



# KURTISIA

— RESTAURANT —

FILOSOFIA CROMIA GUSTO

Posto all'interno di un'antica Tenuta di fine 700, in un magnifico palmento storico, dedicato al mondo siciliano, Palati Esigenti Catering firma Kurtisia.

Eleganza, comfort e design sono le parole chiave per interpretare il concept e le linee raffinate degli spazi, ispirati alla città del secondo 700.

Una cucina contemporanea dove Filosofia, Cromia, Gusto si innestano creando piatti che risvegliano i ricordi e sorprendono i sensi.

*Cucina tradizionale in evoluzione*

è la definizione che meglio descrive la filosofia di Kurtisia, contraddistinta da un delicato equilibrio tra fedeltà e le tradizioni culinarie reinterpretate dalla creatività e sensibilità artistica dei nostri chef V. Lizzio e A. Scaramucci

Prof. Nello Raciti

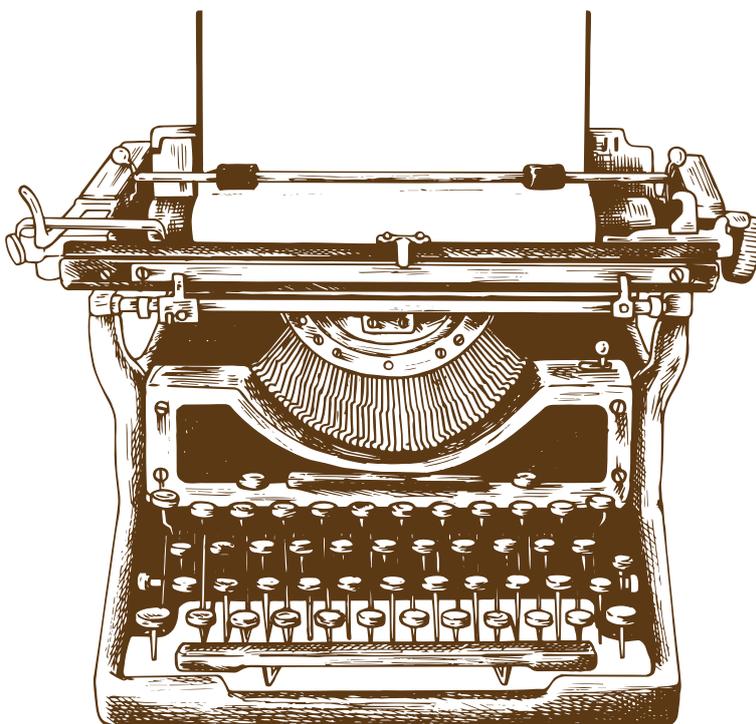
*Nel mangiare, il piacere si mescola alla necessità;  
non ci è dato sapere che cosa richiede la necessità  
e che cosa reclami per se il piacere.*

- G. Magno -

# FILOSOFIA

Quando ci troviamo davanti ad un bel piatto  
non ci rendiamo quasi mai conto che non stiamo semplicemente  
gustando una pietanza, in realtà stiamo facendo molto altro,  
stiamo prendendo letteralmente a morsi la storia.

La Sicilia, grazie alle condizioni climatiche favorevoli e alle numerose  
influenze culturali assorbite, può vantare una cucina enormemente ricca,  
frutto di secoli di storia



**KURTISIA**  
— RESTAURANT —

MENU DEGUSTAZIONE

# FILOSOFIA

## IL BENVENUTO DELLO CHEF

### FILETTO DI MANZO A PUNTA DI COLTELLO

Tartufo di stagione, cialdina croccante, tuorlo marinato al cedro,  
mayo di capperi, zeste di arancia caramellata



### PARMIGIANA CROCCANTE

Se turca o violetta... pur tradizione è!



### CAPPELLETTI TIRATI A MANO

Stracotto di guancia, petali di zucchine fritte,  
spuma al parmigiano 24 mesi, jus di vitello



### FILETTO DI EQUINO ALLA CATANESE

Secondo la centralissima Via Plebiscito



### PRIMA DEL DOLCE



### CANNOLO SECONDO KURTISIA



### PICCOLE COCCOLE DI PASTICCERIA

NB: IL MENU DEGUSTAZIONE E' CONSIGLIATO PER UN MINIMO DI DUE COMMENSALI AL TAVOLO  
I PIATTI DEL MENU DEGUSTAZIONE POSSONO ESSERE SERVITI A LA CARTE

# CROMIA

Il colore influisce molto in numerose scelte che facciamo quotidianamente e tra queste rientra, senza dubbio, anche nella scelta del cibo e del luogo in cui mangiare. Per molti è un meccanismo ormai inconscio a tal punto che diventa di per sé automatico e non ha bisogno di spiegazioni.

