

Ristoranti

# A Catania, un intrigante... Ménage

di: Gianmaria Tesei

13 novembre 2024



Essere inseriti nella *Guida Michelin* a due mesi dall'apertura è una tappa importante per un giovane ristorante, come il risto-lounge **Ménage** inaugurato il 12 settembre scorso, una new-entry gastronomica catanese.

Ubicato in pieno centro storico, in Via Euplio Reina 13, è condotto dal terzetto **Michele Smantello, Luigi Sutera e Giorgio Carlisi**. Azzeccata la location che vanta persino un valore storico e architettonico: l'edificio in stile liberty, infatti, richiama alla memoria il primo ristorante catanese, quel "Da Turi Finocchiaro" che accoglieva attori, danzatrici e cantanti che, dopo le loro performance nel vicino Teatro Massimo Bellini, s'incontravano in questo locale amato anche da nobildonne e notabili. Un piccolo ed elegante cortile precede gli ambienti.



da sinistra: Luigi Sutera, Giorgio Carlisi, Michele Smantello

Notevoli, al primo piano dell'edificio, le sculture lignee raffiguranti due sinuose ninfe e gli affreschi del pittore Giuseppe Barone (1930) che ritraggono Bacco e il dio Pan immersi nei baccanali. Un gioco tra carnalità e atmosfere bucoliche permea gli ambienti mettendo a proprio agio gli ospiti. La stessa intrigante combinazione si riscontra nel menù che rivisita, in chiave contemporanea, una cucina di tradizione siciliana. Si punta, soprattutto, sulla carne e sulla brace, e c'è persino una sezione chiamata "*fire-dining*". Ma *Ménage* non offre solo questo, è anche un interessante lounge-bar in cui si sperimentano cocktail e abbinamenti innovativi. La cantina, in rapida crescita, vanta già 130 referenze. La maggior parte sono vini dell'Isola con un'attenzione speciale alle etichette etnee, poi italiani strizzando l'occhio alla Toscana. La lista degli internazionali si concentra soprattutto sugli Champagne.

Il segreto del folgorante avvio risiede, in gran parte, nella passione, nelle competenze e nella divisione tra i ruoli dei titolari: **Michele Smantello**, sommelier, ha affinato la professione a Londra e in Australia in ristoranti fine-dining; **Luigi Sutera** è un mixologist creativo formatosi, tra studio e lavoro, in Spagna a Barcellona. Il suo angolo esclusivo si trova al primo piano della struttura, avvolto dal fascino delle sculture e dei quadri; **Giorgio Carlisi**, infine, è lo chef con alle spalle una carriera a Saint Tropez e un percorso di studi all'Alma.

Anche il brand non è frutto del caso: il concept di *Ménage* è stato creato dal team dello studio di comunicazione *La Cook Agency*, ed è l'unione di queste tre competenze; ma, anche, una storia di amicizia e di ritorno al Sud.

Entrando nel merito dell'offerta gastronomica, per un'esperienza a 360° suggeriamo in apertura "*Il fauno*", un cocktail agile realizzato con un cordiale di cetriolo (della casa), gin e tonica. Dopo l'Amuse-bouche, introduce la sequenza *l'uovo nero barzotto, limone, piselli e spuma al Parmigiano Reggiano*. In abbinamento i vini di *Serafica* (\*), in particolare su questo piatto il *DOC Etna Bianco Grotta della Neve 2021* (Carricante 90% e Catarratto 10%). A seguire, *lingua di vitello laccata con salsa verde e susine*, un gioco che colpisce per la delicatezza degli accostamenti. La cottura e il taglio delle carni si confermano fattori importanti, il fiore all'occhiello della casa. Il *Versante Sud Macerato 2021* (carricante e altre varietà reliquia come minnella, insolia, corinto nero, coda di volpe e bianchetta), un macerato di 28 giorni, ha accompagnato questa portata. Poi, un *risotto alle erbe fini, barbabietola* marinata all'aceto e *olio alla cicoria*. È un piatto pungente per freschezza che si trova sulla stessa lunghezza d'onda del piatto successivo, *la punta di petto, teriyaki e verdure in agrodolce*. I vini scelti per questi piatti sono stati, rispettivamente, il *Mirantur Rosso 2021* (Nerello Cappuccio 100%) e il *DOC Etna Rosso, Grotta del Gelo 2019* (Nerello Mascalese 80% e Nerello Cappuccio 20%). In chiusura, *Tiramisù Ménage*, con la sua inconfondibile forma a chicco di caffè, e cioccolato di Modica al peperoncino, abbinati al rum *Ron Zacapa 23 Solera*. Attento e mai invadente il servizio.

(\*) nota: l'azienda Serafica si trova a Nicolosi, sul versante Sud etneo, tra i 750 ed i 900 metri s.l.m (con punte anche al di sopra dei 1.000 metri). L'azienda è composta da 40 ettari di uliveti, da cui si producono oli EVO, e da 15 ettari di vigna.

**Ménage – Ristorante, Cocktail Bar**

Via Euplio Reina 13

Catania

<https://www.menagelounge.it/>

---