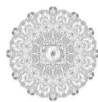


Il nome **Kisté** è un omaggio alle origini greche della città di Taormina attraverso il racconto delle due antiche cisterne greche presenti all'interno dell'antica Casa Cipolla, monumento sottoposto a tutela monumentale già nel 1939, uno dei rari esempi di stile tardo Rinascimento siciliano a Taormina.

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 La Capinera, è stata fatta un'accurata selezione di materie prime per dare vita alla linea di prodotti **IO Pietro D'Agostino**: un olio biologico ricavato da olive qualità Tonda Iblea; un vino secco da uve Zibibbo DOP realizzato sull'isola di Pantelleria; il mezzo pacchero, realizzato con grani siciliani; un liquore artigianale realizzato con solo essenze di fiori coltivati in Sicilia: zagara, rosa, lavanda e gelsomino.

Le ricette e i segreti dello Chef Pietro li trovate sul suo libro: "Memoria, Creatività, Territorio" edito da Trenta Editore per Mondadori.



menu degustazione

Un modo inedito, alternativo e sostenibile di ripensare la nostra tavola. Scelte consapevoli, responsabili, tracciate e misurate per non sprecare energie, uniche e preziose. Sostenibile è chi comprende le conseguenze che possono derivare dalle scelte compiute. Così lo chef diventa "sostenibile" e si fa portavoce del verbo "green". Sostenere una cucina consapevole significa narrare la storia della miglior scelta ambientale che risulta essere anche salutare, appetibile e proiettata al futuro. **Sostenibilità è Evoluzione.**

marea

€ 95,00

il mare in 4 portate ed un dessert

acqua | crudité di mare, agrumi, sale in cristalli

la triglia va a fuoco* | triglie, funghi, patate, lardo

pasta a colori | tagliolini rossi, piccoli frutti di mare, ristretto di crostacei

mare & co.* | trancio di pesce del giorno, crema di finocchi, verdure arrosto

questo non è un dessert di pesce | ispirazioni dello chef

isola

€ 140,00

le suggestioni dello Chef: mare e terra in 8 portate

Il menu degustazione è valido per tutto il tavolo.

menu à la carte

antipasti

acqua* | crudité di mare, agrumi, sale in cristalli

€ 38,00

la triglia va a fuoco* | triglie, funghi, patate, lardo

€ 36,00

fresco d'estate* | insalata di pesce fredda, salsa di mandorle, verdure croccanti

€ 35,00

terra | vitellone, peperone, patate, bieta, senape

€ 32,00

memoria | sfornato alle verdure con fonduta di formaggi siciliani

€ 28,00

primi piatti

toglietemi tutto ma non i paccheri*

mezzo pacchero artigianale, cernia, finocchietto selvatico, uva passa, frutta secca

€ 36,00

tagliolini al mare* | tagliolini rossi, frutti di mare, zafferano

€ 36,00

gli agnolotti fuori dalla norma

agnolotti fatti a mano, melanzana viola, fonduta di formaggi siciliani

€ 30,00

gnocchi in montagna | gnocchi alle erbe, stracotto di vitellone al nerello mascalese

€ 32,00

secondi piatti

fish & Co. | trancio di pesce del giorno, verdure di stagione, crema di finocchi

€ 40,00

sapore di mare | ricciola in guazzetto, verdure croccanti

€ 40,00

winter's tale | costolette di agnello, patate, verdure, erbe aromatiche

€ 40,00

les classiques | filetto di manzo, salsa di nerello mascalese, olio al rosmarino e salvia

€ 40,00

abbinamento vini

selezione di tre calici a cura del sommelier

€ 45,00

selezione di cinque calici a cura del sommelier

€ 75,00

*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 rispetto della "catena del freddo" come previsto dal regolamento CE 853/04. **Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio • Coperto Euro 5,00 per persona.**

The name **Kisté** is a tribute to the Greek origins of the city of Taormina through the story of the **two ancient Greek cisterns** present inside the ancient Casa Cipolla, a monument subjected to monumental protection as early as 1939, one of the rare examples of **late Sicilian Renaissance style in Taormina**.