La cucina è un caleidoscopio di colori, e questa vasta gamma di tonalità non è solo un piacere per gli occhi, ma anche per il nostro corpo e la nostra mente.



MENU DEGUSTAZIONE

# CROMIA

IL BENVENUTO DELLO CHEF

MOSAICO DI MARE

Salmone\*, tonno\*, pesce spada\*, acqua di limone,  
olio alle erbe, affumicatura al cedro

(I)

BECCAFICO DI TRIGLIA

Triglia mediterranea\*, finocchio, arancia

(I) (A) (B) (H) (E)

SPAGHETTI QUADRATI TIRATI AL BRONZO

Ricci\*\*, verdello

(A) (H) (I)

DARNA DI PESCE ALL'AMO

Pescato del giorno\*, la sua bisque, trunzu di aci

(I) (G) (D)

PRIMA DEL DOLCE

(B)

LIMONE KM 0

(B) (H) (O)

PICCOLE COCCOLE DI PASTICCERIA

NB: IL MENU DEGUSTAZIONE E' CONSIGLIATO PER UN MINIMO DI DUE COMMENSALI AL TAVOLO  
I PIATTI DEL MENU DEGUSTAZIONE POSSONO ESSERE SERVITI A LA CARTE

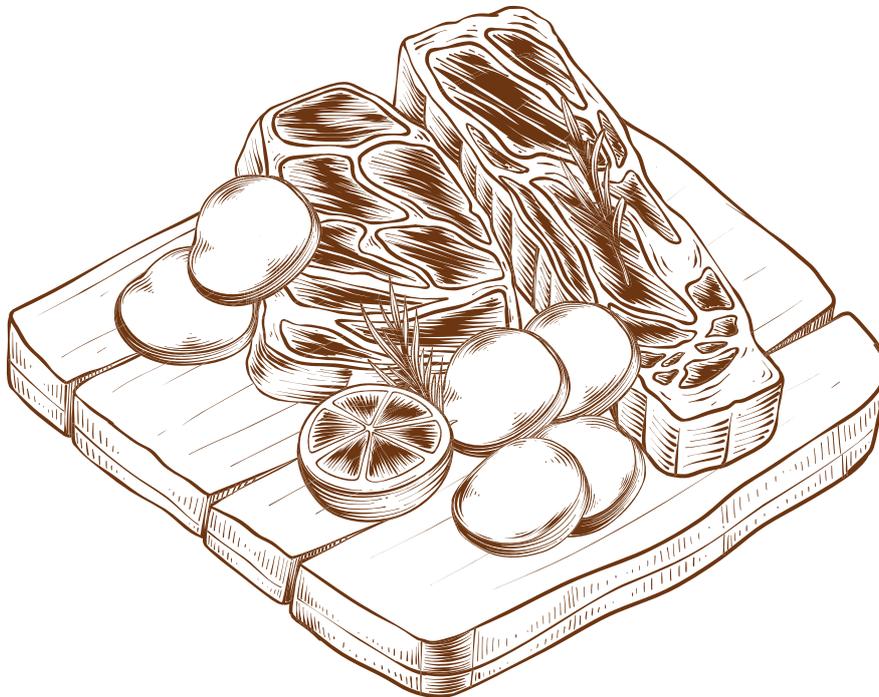
# GUSTO

Il gusto definisce il piacere di vivere.

I sapori che ogni individuo percepisce sono imbevuti di affettività.

Nel gustare un sapore emergono ricordi e affetti,  
emerge una storia passata che non è solo dietro di noi,  
ma dentro di noi.

Il gusto alimentare è memoria di storia personale.



**KURTISIA**  
RESTAURANT

MENU DEGUSTAZIONE

GUSTO

IL BENVENUTO DELLO CHEF

TRASPARENZA DI GAMBERO ROSSO\*

Ricci\*\* in emulsione, cedro, more

(D) (I) (H)

FILETTO DI MANZO A PUNTA DI COLTELLO

Tartufo di stagione, cialdina croccante, tuorlo marinato al cedro,  
mayo di capperi, zeste di arancia caramellata

(N) (H) (A) (L)

BECCAFICO DI TRIGLIA

Triglia mediterranea\*, finocchio, arancia

(I) (A) (B) (H) (E)

PERLE DI RISO ACQUERELLO

Aragosta\*\*, burrata, basilico

(B) (D) (I) (P) (G)

RAVIOLO SECONDO NORMA

Nella sua texture di ricotta croccante

(H) (B) (A)

TATAKI DI TONNO\*

Cipolla in agrodolce, chips di riso, mayo al verdello, alga wakame

(I) (H) (N)

FILETTO DI MANZO

Patata caramellata, verdura nostrana

(A)

PRIMA DEL DOLCE

(B)

