



Il nome **Kisté** è un omaggio alle origini greche della città di Taormina attraverso il racconto delle **due antiche cisterne greche** presenti all'interno dell'antica Casa Cipolla, monumento sottoposto a tutela monumentale già nel 1939, uno dei rari esempi di stile **tardo Rinascimento siciliano a Taormina**.

Kisté (dal greco) è stato, dunque, motivo d'ispirazione per lo Chef Pietro, che ha voluto affidare la sua filosofia gastronomica alla realizzazione di un **"contenitore" di ingredienti e sapori** che hanno reso rinomata, nel tempo, la sua cucina. Così, anche all'interno di Kisté, come nella sua Capinera, è stata fatta un'accurata selezione di materie prime per dare vita alla linea di prodotti "IO Pietro D'Agostino": **un olio nocellara dell'Etna**, uno **vino bianco di Pantelleria DOC**, 3 tipi di **miele naturale**, nespolo, agrumi e castagno ed una pasta, il **mezzo pacchero**, realizzata con grani siciliani. Quest'anno la selezione di Pietro D'Agostino si è arricchita di **"MediterranIO"**, un liquore artigianale realizzato con sole essenze floreali di zagara, rosa, lavanda e scorze di limone.

Tutti prodotti rigorosamente isolani, disponibili con marchio **"IO Pietro D'Agostino"**.



*The name **Kisté** is a tribute to the Greek origins of Taormina and it makes reference to the presence of **two ancient Greek tanks** in the old Casa Cipolla, monument heritage-listed in 1939, a rare example of the late **Renaissance Sicilian style in Taormina**.*

*Kisté (from the greek) has been, therefore, a source of inspiration for Chef Pietro who wants to show his nutritional philosophy by creating a **"box" of ingredients and flavors** that made his cuisine renewed. Thus, at Kisté and at La Capinera restaurants, he has made a careful selection of ingredients and created the "IO Pietro D'Agostino" product line: the **Etna Nocellara olive oil**, a **white wine from Pantelleria (DOC)**, 3 types of **biological honey** (citrus fruits- chestnut – loquat) and a pasta, the **pacchero**, made with Sicilian grains. This year Pietro D'Agostino's selection has been enriched with **"MediterranIO"**, an artisan liqueur made with only floral essences of orange blossom, rose, lavender and lemon zest.*

*Sicilian top quality ingredients available with the brand **"IO Pietro D'Agostino"**.*



Di Mungibeddu tutti figghi semu l terra di focu, di canti e d'amuri l st'aranci sulu nui li pussidemu l e la Sicilia nostra si fà onuri l E di luntanu venunu li furasteri a massa l dicennu la Sicilia chi ciauru ca fà l L'oduri di la zagara si senti l e riturnau la bedda primavera l rosi sbucciati, lu sulì cucenti l Sicilia bedda tu si 'na ciurera l Chi ciauru, chi ciauru di balucu e di rosil

Evviva la Sicilia e l'abitanti sò.

*Sebastiano Grasso e Gaetano Emanuel Calì, **Sicilia bedda!**, 1929*

## **Viaggio intorno all'isola | a journey throughout the island**

### **ora pranzo | lunch hour**

euro

35,00

Due piatti, un dessert, un calice di vino. La regola? Va consumato entro un'ora!

*Two dishes, dessert, one glass of wine. Rules? You have only one hour to taste it!*

### **marea | tide**

euro

65,00

Menù composto da 5 portate di mare secondo l'estro dello Chef

*Selection of 5 sea-food dishes upon Chef's extravaganza*

### **isola | island**

euro

80,00

Menù composto da 8 portate di terra e di mare secondo l'estro dello Chef

*Selection of 8 sea-food and meat dishes upon Chef's extravaganza*



## antipasti | starters

Rinominare il crudo di mare: arancia, limone e sale <i>Selection of mixed sea food carpaccio with Sicilian citrus</i>	euro 27,00
Insalata tiepida di pesce con passatina ceci e pancetta croccante <i>Sea-food salad served with chickpeas and crispy bacon</i>	euro 25,00
Filetto di pesce con cipollotto, arance e mandorle siciliane <i>Fish filet served with sweet and sour onion, almonds and orange</i>	euro 23,00
Tagliata di vitellone con patate arrosto, miele e bieta all'olio <i>Over-roasted veal served with potatoes and wild chard</i>	euro 18,00
Sformato alle verdure di stagione con fonduta leggera di formaggi nostrani <i>Flan with seasonal vegetables and a light fondue of typical Sicilian cheeses</i>	euro 18,00

## primi piatti | first courses

Tagliolini neri con gambero rosso di Mazara, zucchine e pane alle alici <i>Home made black ink tagliolini served with prawns and zucchini</i>	euro 25,00
Mezzo pacchero artigianale con piccoli frutti di mare all'olio al basilico <i>Artisanal paccheri pasta served with sea food sauce and basil oil</i>	euro 25,00
Spaghettoni B. Cavalieri con bocconcini di cernia, pomodorino e basilico <i>Spaghettoni B. Cavalieri pasta sautéed with grouper, cherry tomato and basil</i>	euro 23,00
Agnolotti fuori dalla Norma (con melanzana viola su fonduta di formaggi) <i>Home-made ravioli pasta served with aubergines and Sicilian cheese fondue</i>	euro 20,00
Piccole creste di gallo con bocconcini di vitellone al vino rosso <i>Home-made ravioli served with veal and red wine sauce</i>	euro 20,00



## secondi piatti | main courses

Trancio di pesce pescato all'amo con verdure saltate, ristretto di crostacei <i>Catch of the day served with sautéed vegetables and shellfish soup</i>	euro 25,00
Misto di pesce e verdure in pastella croccante con intingoli afrodisiaci <i>Fish and vegs selection on a crispy "tempura" served with aphrodisiac sauces</i>	euro 25,00
Lombatina di agnello nostrano con patate, rosmarino ed erbe aromatiche <i>Lamb fillet served with potatoes, rosemary and wild sicilian herbs</i>	euro 25,00
Filetto di manzo al nerello mascalese con verdure saltate alle erbe aromatiche <i>Beef filet served with nerello mascalese red wine and herbs</i>	euro 25,00

## abbinamento vini | wine pairing

Selezione a cura del nostro sommelier di tre calici <i>Three glasses of wine selected by our sommelier</i>	euro 30,00
Selezione a cura del nostro sommelier di cinque calici <i>Five glasses of wine selected by our sommelier</i>	euro 50,00



**Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento anti-anisakis secondo la normativa HACCP (reg.CE 853/04)**

*Raw fish have undergone an anti-anisakis treatment according to the Italian food health and safety law HACCP (law CE 853/04)*

**Alcuni prodotti del menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal reg. CE**

**1169/11**

*Some products of this menu may have been treated having observed the "cold chain " requirements according by EU regulation 1169/11*

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio**

*Would you please contact our service staff to be informed about the presence or substances that can cause allergies or intolerances*