Kisté (from the Greek) was, therefore, a source of inspiration for Chef Pietro, who wanted to entrust his gastronomic philosophy to the creation of a "container" of ingredients and flavors that have made his cuisine renowned over time. Thus, even within Kisté, as in its La Capinera, a careful selection of raw materials was made to give life to the **IO Pietro D'Agostino** product line: an organic oil obtained from Nocellara dell'Etna quality olives, a dry wine from Zibibbo DOP grapes made on the island of Pantelleria, 3 types of natural honey (medlar, chestnut, citrus) and a pasta, the mezzo pacchero, made with Sicilian grains. The selection of quality Sicilian products has been enriched with "MediterranIO", an artisanal liqueur made with only essences of flowers grown in Sicily: orange blossom, rose, lavender and jasmine. All strictly island products, available with the "IO Pietro D'Agostino" brand.

The recipes and secrets of Chef Pietro can be found in his book: "Memory, Creativity, Territory" published by Trenta Editore for Mondadori.



taste menu

An original, alternative and sustainable way to rethink our table. Aware, responsible, traced and measured choices so as not to waste unique and precious energy. Sustainable is those who understand the consequences that can derive from the choices made. Thus the chef becomes "sustainable" and becomes the spokesperson for the word "green". Supporting conscious cooking means telling the story of the best environmental choice which is also healthy, tasty and projected towards the future. **Sustainable means Evolution.**

tide € 95,00

four courses of fish menu and a dessert

acqua | raw sea food, citrus fruits, salt in crystals

red mullet is on fire* | red mullet, mushrooms, potatoes, lard

pasta & colours | home-made red tagliolini pasta, sea-food, shellfish sauce

fish & co.* | oven-roasted catch of the day, fennel sauce, steamed-oven vegetables

this is not a fish dessert | chef's inspiration

island € 140,00

Chef's suggestions : selection of 8 sea-food and meat dishes

Il menu degustazione è valido per tutto il tavolo.

à la carte menu

starters

acqua* | raw sea food, citrus fruits, salt in crystals € 38,00

red mullet is on fire* | red mullet, mushrooms, potatoes, lard € 36,00

summer breeze* | seasonal fish salad, cream of almonds, crunchy vegetables € 35,00

terra | oven-roasted veal, bellpepper, potatoes, sweet chard, mustard sauce € 32,00

memoria | flan with mixed vegetables on a light fondue of Sicilian cheeses € 28,00

first courses

toglietemi tutto ma non i paccheri*

artisanal paccheri pasta, grouper, wild fennel, raisin, sun-dried fruits € 36,00

tagliolini al mare* | home-made red taglionini, sea-food, saffron € 36,00

gli agnolotti fuori dalla norma

home-made agnolotti pasta, purple eggplants, Sicilian cheese fondue € 30,00

gnocchi in montagna

home-made dumpling pasta, beef sauce with nerello mascalese wine, wild herbs € 32,00

main courses

fish & Co.* | oven-roasted catch of the day, seasonal vegetables, sauce of fennel € 40,00

sapore di mare* | amberjack filet with sea-food sauce, crunchy vegetables € 40,00

winter's tale | lamb cutlets, potatoes, vegetables, wild herbs € 40,00

les classiques | beef filet, nerello mascalese sauce, mushrooms, rosemary and sage olive oil € 40,00

wine pairing

three glasses of wine selected by the sommelier € 45,00

five glasses of wine selected by the sommelier € 75,00

*The fish intended to be eaten raw has undergone an anti-anisakis treatment according to the HACCP regulations (EC reg. 853/04). Some products on the menu may have been treated in compliance with the "cold chain" as required by EC regulation 853/04. **Information about the presence of substances or products that can cause allergies is available by contacting the service staff.** • **Service Charge Euro 5,00 per person.**