FICODINDIA

(A) (B) (H) (E)

PICCOLE COCCOLE DI PASTICCERIA

NB: IL MENU DEGUSTAZIONE E' CONSIGLIATO PER UN MINIMO DI DUE COMMENSALI AL TAVOLO  
I PIATTI DEL MENU DEGUSTAZIONE POSSONO ESSERE SERVITI A LA CARTE

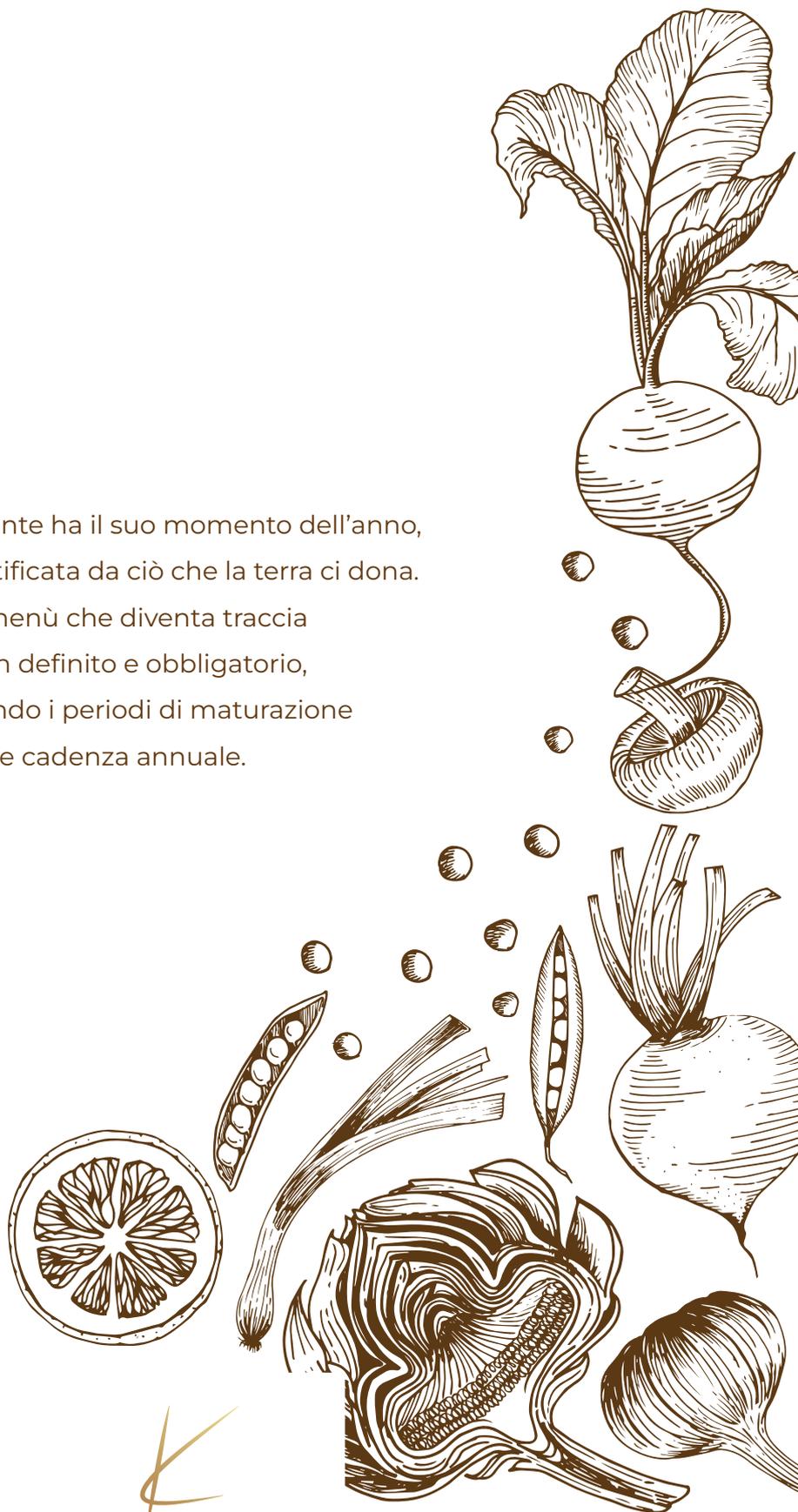


KURTISIA  
RESTAURANT

# RADICI

Ogni ingrediente ha il suo momento dell'anno,  
un'attesa gratificata da ciò che la terra ci dona.

Un menù che diventa traccia  
e non definito e obbligatorio,  
rispettando i periodi di maturazione  
e cadenza annuale.



