

LIMU

Il termine LIMU, derivante dal limone arabo persiano, rappresenta parte del retaggio storico di questa terra di conquista che nei secoli è passata dal dominio greco a quello arabo e normanno. Omaggio alla trinacria, alla città di Bagheria e alimento tanto caro e rappresentativo del nostro chef patron.

Il progetto Limu vuole raccontare una filosofia di cucina fresca, concreta e rispettosa della materia prima. Una cucina sobria sia come numero di ingredienti sia nella tecnica di lavorazione dei prodotti selezionati. Uno stile essenziale ma ricco di contenuti dove le materie prime vengono lavorate e i piatti progettati rispettando la massima capacità di espressione del gusto dei singoli ingredienti.

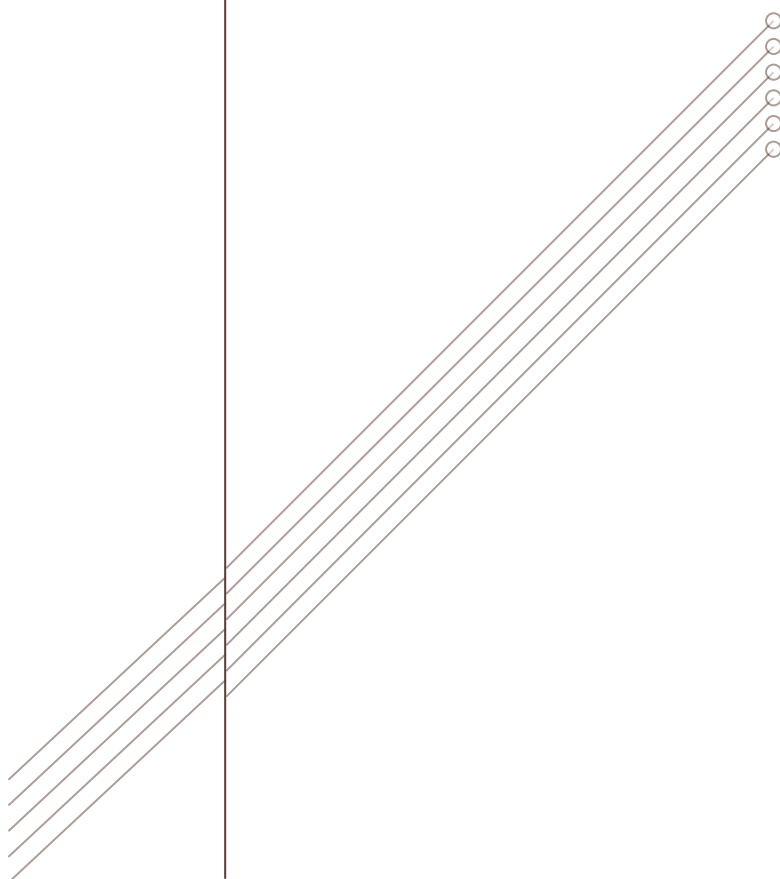
Il ristorante inoltre ha l'obiettivo di recuperare il fascino della Torre Ferrante, costruzione risalente al 1565, una delle sette che nel '500 servivano a difendere il territorio cittadino. Proprio qui, Andrea Cuffaro, patriota italiano, nel 1860, a seguito di precedenti scontri fra la popolazione bagherese e le truppe borboniche, aprì il fuoco sui soldati invasori dalla Torre dove peraltro abitava, sacrificando la propria vita per la patria. A renderlo un luogo speciale oltre che la storia è la presenza del tufo di Aspra.

Nota Bene:
Tutti i prezzi indicati nel menu sono espressi in euro (€).

DAMMI UN 5

PERCORSO DI 5 PORTATE A MANO LIBERA DELLA CUCINA

Un viaggio gastronomico di 5 portate pensato per chi ama lasciarsi sorprendere. Lo chef, con la sua creatività e maestria, propone un percorso "a mano libera" con piatti che variano in base alla stagionalità e all'estro del momento.

110

Vini in abbinamento 80

I menù degustazione per la loro complessità
si consigliano per tutti gli Ospiti del tavolo

LIMU

GREEN POWER

PANE, CIPOLLA E TARTUFO

ZUCCA E MANDARINO VERDE

Variazione di zucca, insalata liquida di mandarino verde

RISOTTO CAVOLI E CAVOLO

Risotto, cime di rapa, broccoli e fonduta di **provola**

UOVO, FUNGHI E PATATA

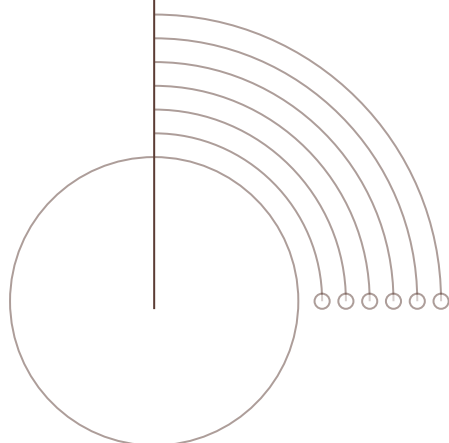
In due servizi

RICOTTA, PERE E ZAFFERANO

SFOGLIA ALLE MELE

Millefoglie, biancomangiare alla mandorla e vaniglia, mela caramellata e sorbetto alla **mandorla** tostata

100



Vini in abbinamento 80

I menù degustazione per la loro complessità
si consigliano per tutti gli Ospiti del tavolo

LIMU

100% LIMU AUTUMN EDITION

PANE, CIPOLLA, ACCIUGA E TARTUFO

LA STAGIONE DEL CAPONE

Capone in **ceviche** mediterranea, zucca marinata, **caviale** e insalata liquida di mandarino verde

