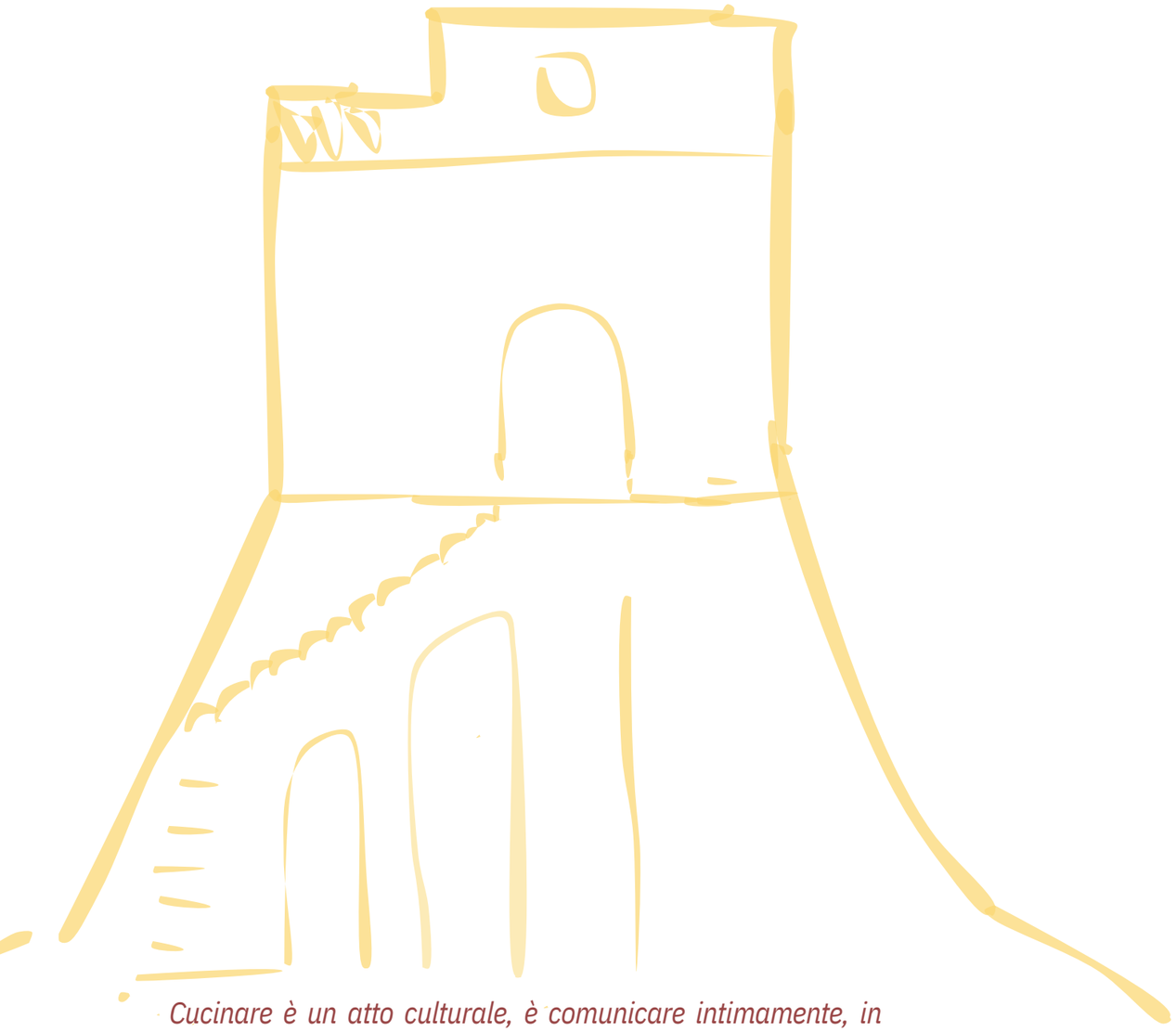
Aglar

storie di sapori

“Su la sabbia di Gela colore della paglia mi stendevo fanciullo in riva al mare antico di Grecia con molti sogni nei pugni stretti e nel petto.”
Salvatore Quasimodo

...e da Gela è iniziato il nostro viaggio



Cucinare è un atto culturale, è comunicare intimamente, in quanto ciò che cuciniamo diventa parte strutturale di chi lo consumerà.

Gabriella Antonuccio

- Pancetti di patate
- Cozze e vongole sgusciate all'italiana
- Crema di zucchine
- Crema di verdure

Polpettine di ricotta

Polpettine di gambero

"La cucina è una piacevole, gioiosa e volontaria fatica, ma da cui si ricava, proprio quella volta che riuscite o che avete superato una difficoltà, provate compiacimento e contento vittoria."

Mirticonfetti

Spicchi di arance a vino

Gambero rosso crudo di Mazzara del Vallo

Frutta, verdure e pinzimonio

"La tavola è l'elemento centrale dell'ambiente, intorno si costruisce il resto. Il rito, la celebrazione del rito conviviale e gastronomico in tutta la sua semplice complessità."