**KURTISIA**  
RESTAURANT

— MENU DEGUSTAZIONE —

## RADICI

IL BENVENUTO DELLO CHEF

PASSEGGIATA NELL'ORTO  
Verdure in più consistenze



PERLE DI RISO ACQUERELLO  
da terre siciliane



QUADRO  
Verdure, ortaggi di un paesaggio etneo



PRIMA DEL DOLCE



TIRAMI-SU



PICCOLE COCCOLE DI PASTICCERIA

NB: IL MENU DEGUSTAZIONE E' CONSIGLIATO PER UN MINIMO DI DUE COMMENSALI AL TAVOLO  
I PIATTI DEL MENU DEGUSTAZIONE POSSONO ESSERE SERVITI À LA CARTE

— ANTIPASTI —

STARTERS

FILETTO DI MANZO A PUNTA DI COLTELLO

Tartufo di stagione, cialdina croccante, tuorlo marinato al cedro, mayo di capperi

BEEF FILLET WITH A KNIFE TIP

Seasonal truffle, crunchy wafer, yolk marinated in citron, caper-mayonnaise

20

PARMIGIANA CROCCANTE

Se turca o violetta...pur tradizione è!

CRUNCHY PARMIGIANA

Whatever aubergine it is... it is still traditional!

16

MOSAICO DI MARE

Salmone\*, tonno\*, pesce spada\*, acqua di limone,  
olio alle erbe, affumicatura al cedro

SEA MOSAIC

Salmon\*, tuna\*, swordfish\*, lemon water and herb oil, smoked citron

18

BECCAFICO DI TRIGLIA

Triglia\* mediterranea, finocchio, arancia

RED MULLET IN BECCAFICO

Mediterran red mullet\*, fennel, orange

18

TRASPARENZA DI GAMBERO ROSSO\*

Ricci\*\* in emulsione, cedro, more

RED SHRIMP\* TRASPARENCY

Urchin\*\* in emulsion, citron, blackberry

18

PASSEGIATA NELL'ORTO

Verdure in più consistenze

WALK IN THE GARDEN

Vegetables in double texture

16

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by Chef or frozen at origin. Please contact the restaurant staff for more information.

PRIMI PIATTI

PASTA

CAPPELLETTI TIRATI A MANO

Stracotto di Guancia, Petali di zucchine fritte, Jus di vitello,  
spuma al parmigiano 24 mesi

HOME MADE CAPPELLETTI

Veal Cheek stew, artichokes stew, foam of parmesan 24 month, jus of calf

20

SPAGHETTI QUADRATI TIRATI AL BRONZO

Ricci\*\*, verdello

FRESH BRONZED-DRAWN SPAGHETTI

Urchin\*\*, verdello

26

PERLE DI RISO ACQUERELLO

Aragosta\*\*, Burrata, Basilico

ACQUERELLO RICE

Lobster\*\*, burrata, basil

24

RAVIOLO SECONDO NORMA

Nella sua texture di ricotta croccante

RAVIOLO ALLA NORMA

Ricotta wafer

18

PERLE DI RISO ACQUERELLO

Da terre siciliane

ACQUERELLO RICE

From sicily land

16

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by Chef or frozen at origin. Please contact the restaurant staff for more information.

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

FILETTO DI EQUINO ALLA CATANESE  
Secondo la centralissima Via Plebiscito

CATANESE EQUINE FILLET  
Like Via Plebiscito

22

DARNA DI PESCE ALL'AMO  
Pescato del giorno\*, la sua bisque, trunzu di aci

DARNA FRESH FISH  
Catch of the day\*, bisque, trunzu di aci

22

TATAKI DI TONNO\*  
Cipolla in agrodolce, chips di riso, mayo al verdello, alga wakame

TUNA\* TATAKI  
Sweet and sour onion, rice chips , verdello mayo, wakame seaweed

22

FILETTO DI MANZO  
Patata caramellata, Verdura nostrana  
BEEF FILLET  
Caramelized potato, homegrown vegetables

24

QUADRO  
Verdure, ortaggi di un paesaggio etneo

PAINTING  
Vegetables from a Etna landscape

16

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by Chef or frozen at origin. Please contact the restaurant staff for more information.

## ALLERGENI ALIMENTARI



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 : cereali contenenti glutine // B: latte e prodotti a base di lattosio // C: lupini e prodotti a base di lupini // D: crostacei e prodotti a base di crostacei // E: frutta a guscio // F: molluschi e prodotti a base di molluschi // G: prodotti a base di sedano // H: uova e prodotti a base di uova // I: pesce e prodotti a base di pesce // L: senape e prodotti a base di senape // M: arachidi e prodotti a base di arachidi // N: sesamo e prodotti a base di sesamo // O: soia e prodotti a base di soia // P: anidride solforosa e solfiti.

\* 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, capitolo 3, lettera D, punto 3

\*\* prodotto congelato o surgelato all'origine.