

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 di cui fanno parte i prodotti selezionati sotto il marchio **IO Pietro D'Agostino**. Le ricette e i segreti dello Chef Pietro li trovate sul suo libro: **"Memoria, Creatività, Territorio"** edito da **Trenta Editore per Mondadori**.



menu degustazione

Scelte consapevoli, responsabili, tracciate e misurate per non sprecare energie, uniche e preziose. 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**, la nostra **Etica**.

marea

€ 100,00

Identità di mare: un viaggio in **cinque** atti

acqua * | selezione di cruditées di mare, arancia, limone, mandorla, sale in cristalli

come un pesce fuor d'acqua | pesce del Mediterraneo, patate, verdure in agrodolce

oriental mood | tagliolini alla curcuma, calamaretti, limone, menta

waterworld | calamaro verace, funghi, patate, cialda croccante di riso

questo non è un dessert di pesce | ispirazioni dello chef pasticciere (attenzione, è una sorpresa)

isola

€ 150,00

Identità siciliana: **mare e terra** della Sicilia in **otto** portate

Il menu degustazione è da intendersi valido per tutti i commensali del tavolo.

menu à la carte

antipasti

acqua* | cruditées di mare, arancia, limone, mandorla, sale in cristalli € 40,00

di rosso vestito | gambero rosso, crema di ceci, pancetta croccante € 38,00

come un pesce fuor d'acqua | pesce del Mediterraneo, patate, verdure in agrodolce € 34,00

il vitello d'oro | vitellone, tonno, liquirizia € 30,00

memoria | sformato alle verdure con fonduta di formaggi siciliani € 28,00

primi piatti

toglietemi tutto ma non i miei paccheri | mezzo pacchero artigianale, frutti di mare, erbe € 35,00

duffy duck | agnolotti fatti a mano, anatra, caprino, nocciole tostate € 35,00

oriental mood | tagliolini alla curcuma, calamaretti, limone, menta € 32,00

bottoni fuori dalla norma | bottoni di pasta fresca, melanzana, fonduta di formaggi, basilico € 30,00

ratatouille | cavatelli di pasta fresca, stracotto di vitello, peperoni € 30,00

secondi piatti

waterworld | calamaro verace, funghi, patate, cialda croccante di riso € 40,00

fish & Co. | ricciola in crosta di mandorle, erba cipollina € 40,00

le grand bleu | braciole di cernia, gamberi, zenzero, pomodoro, pane € 40,00

winter's tale | costolette di agnello, patate, verdure, erbe aromatiche € 40,00

non è un'anatra alla pechinese | petto di anatra, pistacchio, nerello mascalese, funghi € 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 person**

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 "box" of ingredients and flavors that you can find too in the selection of products made by the Chef under the brand **IO Pietro D'Agostino**. The recipes and secrets of Chef Pietro can be found in his book: "**Memory, Creativity, Territory**" published by **Trenta Editore for Mondadori**.



tasting menus

Aware, responsible, traced and measured choices so as not to waste unique and precious energy. Supporting a conscious cooking philosophy means to tell the story of the best environmental choice, which is also healthy, tasty and projected towards the future. **Sustainable means Evolution**, this is our **Ethics**.

tide

€ 100,00

the identity of the sea: a journey in a **five** courses menu

acqua* | selection of daily raw fish, orange, lemon, almonds cream, salt in crystals
like a fish out of water | Mediterranean fish roll, potatoes, sweet-&-sour vegetables
oriental mood | home-made tagliolini pasta with tangerine, squid, lemon, mint
waterworld | oven-roasted calamaro, mushrooms, potatoes, crispy rice
this is not a fish dessert | pastry chef's inspiration (this is a surprise)

island

€ 150,00

Sicilian Identity: a journey into the Sicilian land and sea flavours in **eight** dishes

Menus are valid for all the guests of the table.

à la carte menu

starters

acqua* | selection of daily raw fish, orange, lemon, almonds cream, salt in crystals € 40,00
in red dress | king red prawns, chickpeas cream, crispy bacon € 38,00
like a fish out of water | Mediterranean fish rolls, potatoes, sweet-&-sour vegetables € 34,00
the golden veal | oven-roasted veal, tuna sauce, licorice € 30,00
memoria | roasted vegetables flan on a Sicilian light fondue cheeses € 28,00

first courses

toglietemi tutto ma non i paccheri | artisanal paccheri pasta, seafood, wild herbs € 35,00
duffy duck | home-made agnolotti pasta, duck, goat cheese, roasted nuts € 35,00
oriental mood | home-made taglionini pasta with tangerine, squid, lemon, mint € 32,00
i bottoni fuori dalla norma | home-made ravioli pasta, eggplants, cheese fondue, basil € 30,00
ratatouille | home-made cavatelli pasta, beef sauce, peppers, wild herbs € 30,00

main courses

waterworld | oven-roasted calamaro, mushrooms, potatoes, crispy rice € 40,00
fish & Co. | amberjack filet, almonds, chives € 40,00
le grand bleu | gouper rolls, prawns, ginger, tomatoes, bread € 40,00
winter's tale | lamb cutlets, potatoes, vegetables, herbs € 40,00
this is not a Peking duck | duck breast, pistachio, nerello mascalese, mushrooms € 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