Tradizione, Innovazione, Contaminazione...

la nostra cucina aperta, parte dalle radici siciliane e si intreccia ad altre culture per scoprire nuove emozioni

Tra Sicilia e Giappone
Branzino, scampo e pomodoro fresco, salsa Aglae, perlage di tartufo, sesamo bianco e nero tostati, tartar di olive e capperi, erba cipollina e shichimi — *€ 20*

Millefoglie
Di pane, crema al caprino, peperoni in agrodolce, pomodorini confit — *€ 16*

Tartare
Di vitello, tuorlo, maionese, perlage di tartufo, rafano — *€ 20*

Sfere di baccalà
Crema di carote, microgreens al dressing di nocciole — *€ 18*

Italianità e non solo...

Non esiste un piatto che unisce l'Italia, nemmeno la pasta. Da nord a sud, il formato, i condimenti, i ripieni, persino il modo di cuocerla, sono diversi...

Tokyo
Fagottini ripieni di spalla di maiale aromatizzata con aglio e zenzero, brunoise di carota e sedano, su salsa orientale — *€ 20*

TerreMare
Spaghetti con crema di noci, tartar di Alalunga e scorza di limone — *€ 20*

CapRiccio
Spaghetti aglio, olio e peperoncino, ricci di mare — *€ 30*

Quadrotti
Ripieni di ricotta alle acciughe, colatura di alici, gremolata crumble — *€ 20*

Di carne e di pesce...

Sella
Di vitello, verdurine saltate, crema di sedano rapa — *€ 20*

Polpo BBQ
Polpo tostato, dressing alla soia, sesamo, mela verde e insalatina — *€ 20*

Bavetta
Di Angus, cren, bieta — *€ 20*

Pesce di lenza
Trancio di pesce arrosto, insalatina Aglae e confettura di pomodoro Piccadilly — *€ 20*

Il personale è a completa disposizione per fornire informazioni sull'eventuale presenza di allergeni (UE 1169/2011)

Dolcezze...

Biancomangiare
Crema alle mandorle, crumble alle nocciole, perlage di mango e passion fruit, frutta — *€ 10*

La raviola
Raviole di ricotta aromatizzata agli agrumi, crema inglese al pistacchio — *€ 10*

Panna cotta
Al rum, crumble al cioccolato, fogli di cioccolato al sesamo — *€10*

"Tuics"
Mousse al cioccolato, biscotto, caramello salato — *€ 10*

I percorsi degustativi

Il nostro modo di raccontarci tra ricordi, viaggi ed esperienze

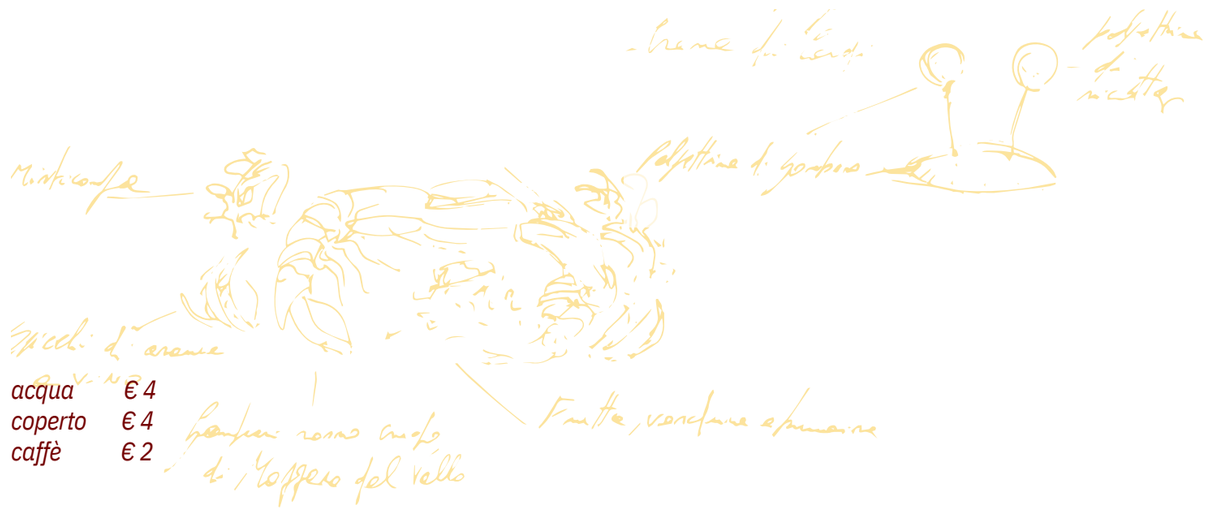
Aglae

*Degustazione **5 portate*** — *€ 70*
*con **abbinamento** vini* — *€ 90*

Trinacria

*Degustazione **3 portate*** — *€ 45*
*con **abbinamento** vini* — *€ 58*

Il menu degustazione è per tutti i commensali del tavolo



acqua — *€ 4*
coperto — *€ 4*
caffè — *€ 2*

Il personale è a completa disposizione per fornire informazioni sull'eventuale presenza di allergeni (UE 1169/2011)