TORTA DI FUNGHI

CONIGLIO NEL BOSCO

Ragù di coniglio alla cacciatore, **spuma** di patata affumicata al rosmarino cavolicelli e **polveri** di bosco

CICALE CICALI CICALI

Risotto cotto in brodo di **cicale** di mare, crudo di **cicale** salsa **ricci**, **aglio nero** e limone

GNOCCO CACCIATORE

Gnocco ripieno di ragù di **cacciagione**, jus al **vino rosso** senape e sanapo

QUAGLIA ROSSINI

Quaglia imbottita, cavolo nero, jus al tartufo e **foie gras**

RICOTTA, PERA E ZAFFERANO

AUTUNNO

Cremoso ai marroni, loti, **gelato** nocciola, terra al **tartufo**, sfoglie d'autunno

PESCE IN CROSTA *Signature**

Sgombro in camicia di sale nero, cipolle, **beurre blanc** al caviale calvisius

+20



150

Vini in abbinamento 110

I menù degustazione per la loro complessità
si consigliano per tutti gli Ospiti del tavolo

LIMU

PER COMINCIARE

LA STAGIONE DEL CAPONE	32
Capone in ceviche mediterranea, zucca marinata, caviale e insalata liquida di mandarino verde	
GLI OPPOSTI SI ATTRAGGONO	34
Lingua di vitello arrosto, insalatina di sarde , salsa ostriche e champagne	
CONIGLIO NEL BOSCO	34
Ragù di coniglio alla cacciatora, spuma di patata affumicata al rosmarino cavolicelli e polveri di bosco	
TORTA DI FUNGHI	30

PRIMI

CICALE CICALE CICALE	36
Risotto cotto in brodo di cicale di mare, crudo di cicale salsa ricci , aglio nero e limone	
DA SCIACCA A SINGAPORE	36
Tagliolino burro di gambero , gambero di sciacca crudo, salsa black pepper crab	
TORTELLI ALLA LUCIANA	34
Tortello moscardino alla luciana, provola , limone	
GNOCCO CACCIATORA	34
Gnocco ripieno di ragù di cacciagione , jus al vino rosso senape e sanapo	

SECONDI

PESCE IN CROSTA	36
Sgombro in camicia di sale nero, cipolle, beurre blanc al caviale calvisius	
CERNIA MUGNAIA	36
Cernia al vapore di foglie di limone, cime di rapa, bottarga e prezzemolo	
QUAGLIA ROSSINI	38
Quaglia imbottita, cavolo nero, jus al tartufo e foiegras	
MANZO DA SUD A SUD	36
Diaframma di manzo alla brace, salsa verde di friggitelli, nduja e fondo all' acciuga	

PER FINIRE

AUTUNNO	20
Cremoso ai marroni, loti, gelato nocciola, terra al tartufo , sfoglie d'autunno	
CAPRA GIRGENTANA	20
Mousse di robiola di capra girgentana , cremoso alle noci miele, croccante al sesamo	
COLAZIONE DELLA NONNA	20
Mousse di pane di Tumminia, gelato fior di latte , salsa calda al caffè e cioccolato fondente	
SFOGLIA ALLE MELE	20
Millefoglie, biancomangiare alla mandorla e vaniglia, mela caramellata e sorbetto alla mandorla tostata	

ACQUA MINERALE**5**

Panna naturale 0,75 lt.

San Pellegrino frizzante 0,75 lt

Ferrarelle effervescente naturale 0,75 lt.

SOFT DRINK**4**

Acqua Tonica 27,5 cl

Ginger Beer 27,5 cl

Limonata 27,5 cl

Cola 27,5 cl

Aranciata 27,5 cl

BARCaffè espresso **5**Amari **5**Liquori **7**Distillati **8****COCKTAILS****18****Spritz** (Aperol, Prosecco, Soda water)**Negroni** (Gin, Vermouth rosso, Bitter rosso)**Martini Dry** (Vermouth bianco extra dry, Gin)**Gin Tonic Siculo** (Gin, Acqua tonica)**Cosmopolitan** (Vodka, Cointreau, Succo di lime, Succo di mirtillo)**Manhattan** (Rye whisky, Vermouth rosso, Angostura)

Gentili ospiti,

il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione circa la natura e la provenienza delle materie prime utilizzate e le modalità di preparazione dei piatti del menù. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare cibi privi di determinate sostanze allergeniche prima della ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nel libro degli ingredienti sono contrassegnate in **grassetto** per facilitarne l'identificazione.

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque, le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del reg. UE 1169/11 allegato II:

- 1 — Cereali, Glutine
- 2 — Crostacei
- 3 — Uova
- 4 — Pesce
- 5 — Arachidi
- 6 — Soia
- 7 — Latte, Lattosio
- 8 — Frutta a guscio, Noci
- 9 — Sedano
- 10 — Senape
- 11 — Sesamo
- 12 — Anidride solforosa, Solfiti
- 13 — Lupini
- 14 — Molluschi

I prodotti ittici somministrati crudi o praticamente crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. CE 853/04.

Presidi Slow Food:

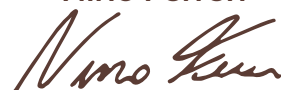
- 1 — Mandorla di Noto
- 2 — Provola delle Madonie
- 3 — Maialino nero dei Nebrodi
- 4 — Capra Girgentana

LIMÙ

|| *Aprire un ristorante non è un punto d'arrivo
ma un nuovo inizio, una nuova vita,
mi rappresenta in tutte le mie sfaccettature,
la summa di tutte le esperienze vissute.*

Qui per la prima volta c'è tutta la mia filosofia di cucina. ||

Nino Ferreri



MICHELIN
2026