



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"**.  
**Le ricette ed i segreti dello Chef li trovate sul suo libro: Memoria, Creatività, Territorio.**



*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**".  
**You will find Chef's Pietro receipes in his Book: "Memoria, Creatività, Territorio".**

Acqua, Aria, Terra, Fuoco: quattro gli elementi che danno origine al Cosmo; quattro le stagioni della Vita; quattro le stagioni della Natura. All'Evoluzione e alla Vita dedichiamo questo viaggio fra i profumi, il gusto, il carattere di un'isola che da secoli racchiude in sé il segreto dell'Emozione.

*Water, Air, Earth, Fire: the four elements that give rise to the Cosmos; the four seasons of life; the four seasons of Nature. We dedicate this experience to the concepts of Evolution and Life, through the scents, the taste, the character of an island that, for centuries, has contained the secret of pure Emotion.*



### ora pranzo | lunch hour

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

menù composto da 5 portate secondo la stagionalità del mare  
*selection of 5 seasonal sea-food dishes*

### isola | island

menù composto da 7 portate secondo la stagionalità di mare e terra



*selection of 8 sea-food and meat dishes upon seasonality*

## antipasti | starters

☀ **acqua** | crudo di mare, sale di Mozia, agrumi  
*sea | raw sea food, salt from Mozia, citrus fruits*

☀ **4elementi** | gambero bianco, cipollotto, arance, mandorle  
*4elements | white prawn, onion, orange, almonds*

☀ **aria** | pesce, molluschi, intingoli  
*aria | deep-fried fish, shellfish, sauces*

**terra** | vitellone, patate, bieta, senape  
*land | over-roasted veal, potatoes, wild chard, mustard sauce*

**memoria** | sfornato alle melanzane viola, fonduta di formaggi nostrani  
*memories | flan with purple eggplants, light fondue of Sicilian cheeses*

## primi piatti | first courses

☀ tagliolini alla curcuma, frutti di mare, limone verdello  
*home-made tagliolini with curcuma, sea-food, citrus*

☀ mezzo pacchero artigianale, cernia, finocchietto selvatico  
*artisanal paccheri pasta, grouper, wild fennel*

agnolotti fatti a mano, melanzana viola, fonduta di formaggi siciliani  
*home-made pasta, purple eggplants, Sicilian cheese fondue*

ravioli di pasta fresca, stracotto di manzo, olio al rosmarino  
*home-made, veal, rosemary olive oil*

☀ gnocchi alle erbe, calamari, pane, pomodorini



home-made dumpling pasta, wild herbs, calamari, bread, cherry tomatoes

## secondi piatti | main courses

☀ trancio di pesce, melanzana viola, zenzero, bieta, soia  
*fish filet, purple eggplants, ginger, chard, soy*

☀ ricciola, verdure di stagione, ristretto di frutti di mare  
*amberjack fish, vegs selection, sea-food sauce*

agnello, patate, peperone, erbe aromatiche  
*lamb, potatoes, red pepper, and wild Sicilian herbs*

filetto di manzo, nerello mascalese, verdure, olio al rosmarino e salvia  
*beef filet served, nerello mascalese red wine, rosemary and sage olive oil*

## abbinamento vini | wine pairing

Selezione a cura del nostro sommelier di tre calici  
Three glasses of wine selected by our sommelier

Selezione a cura del nostro sommelier di cinque calici  
Five glasses of wine selected by our sommelier





Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento anti-anisakis secondo la normativa HACCP (reg.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

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

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

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

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