ristorante
SINFONIA DEL GUSTO
sicilia

BENVENUTI

Siamo lieti di darvi il nostro più caloroso benvenuto a Sinfonia del Gusto.

Siamo un ristorante a conduzione familiare, con molti anni di esperienza nell'ospitalità e nella ristorazione. Per noi accogliere un ospite significa farlo sentire a casa, con cura, attenzione e con quella passione per la buona cucina che da sempre fa parte della nostra famiglia.

La nostra cucina nasce dal desiderio di unire la tradizione mediterranea a una visione più personale. Abbiamo scelto un menu semplice ed essenziale, ispirato a piatti e sapori autentici, utilizzando ingredienti selezionati con cura e, quando possibile, valorizzando la stagionalità e i prodotti della Sicilia.

Ogni piatto è pensato come un piccolo viaggio tra terra e mare, semplicità ed eleganza, con l'obiettivo di offrirvi non soltanto una cena, ma un momento piacevole da ricordare.

Grazie per aver scelto di trascorrere il vostro tempo con noi.

Buon appetito e benvenuti nella nostra famiglia.

La Direzione e il nostro Team

ristorante
SINFONIA DEL GUSTO
sicilia

Cucina Mediterranea Contemporanea

ANTIPASTI

Vitello Tonnato

17 €

Tenerissimo vitello cotto delicatamente, servito in sottili fette con una vellutata crema al tonno, capperi e croccanti frutti del cappero. Fresche note di limone e un filo d'olio extravergine d'oliva completano un grande classico italiano, elegante, cremoso e irresistibilmente saporito.

Allergeni: 3, 4, 10

Insalata di Mare Mediterranea

19 €

Una selezione di frutti di mare delicatamente cotti, con polpo, calamari e gamberi, profumata al limone fresco, prezzemolo e olio extravergine d'oliva. Fresca, succosa e intensamente mediterranea, con tutto il sapore autentico del mare di Sicilia.

Allergeni: 2, 14

Carpaccio di Manzo ai Funghi Porcini Freschi

19 €

Manzo selezionato, tagliato sottilissimo e condito con olio extravergine d'oliva, limone e pepe nero. Accompagnato da rucola fresca, scaglie di Parmigiano Reggiano e profumati funghi porcini freschi.

Allergeni: 7

Tartare di Tonno su Avocado

19 €

Tartare di tonno fresco, delicatamente condita con lime, erba cipollina e olio extravergine d'oliva, servita su una vellutata crema di avocado. Completata con scorza di lime e delicate note di frutto della passione.

Allergeni: 4

Burrata su Nido di Verdure Mediterranee

16 €

Burrata dal cuore cremoso adagiata su un nido tiepido di verdure mediterranee grigliate, impreziosita da pistacchi tostati, profumo di limone e olio extravergine d'oliva. Un delicato tocco di miele e basilico completa l'incontro.

Allergeni: 7, 8

ristorante
SINFONIA DEL GUSTO
sicilia

Cucina Mediterranea Contemporanea

PRIMI PIATTI

Maltagliati del Bosco al Filetto

19 €

Maltagliati di pasta fresca fatta in casa, farciti con delicata ricotta cremosa, accompagnati da teneri bocconcini di filetto di manzo e profumati funghi porcini, avvolti in una salsa vellutata.

Allergeni: 1, 3, 7, 9

Gnocchi di Zucca Hokkaido con Finferli Freschi e Scampi

20 €

Gnocchi artigianali di zucca Hokkaido, impreziositi da finferli freschi e teneri scampi, avvolti in una delicata emulsione al burro, profumata al timo e limone di Sicilia.

Allergeni: 1, 2, 7

Spaghetto di Gragnano al Gambero Rosso e Bisque di Crostacei

21 €

Pregiati spaghetti di Gragnano mantecati in una raffinata bisque di crostacei, esaltati dalla dolcezza del gambero rosso, dalle fresche note del limone di Sicilia e da un delicato olio al basilico.

Allergeni: 1, 2, 4, 12

Pappardelle all'Uovo con Porcini e Salsiccia

19 €

Pappardelle fresche all'uovo avvolte in un ricco e profumato ragù di salsiccia e funghi porcini, sfumati al vino bianco e delicatamente mantecati con erbe aromatiche mediterranee.

Allergeni: 1, 3, 7, 12

Perla di Sicilia

18 €

Pasta fresca fatta in casa, ripiena di ricotta e spinaci, adagiata su una vellutata crema allo zafferano, impreziosita da burro alla salvia e pistacchio siciliano tostato.

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Il Mediterraneo, raccontato con eleganza.

ristorante
SINFONIA DEL GUSTO
sicilia

Cucina Mediterranea Contemporanea

SECONDI PIATTI

Filetto Reale al Parmigiano

32 €

Filetto di manzo dal cuore tenero, avvolto in una crosta dorata di Parmigiano Reggiano stagionato, servito con gratin di patate e funghi porcini.

