

## **I COLORI DEL GIORNO**

Un viaggio libero attraverso la fantasia e la creatività dello Chef  
che ti condurrà alla scoperta della sua cucina

DEGUSTAZIONE OMAKASE 10 PORTATE  
**137**

## **SINFONIA DELLA MEMORIA**

DEGUSTAZIONE 7 PORTATE  
**107**

Snack

Spinaci, fasolaro, ricci

Bieta, ostrica, nervetti

Vongole, mandorla, kiwi

Penne, pesca, rossetti

Melanzana, tonno, sommacco

Piccione, borragine, lattume

Pomodoro, latte, lardo

In caso di allergie o intolleranze, il personale di sala è a disposizione per qualsiasi informazione.  
È inoltre consultabile la tabella degli allergeni.

I prezzi sono espressi in €

# CHARLESTON

RESTAURANT

## THE COLORS OF THE DAY

A free journey through the imagination and creativity of the Chef  
who will lead you to the door of his kitchen

10 - COURSE TASTING MENU  
137

## SYMPHONY OF MEMORY

7 - COURSE TASTING MENU  
107

Snack

Spinach, sea urchins, clam

Chard, nerves, oyster

Clams, almond, kiwi

Penne, peach, red mullet

Aubergine, tuna, sumac

Pigeon, borage, lattume

Tomato, milk, lardo

In case of allergies or intolerances, the staff is available for any information.  
The allergen table can also be consulted.

Prices are expressed in €

# CHARLESTON

RESTAURANT

## SPLASH, ESTATE!

DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

**87**

Snack

Scampo, melone, verjus

Carota, gorgonzola, scarola

Lattuga, marsala, seppia

Rana pescatrice, mais, prosciutto

Pomodoro, latte, lardo

I piatti dei menu degustazione possono essere serviti à la carte:

1 piatto a scelta **45** | 2 piatti a scelta **65** | 3 piatti a scelta **75**

## PERCORSI DEGUSTATIVI

### "Charleston" tra le vigne

Percorso enoico in Sicilia realizzato attorno al gusto  
ed ai desideri dei nostri commensali

**55**

### Lo sguardo dell'Esploratore

Esperienza attraverso i paesaggi del mondo vitivinicolo

**75**

Acqua minerale Panna o San Pellegrino

**5**

Espresso o Caffè Filtro Riserva 100% Arabica

**6**

I menu degustazione e le scelte sono intesi per l'intero tavolo

# CHARLESTON

RESTAURANT

## SPLASH, SUMMER!

### 5 COURSE TASTING MENU 87

Snack

Langoustine, melon, verjus

Carrot, gorgonzola cheese, escarole

Lettuce, Marsala, cuttlefish

Anglerfish, corn, ham

Tomato, milk, lardo

All the dishes of tasting menu can be served a la carte:

1 dish of your choice **45** | 2 dishes of your choice **65** | 3 dishes of your choice **75**

### WINE TASTING

#### **"Charleston" among the vineyards**

Wine trail in Sicily made around the taste  
and desires of our guests

**55**

#### **Explorer's gaze**

Experience through the landscapes of the wine world

**75**

Panna or San Pellegrino mineral water

**5**

Espresso or Filter Coffee Reserve 100% Arabica

**6**

The tasting menu are intended for the entire table