

# 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 (€).

DEGUSTAZIONE

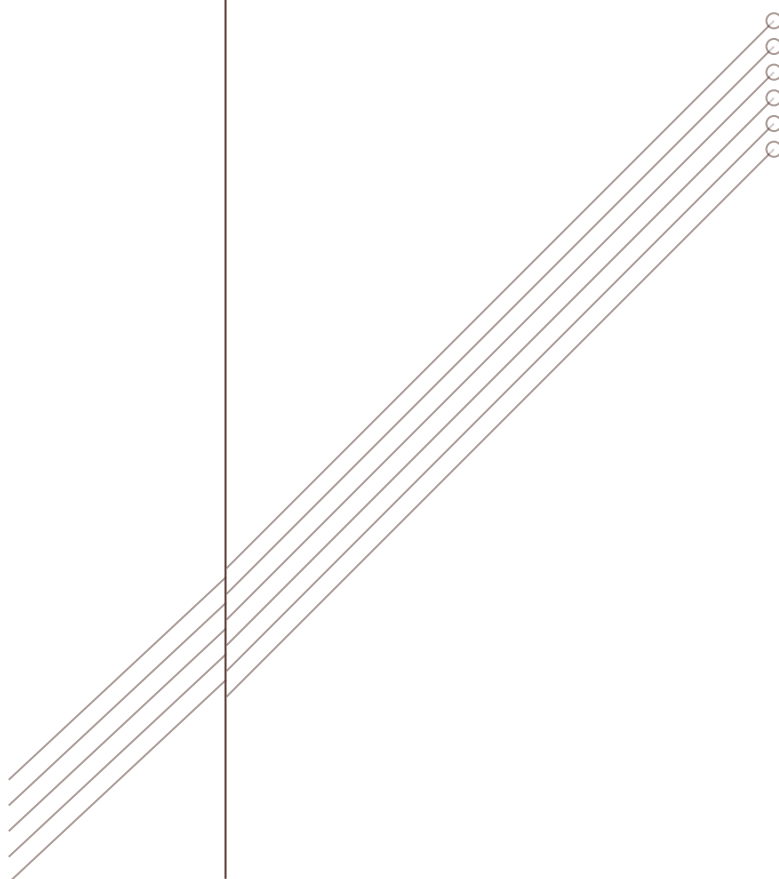
# DAMMI UN 5

## **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

DEGUSTAZIONE

# GREEN POWER

ZUPPA DI CIPOLLE ARROSTO E TARTUFO

ZUCCA IN TRE CONSISTENZE

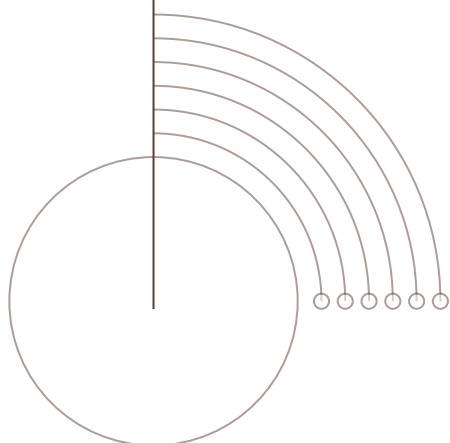
BOTTONE AI FUNGHI

UOVO, PATATA AFFUMICATA E CAVOLI

RICOTTA PERA E ZAFFERANO

CAPRA GIRGENTANA

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 -TARTUFO

## LA STAGIONE DEL CAPONE

Capone, zucca marinata e insalata liquida di mandarino verde

## CINISA-ROLL

Battuta di cinisara e zabaione come un lobster roll

## CONIGLIO NEL BOSCO

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

## CICALE-CICALE-CICALE

Riso acquerello cotto in brodo di cicale, crudo di cicale , ricci, aglio nero e limone

## BOTTONI DI PASTA

Bottoni di pasta , funghi alla brace, suprema di funghi, prosciutto dei nebrodi, gel di melograno

## QUAGLIA ROSSINI

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

## RICOTTA, PERA E ZAFFERANO

## AUTUNNO

Parfait alla nocciola, gelato ai loti, caldaroste e cioccolato al tartufo nero

## PICCOLA PASTICCERIA

150€



Vini in abbinamento € 110

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

PER COMINCIARE	<b>LA STAGIONE DEL CAPONE</b>	30€
	<b>Capone</b> , zucca marinata e insalata liquida di mandarino verde	
	<b>GLI OPPOSTI SI ATTRAGGONO</b>	34€
	Lingua di vitello arrosto, <b>ostrica</b> , mela verde e salsa champagne	
PRIMI	<b>CONIGLIO NEL BOSCO</b>	34€
	Ragù di coniglio alla cacciatora, patata affumicata al rosmarino, cavolicelli, e polveri di bosco	
	<b>TOTANETTO ARRIMINATO</b>	32€
	Totanetto in farcia di broccoletti arriminati, astratto di pomodoro e bottarga	
PRIMI	<b>CICALE CICALE CICALE</b>	36€
	Riso acquerello' cotto in brodo di cicale, crudo di cicale , salsa ricci , aglio nero e limone	
	<b>DA SCIACCA A SINGAPORE</b>	36€
	<b>Tagliolino</b> di pasta fresca, <b>gambero</b> rosa di sciacca, salsa black pepper <b>crab</b>	
PRIMI	<b>BOTTONI AI FUNGHI</b>	34€
	Bottoni di pasta , funghi alla brace, jus di funghi, prosciutto dei nebrodi, gel di melograno	
	<b>POLPO D'AMOR</b>	34€
	Mezzo pacchero farcito di polipetti murati, provola madonita e sedano candito	
SECONDI	<b>PESCE IN CROSTA</b>	34€
	<b>Sgombro</b> in camicia di sale nero, cipollotto alla brace, salsa <b>vino</b> bianco e <b>caviale</b>	
	<b>ALL'AMO</b>	36€
	Spigola arrosto, patata alle erbe e ragù di lumachine di mare al limone	
SECONDI	<b>QUAGLIA ROSSINI</b>	38€
	Quaglia imbottita, cavolo nero, jus al tartufo e foie gras	
	<b>MANZO FONDENTE</b>	36€
	Guancia di manzo in dolce cottura... tuberi e radici	
DOLCI	<b>AUTUNNO</b>	16€
	Parfait alla nocciola, gelato ai loti, caldarroste e Cioccolato al tartufo nero	
	<b>CAPRA GIRGENTANA</b>	16€
	Semifreddo di <b>robiola</b> di capra, <b>pistacchio</b> salato e <b>mandarino</b> verde	
	<b>COLAZIONE DELLA NONNA</b>	16€
Mousse di pane di tumminia, cioccolato di modica, gelato al caffè bianco e salsa al caffè caldo		
DOLCI	<b>CROSTATA ALLE MELE</b>	16€
	Mele in diverse consistenze, croccante di mandorla, gelato speziato, uva passa di zibibbo e crema inglese al calvados	

**ACQUA MINERALE** 5€

Panna naturale 0,75 lt.  
Panna 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

**BAR**

Caffè 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**

*Nino Ferreri*



**MICHELIN**  
**2025**