

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. 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*

### **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 2022 - DOC SICILIA (PALERMO)**

50% PINOT NERO, 50% CHARDONNAY - 13% 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*

Ricciola e "insalata di San Giuseppe"

"Mangia e bevi"

Patata alla cenere, pollo e verbena

Linguine con grano Perciasacchi di Susafa,  
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

125,00

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

---

Ricciola e "insalata di San Giuseppe"

Linguine con grano Perciasacchi di Susafa,  
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.

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*

Crema di zucchine e menta con "scaccio" siciliano	24,00
Melanzana arrosto, basilico e spremuta di insalata di pomodoro	26,00
Uovo delle nostre galline, salsa di pomodoro Susafa e pecorino	26,00
Crema di ceci alla maggiorana e calamaro arrosto	28,00

## *Primi Piatti*

Grano Perciasacchi di Susafa con fave, piselli e gambero rosa del mar Mediterraneo	34,00
Paccheri Susafa con pesto alla siciliana	30,00
Eliche di grano Perciasacchi con crema di ricotta e tartufo nero dei monti Nebrodi	36,00
Tortelli ripieni di borragine, erbe del nostro giardino e consomme di pollo	32,00

## *Secondi Piatti*

Baccalà con primizie di primavera e camomilla	34,00
Ombrina, broccoli e salsa al salmoriglio	36,00
Controfiletto di manzo, senape e spuma di patate	38,00
Agnello dei monti Nebrodi, carote e timo	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.

## *Dolci*

CIOCCOLATO AL LATTE, FIENO, FIORI D'ARANCIO E FIOCCHI DI SALE	18,00
"CUCCIA" MOUSSE DI RICOTTA, ARANCIA CANDITA E GELATO AL GRANO TOSTATO	18,00
MANDORLA, FINOCCHIO E LIMONE	16,00
SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI Grappa, Rosmarino, Nocciola, Fieno, Vaniglia e caramello salato, Grano tostato. Semi di finocchio, Fragola e acqua di rose, Pesca.	16,00
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE, COMPOSTA DI FRUTTA E PAN BRIOCHE	20,00

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.

## *Craffe*

ESPRESSO - ETHIOPIA SIDAMO	5,00
Caffè di carattere dal profumo intenso di agrumi e spezie, complessa acidità, dalle note di frutta esotica e gelsomino	
ESPRESSO - BRAZIL SANTOS	5,00
Caffè coinvolgente molto fine e di bassa acidità, dal corpo pieno e vellutato, con sentori di nocciola e note caramellate	
TÈ	6,00
INFUSO	6,00

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

### 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 2022 - DOC SICILIA (PALERMO)**

16,00

50% PINOT NERO, 50% CHARDONNAY - 13% VOL

## From the Bar

### SICILIANO

18,00

Bitter, Sicilian Vermouth Red, Soda water

### SICILIAN SPRITZ

18,00

Sicilian Vermouth Orange, Sparkling wine, Anise

## *Scents of Sicily*

Amberjack and "San Giuseppe's Day salad"

"Mangia e bevi"

Ash-baked potato, chicken and verbena

Susafa's Perciasacchi wheat linguine,  
sardines and wild fennel "alla Milanese"

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

"Cuccia"

Ricotta mousse, candied orange  
and toasted wheat ice cream

125,00

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

---

Amberjack and "San Giuseppe's Day salad"

Susafa's Perciasacchi wheat linguine,  
sardines and wild fennel "alla Milanese"

or

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

"Cuccia"

Ricotta mousse, candied orange  
and toasted wheat ice cream

85,00

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

Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we cannot guarantee the absence of cross contaminations 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. Prices are all in Euro and are inclusive of VAT and service charge.

## *Starters*

Courgette and mint cream whit sicilian "scaccio"	24,00
Roasted aubergine, basil and tomatoes salad juice	26,00
Organic egg from our own hens served with Susafa's tomato sauce and pecorino cheese	26,00
Chickpeas cream with marjoram and roasted squid	28,00

## *Pasta Dishes*

Susafa's Perciasacchi wheat with broad beans, peas, and Mediterranean shrimps	30,00
Susafa's paccheri with sicilian pesto	32,00
Susafa's eliche with ricotta and Nebrodi black truffle	36,00
Borage stuffed pasta, herbs from our garden and chicken consommé	30,00

## *Main Courses*

Salt cod with spring vegetables and chamomile	34,00
Shi drum, broccoli, and salmoriglio sauce	36,00
Beef sirloin, mustard, and potato foam	38,00
Nebrodi lamb, carrots and thyme	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.

## *Dessert*

MILK CHOCOLATE, HAY, ORANGE BLOSSOMS AND SEA SALT FLAKES	18,00
"CUCCIA" RICOTTA MOUSSE, CANDIED ORANGE AND TOASTED GRAIN ICE CREAM	18,00
ALMOND, FENNEL AND LEMON	16,00
ICE CREAM AND SORBET SELECTION Grappa, Rosmary, Hazelnut, Hay, Vannilla and salted caramel, Toasted wheat. Fennel seeds, Strawberry and rose water, Peach.	16,00
SELECTION OF CHEESES WITH HONEY, FRUIT COMPOTE AND BRIOCHE	20,00

Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we cannot guarantee the absence of cross contaminations 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. Prices are all in Euro and are inclusive of VAT and service charge.

## Coffee

ESPRESSO - ETHIOPIA SIDAMO	5,00
A refined coffee with character, intense scents of citrus and spices, a balanced acidity, notes of exotic fruits and jasmine	
ESPRESSO - BRAZIL SANTOS	5,00
A captivating full-bodied and velvety coffee, very fine and low acidity, with hints of hazelnut and notes of caramel	
TEA	6,00
HERBS INFUSION	6,00