Allergeni: 7

Calamaretti della Patagonia alla Pietra Lavica

26 €

Calamaretti della Patagonia grigliati sulla pietra lavica, profumati con aglio ed erbe aromatiche del territorio, accompagnati da verdure di stagione e patate.

Allergeni: 14

Guancia di Vitello Brasata al Vino Rosso

26 €

Guancia di vitello cotta lentamente fino a diventare morbidissima, adagiata su un cremoso purè di patate, accompagnata da verdure di stagione e dal suo intenso jus al vino rosso.

Allergeni: 7, 9, 12

Filetto di Branzino, Profumi di Sicilia

26 €

Filetto di branzino dalla pelle croccante, servito su crema vellutata di finocchio e patate, accompagnato da verdure di stagione, pomodorini confit e un delicato jus mediterraneo al limone.

Allergeni: 4

Stinco d'Agnello Brasato al Vino Rosso

27 €

Stinco d'agnello cotto lentamente, accompagnato da una raffinata riduzione al vino rosso, adagiato su un vellutato purè di zucca Hokkaido e verdure fresche di stagione.

Allergeni: 7, 9, 12

ristorante
SINFONIA DEL GUSTO
sicilia

Cucina Mediterranea Contemporanea

DOLCI

Tortino al Cioccolato dal Cuore Morbido

8 €

Tortino caldo al cioccolato fondente 70% con cuore morbido, delicata salsa alla vaniglia, una pallina di gelato e frutti di bosco.

Allergeni: 1, 3, 6, 7

Crème Brûlée Classica

8 €

La classica crema alla vaniglia con una sottile crosta di zucchero caramellato.

Allergeni: 3, 7

Tiramisù della Casa

8 €

Un grande classico della tradizione italiana, con soffice crema al mascarpone, savoiardi imbevuti di caffè espresso e una delicata spolverata di cacao amaro.

Allergeni: 1, 3, 7

Selezione di Cinque Formaggi Siciliani

10,50 €

Pecorino Siciliano DOP, Ragusano DOP, Provola dei Nebrodi DOP, Piacentinu Ennese DOP, Vastedda della Valle del Belìce DOP. Accompagnati da una selezione di confetture della casa.

Allergeni: 7

ALLERGENI

1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi

Per allergie o intolleranze informare sempre il personale.

ristorante
SINFONIA DEL GUSTO
sicilia

Cucina Mediterranea Contemporanea

CARTA DELLE BEVANDE

ACQUA

Acqua Naturale 0,75 l	4,00 €
Acqua Frizzante 0,75 l	4,00 €

APERITIVI ANALCOLICI

Crodino	4,00 €
Sanbittèr Rosso	4,00 €
Sanbittèr Bianco	4,00 €

SPRITZ & APERITIVI

Aperol Spritz	8,00 €
Allergeni: 12	
Campari Spritz	8,00 €
Allergeni: 12	
Limoncello Spritz	8,00 €
Allergeni: 12	
Hugo	8,00 €
Allergeni: 12	
Americano	8,00 €
Allergeni: 12	
Negroni	9,00 €
Allergeni: 12	

AMARI & LIQUORI

Amaro Siciliano	4,50 €
Amaro del Capo	4,50 €
Averna	4,50 €
Montenegro	4,50 €
Fernet-Branca	4,50 €
Limoncello	4,00 €
Sambuca	4,00 €
Zibibbo	5,00 €
Allergeni: 12	
Passito di Pantelleria	6,00 €
Allergeni: 12	

VINI DELLA CASA

Vino della Casa Rosso	6,00 €
Vino della Casa Bianco	6,00 €

BIBITE

Coca-Cola 0,33 l	3,50 €
Coca-Cola Zero 0,33 l	3,50 €
Fanta 0,33 l	3,50 €
Sprite 0,33 l	3,50 €
Schweppes Tonica	3,50 €
Schweppes Lemon	3,50 €
Ginger Beer Premium	4,00 €

BIRRE

Birra Messina Cristalli di Sale 0,50 l	6,50 €
Allergeni: 1	
Heineken 0,33 l	4,50 €
Allergeni: 1	

COCKTAILS

Gin Tonic	9,00 €
Gin Lemon	9,00 €
Vodka Tonic	9,00 €
Vodka Lemon	9,00 €
Moscow Mule	9,00 €
Mojito	9,00 €
Gin Tonic Premium da	12,00 €

DISTILLATI

Grappa Bianca	5,00 €
Grappa Barricata	6,00 €
Grappa Riserva	7,00 €
Whisky da	6,00 €
Rum da	6,00 €
Cognac da	7,00 €

CAFFETTERIA

Espresso	2,00 €
Espresso Decaffeinato	2,00 €
Caffè d'Orzo	2,00 €
Allergeni: 1	
Caffè Corretto	3,50 €
Caffè Americano	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Allergeni: 7	
Tè / Infusi	3,50 €