

*esplorare le stagioni
selezionare la materia prima
dosare con leggerezza*

Dietro sintesi e semplicità
si rincorrono le sfumature del gusto
ed è così che vorremmo introdurvi
nella profondità dei nostri sapori

menu

chef

Giovanni Santoro

Il nostro Giovanni è sempre pronto e attento ad assecondare qualsiasi richiesta alimentare.

Oltre al menu offriamo la possibilità di richiedere piatti per celiaci, vegani o vegetariani

Per qualsiasi esigenza alimentare siete pregati di informare il nostro personale di sala che con piacere provvederà a comunicare in cucina le vostre esigenze.

Di seguito la tabella informativa dove vengono elencati i prodotti potenzialmente allergici numerati. Il relativo numero è annotato accanto alle portate che contengono detto alimento.

In ottemperanza al regolamento U.E. 1169/2011 del parlamento Europeo, di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenente glutine.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/lt.
13. lupini e prodotti a base di lupini.
14. molluschi e prodotti a base di molluschi.

menu degustazione carne Shalai

per tutti i componenti della tavola

Guancetta di manzo in gelatina di agrumi, briciole di frolla salata e
vinaigrette al peperone arrostito ① ③ ⑦ ⑨

Soffice caldo di melanzane e basilico, ristretto di pomodoro datterino
e spumone di ricotta al forno ③ ⑦

Vitellina a punta di coltello con fonduta ai formaggi cremosi e bacche
di ginepro dell'Etna, affumicata agli aghi di pino ⑦

Pacchero artigianale farcito con pere e noci, gratinato al gorgonzola e
straccetti di anatra affumicata in casa ① ⑦

Agnellino da latte scottato al burro d'erbe, riduzione al nerello
dell'Etna con patate e cipolle affumicate al caffè ⑦ ⑫

Il cannolo alla ricotta secondo Shalai ① ③ ⑦ ⑧

menu degustazione pesce Phalari

per tutti i componenti della tavola

Pesce del Mediterraneo fritto in tempura con salsa dolce all'arancia

① ④ ⑪

Crudo di gambero rosso con stracciatella di burrata al pepe nero e centrifuga di pomodoro datterino al basilico

② ⑦

Sgombro marinato al succo di mela verde e zenzero, gazpacho siciliano e tagliatelle di cetriolo sciroppato

④

Linguine all'aglio, olio e peperoncino con tagliatella di calamaro agli agrumi e bottarga di tonno stagionata in casa

① ② ④ ⑭

Tonno fuori dalla norma

④ ⑦

Mezza sfera ghiacciata al limone e passito con salsa di fragole

③ ⑦

menu degustazione “Fai tu Giovanni”

per tutti i componenti della tavola

Percorso culinario di 7 portate carne e pesce
secondo la fantasia del nostro Chef

gli antipasti

Vitellina a punta di coltello con fonduta ai formaggi cremosi e bacche di ginepro dell'Etna, affumicata agli aghi di pino ⑦

Guancetta di manzo in gelatina di agrumi, briciole di frolla salata e vinaigrette al peperone arrostito ① ③ ⑦ ⑨

Soffice caldo di melanzane e basilico, ristretto di pomodoro datterino e spumone di ricotta al forno ③ ⑦

Crudo di gambero rosso con stracciatella di burrata al pepe nero e centrifuga di pomodoro datterino al basilico ② ⑦

Sgombro marinato al succo di mela verde e zenzero, gazpacho siciliano e tagliatelle di cetriolo sciroppato ④

paste e minestre

Macedonia calda di verdure mantecata al battuto di basilico e crostini di pane all'aglio ①⑨

Riso Carnaroli mantecato ai peperoni dolci, maialino croccante allo spiedo e riduzione al nerello dell'Etna ⑦⑨

Pacchero artigianale farcito con pere e noci, gratinato al gorgonzola e straccetti di anatra affumicata in casa ①⑦

Spaghettoni in crema di cipollotto bianco, sgombro affumicato e mollica tostata al finocchietto selvatico ①④⑦

Linguine all'aglio, olio e peperoncino con tagliatella di calamaro agli agrumi e bottarga di tonno stagionata in casa ①②④⑭

Maltagliati di pasta fresca all'acciuga, zuppetta di ceci al finocchietto selvatico e sardina fritta al pane raffermo ①④

carne e pesce

Filetto di maialino nero dell'Etna lardellato e steccato al timo, scapece di zucchina e menta, riduzione al vino cotto ⑫

Tagliata di filetto di manzo marinata alla senape e soia con verdure cotte al barbecue ⑥ ⑩

Agnellino da latte scottato al burro d'erbe, riduzione al nerello dell'Etna con patate e cipolle affumicate al caffè ⑦ ⑫

Tonno rosso fuori dalla norma ④ ⑦

Fritturina croccante di alici profumata all'aceto di lamponi, chutney di cipolla rossa e segale saltate alla provala del casale ① ④ ⑦

i formaggi ed i dessert

Selezione di formaggi tipici siciliani con marmellate nostrane e miele d'ape nera sicula ⑦

Piacentino ennese fritto in tempura di birra artigianale con pistacchio di Bronte e crema dolce all'arancia rossa ① ⑦

Il cannolo alla ricotta secondo Shalai ① ③ ⑦ ⑧

Cremoso ghiacciato al cioccolato bianco, crumble di frolla al cacao e frutti di bosco ① ③ ⑦

Crema cotta caramellata profumata agli agrumi e zenzero ③ ⑦ ⑧

Babà al rum farcito con gelato al torroncino e crema di pere profumata all'alla cannella ① ③ ⑦

Frutta fresca, succo di fragole e sfera di gelato al verdello