Tradition, Innovation, Contamination...

our expansive coocking starts from Sicilian roots and is intertwined with other cultures to discover new emotions

Tra Sicilia e Giappone
Raw seabass and prawn, fresh tomato, Aglae sauce, truffle perlage, toasted white and black seam, olives and capers tartare, herbs and shichimi — *€ 20*

Millefoglie
Bread, goat cheese cream, sweet and sour peppers, confit cherry tomatoes — *€ 16*

Tartare
Veal, egg yolk, mayonnaise, truffle perlage, horseradish — *€ 20*

Sfere di baccalà
Cod balls, carrot cream, microgreens with hazelnut dressing — *€ 18*

Italianness and more...

There is no dish that unites Italy, not even pasta. From north to south, the format, the condiments, the fillings, even the way of cooking it, are different...

Tokyo
Dumpling stuffed with garlic and ginger flavoured pork shoulder, carrot and celery brunoise, on eastern souce — *€ 20*

TerreMare
Spaghetti with walnut cream, albacore tartar and lemon zest — *€ 20*

CapRiccio
Spaghetti, garlic, oil with pepper, sea urchins' pulp — *€ 30*

Quadrotti
Quadrotti stuffed with ricotta and anchovies, anchovy sauce, gremolata crumble — *€ 20*

Meat and fish...

Sella
Saddle Veal, sautéed vegetables, celeriac cream — *€ 20*

Polpo BBQ
Toasted octopus, soy dressing, sesame, green apple and salad — *€ 20*

Bavetta
Angus Flank steak, horseradish, chard — *€ 20*

Pesce di lenza
Slice of roasted fish, Aglae salad and tomato Piccadilly jam — *€ 20*

Our staff is available to provide information on the possible presence of allergens (EU 1169/2011)

Sweeties...

Biancomangiare
Fresh almond cream, crumble nuts, passion fruit perlage, little beriies coulis, fresh fruit — *€ 10*

La raviola
Raviole citrus flawoured ricotta, english cream pistachio — *€ 10*

Panna cotta
Rum, chocolate crumble, sesame chocolate sheets — *€10*

"Tuics"
Chocolate mousse, biscuit, salty caramel — *€ 10*

Tasting menu

Our way of telling ourselves through memories, travels and experiences

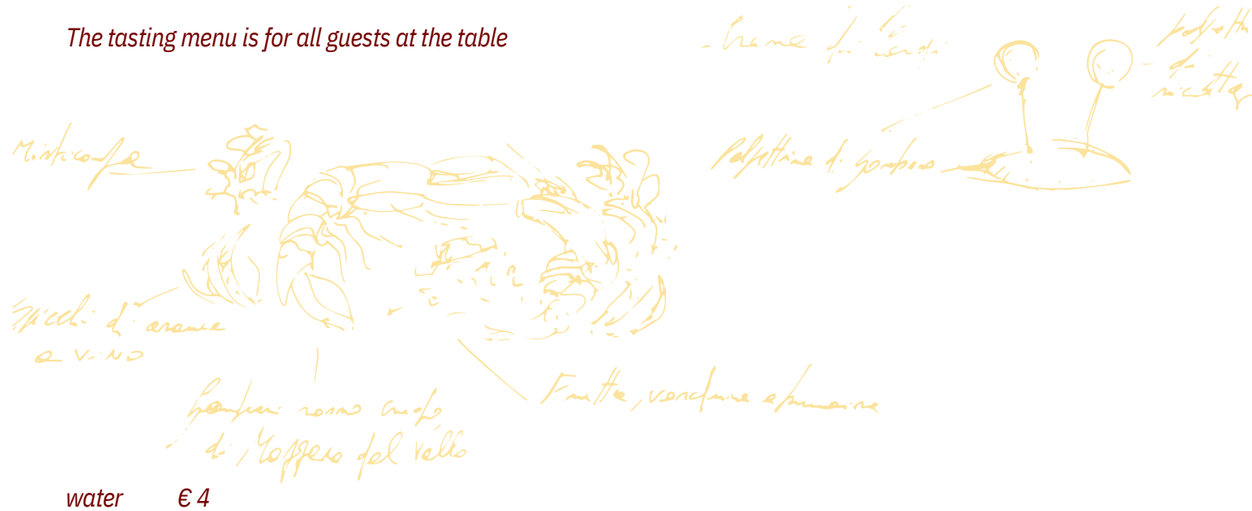
Aglae

Five-courses *tasting* — *€ 70*
with ***wine tasting*** — *€ 90*

Trinacria

Three-courses *tasting* — *€ 45*
with ***wine tasting*** — *€ 58*

The tasting menu is for all guests at the table



water — *€ 4*
cover — *€ 4*
coffee — *€ 2*

Our staff is available to provide information on the possible presence of allergens (EU 1169/2011)