

Humus: Le nostre Radici, la nostra Squadra

Tutto ha origine dalla terra.

L'humus è il suo strato più fertile, quello che nutre e rende possibile la vita. Abbiamo scelto questo nome perché racconta ciò da cui vogliamo partire: le nostre radici, la materia prima e, soprattutto, le persone.

Per noi Humus significa trasformazione: una cucina profondamente legata alla Sicilia, capace però di guardare oltre, lasciandosi contaminare da viaggi, esperienze e incontri.

Questo progetto nasce dall'incontro di quattro anime. In cucina ci sono **Salvatore** e **Fabiana**, gli chef. Sono loro a trasformare la materia prima, con tecnica, istinto e rispetto per le stagioni.

Accanto a loro ci sono **Brigida**, sorella di Salvatore, e suo marito **Giacomo**: sono loro a dare forma e voce al nostro mondo, curandone l'identità visiva.

Infine *Nino* e *Piera*, genitori di Salvatore e Brigida, che hanno creduto in questo progetto fin dall'inizio: anche loro, a pieno titolo, sono parte delle radici da cui Humus ha preso vita.

PERCHÉ BISTRONOMY?

Bistronomy nasce dall'incontro tra bistrot e gastronomy. Racconta il modo in cui vogliamo vivere il ristorante: una proposta creativa in un ambiente accogliente. Il nostro è un *Casual Fine Dining* che celebra il territorio senza farne un limite.

Sedetevi, lasciatevi guidare e godetevi il viaggio.

Siete da Humus.

Antipasti

Starters

Zucca Mandorle e Bergamotto ⁸ 15
Pumpkin, Almonds and Bergamot

Ricciola* Sedano Mela ed Anacardi ^{4, 6, 8, 9} 20
Amberjack, Celery, Apple and Cashews

Lampuga* alla Brace, Funghi e Scarola Riccia ⁴ 20
Grilled Mahi-Mahi, Mushrooms and Curly Endive

Coda di Manzo* Patate e Nori, Radicchio Brasato ^{6, 7} 18
Oxtail, Potatoes and Nori, Braised Radicchio

Primi

First Courses

Pappardella e Ragù d'Anatra ^{1, 3, 9}	23
<i>Pappardelle with Duck Ragù</i>	
Bottone Seppia* Pil-pil e Lattuga di Mare ^{1, 3, 4, 14}	23
<i>Cuttlefish Bottoni with Pil-pil and Sea Lettuce</i>	
Minestra di Pasta Mista con Pesce* e Crostacei* ^{1, 2, 4, 9, 12, 14}	26
<i>Mixed Pasta Soup with Fish and Shellfish</i>	
Risotto Zucca, Pecorino, Balsamico, Nocciole e Caffè ^{7, 8}	20
<i>Pumpkin Risotto, Pecorino, Balsamic Vinegar, Hazelnuts and Coffee</i>	

Secondi

Main Courses

Ombrina*

Carote e Salsa al Lievito ^{4,6} 25
Ombrina, Carrots and Yeast Sauce

Pesce del Giorno* ^{4,6,7}

Topinambur Salicornia e Caramello al Miso 28
Fish of the Day, Jerusalem Artichoke, Samphire and Miso Caramel

Cappello del Prete al Nero d'Avola ^{7,9}

Purè di Patate Affumicate e Bieta 25
Nero d'Avola Braised Beef, Smoked potato purée and Swiss chard

Spalla di Agnello*

Millefoglie di Patate, Barbabietola e Cicoria ^{7,9} 25
Lamb, Potato Mille-feuille, Beetroot and Chicory

Bevande

Beverages

Acqua naturale / Mineral water (75cl)	3
Acqua frizzante / Sparkling water (75cl)	3
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta (in vetro - 33cl)	3

COPERTO / COVER CHARGE: 4

Il menù potrebbe subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

* Prodotto acquistato fresco e successivamente abbattuto in loco per esigenze di conservazione e organizzazione della produzione.

** In assenza di materia prima fresca, il prodotto potrebbe essere surgelato o congelato all'origine.

The menu is subject to change based on seasonality and market availability.

* Freshly sourced product, blast-chilled on-site for optimal preservation and production management.

** Should fresh ingredients be unavailable, the product may be frozen or deep-frozen at the source.

I prezzi si intendono espressi in Euro (€)
Prices are expressed in Euros (€)

Allergeni / Allergens

- 1 *Cerali contenenti glutine*
Cereals containing gluten
- 2 *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
Crustaceans and crustacean-based products
- 3 *Uova e prodotti a base di uova*
Eggs and egg-based products
- 4 *Pesce e prodotti a base di pesce*
Fish and fish-based products
- 5 *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
Peanuts and peanut-based products
- 6 *Soia e prodotti a base di soia*
Soy and soy-based products
- 7 *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
Milk and milk-based products (including lactose)
- 8 *Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci*
Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
- 9 *Sedano e prodotti a base di sedano*
Celery and celery-based products
- 10 *Senape e prodotti a base di senape*
Mustard and mustard-based products
- 11 *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
Sesame seeds and sesame seed-based products
- 12 *Anidride solforosa e solfiti*
Sulphur dioxide and sulphites
- 13 *Lupini e prodotti a base di lupini*
Lupins and lupin-based products
- 14 *Molluschi e prodotti a base di molluschi*
Molluscs and mollusc-based products

Gentile ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro personale, che provvederà a fornirti adeguate spiegazioni su cibi e bevande.

Dear guests, if you have any food allergies or intolerances, please inform our staff. They will be happy to provide you with all the necessary information regarding our food and beverages.

I prezzi si intendono espressi in Euro (€)
Prices are expressed in Euros (€)