Tuscany). Smooth, refreshing, and well-balanced, with distinctive tasting notes.

Still. F. r. 142 mg/l. 5,00

SAN PELLEGRINO

Perfectly brilliant, distinguished by its fine bubbles and delicate mineral aromas. Sourced from the Orobic Alps (Lombardy), its structure is fragrant and fresh a masterpiece of elegant taste harmony.

Sparkling. F. r. 960 mg/l 5,00

From the Cellar

125 ml

CUSUMANO

700 SLM METODO CLASSICO 2021 - DOC SICILIA (PALERMO)
50% PINOT NERO, 50% CHARDONNAY - 13% VOL

16,00

From the Bar

SICULUS

Gin, Lemon juice, Cointreau, Mint

18,00

SICILIAN SPRITZ

Sicilian Vermouth, Sparkling wine, Anise

18,00

Scents of Sicily

Amberjack and "San Giuseppe's Day salad"

"Mangia e bevi"

Baked potato, embers, chicken and verbena

Perciasacchi whole wheat spaghetti,
sardines and wild fennel "alla Milanese"

Nebrodi black pork, and seasonal vegetables,
spicy ketchup and acorns

Milk chocolate, hay, orange blossoms
and sea salt flakes

95,00

Tasting menus, due to their complexity, are priced per guest
and must be selected for the entire table

Starters

Stuffed artichoke with mint and pecorino cheese	26,00
Poached organic egg from our own hens served with Susafa's tomato sauce	26,00
Chickpeas cream with marjoram and roasted squid	28,00
Lentils soup	22,00

Pasta Dishes

Susafa's perciacchi wheat with broad beans, peas, spring onion, and Mediterranean shrimps	30,00
Susafa's linguine with tuna bottarga and candied lemon	32,00
Fresh egg spaghetti made with perciacchi wheat, ricotta and Nebrodi black truffle	36,00
Wild herbs stuffed pasta, served in chicken consommé	30,00

Main Courses

Salt cod with spring vegetables and chamomile	34,00
Shi drum, battered cardoons, and salmoriglio sauce	36,00
Beef sirloin, mustard, and potato foam	36,00
Nebrodi lamb with roasted "ferla" mushrooms	36,00

Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we cannot guarantee the absence of cross contamination of allergens. Should you wish to consult the allergens book, please do not hesitate to ask our staff. Based on the market availability some ingredients can be frozen. Price are all in Euro and are inclusive of VAT and service charge.