

C I V I C O



“L'affascinante varietà gastronomica dovuta ai passaggi di popoli diversi dà luogo alla squisita enogastronomia siciliana, che affonda le sue origini in tempi antichi, avvalendosi di prodotti meravigliosi e contrasti agrodolci. Sotto il sole di quest'isola incredibile, nella terra vulcanica, crescono specie vegetali saporitissime e la pasticceria è davvero sontuosa.”

Sicilia

*I menù possono subire variazioni in base alla
disponibilità di mercato.*

*Ogni menù degustazione, data la sua complessità, si intende
come unica scelta per tutto il tavolo. I menù non si possono
dividere.*

*Su eventuale scelta del menù alla carta è gradita l'ordinazione
di almeno due portate, dessert esclusi.*

C I V I C O

25

Chef's amuse bouche

Polpo^o, patate e polvere di pomodoro (7, 14)

Tortelli di pasta all'uovo, stracotto di maialino nero siciliano,
tartufo nero pregiato e vongole veraci (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9)

Guancia di vitello brasata al Nero d'Avola e senape ripassata (9, 10, 12)

Aspettando il dessert (1, 3, 5, 6, 7, 8)

Dessert (1, 3, 5, 6, 7, 8)

Abbinamento vini 55

Chef's amuse bouche

Cavolfiore, polpa di riccio^o e caffè (2,7)

Cannolo di triglia^o, salsa di mandorla pizzuta d'Avola, sedano e olive nere (1,3,4,8,9)

Linguine, burro, salvia, tartare di gambero rosso^o e limone (1,2,7)

Spada^o in crosta profumata della mia terra, cuor di lattuga, mango piccante e ricotta al finocchietto (1,3,4,5,6,7,8)

Aspettando il dessert (1,3,5,6,7,8)

Dessert (1,3,5,6,7,8)

Abbinamento vini 65

INIZIAMO BENE

CAVOLFIORE **22**

Polpa di riccio° e caffè (2, 7)

P3 **20**

Patate, polpo° e polvere di pomodoro (7, 14)

CANNOLO SALATO **20**

Tartare di triglia°, salsa alle mandorle pizzuta d'Avola, sedano e olive nere (1, 3, 4, 8, 9)

PANE & PANELLE **26**

Panella, gambero rosso°, caviale, salsa di vastedda al sesamo (1, 2, 4, 5, 6, 7, 11)

TOPINAMBUR **22**

Lardo di maialino nero, pera Spinelli , marsala e tartufo nero pregiato (12)

PRIMI SU TUTTI

TORTELLI DI PASTA ALL'UOVO 28

Stracotto di maialino nero siciliano, tartufo nero pregiato e vongole veraci
(1, 2, 3, 4, 7, 8, 9)

LINGUINE 26

Tartare di gambero rosso°, burro, salvia e limone (1, 2, 7)

CARNAROLI 22

Broccolo, aglio nero fermentato, caprino e nocciole tostate (5, 6, 7, 8, 9)

SECONDI A NESSUNO

SPADA° 26

In crosta profumata della mia terra, cuor di lattuga, mango piccante e ricotta al finocchietto (1,3, 4, 5, 6, 7, 8)

SGOMBRO 24

Limone fermentato e barbabietola (4)

GUANCIA DI MANZO 24

Brasata nel Nero d'Avola e senape ripassata (9, 10, 12)

Le acque

Naturale Panna 3

Naturale Armani 8

Effervescente Ferrarelle 3

Frizzante San Pellegrino 3

Frizzantissima Pierrier 4

Bibite Bona

Bevande gassate in Sicilia dal 1947

Tonica	4
Cocktail	4
Ginger beer	4
Melograno e fiori di sambuco	4
Spuma	4
Chinotto	4
Gassosa	4
Mandarinata	4
Arancia rossa	4

Birre

BIANCA grano biancolilla e scorze di mandarino di Ciaculli. ALC VOL % 6	7
SICILIAN PILS grani antichi di Sicilia, Timillia, Russello, Perciasacchi. ALC VOL % 5	7
Birra Analcolica / Gluten Free	4

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

1. Cereali - Cereals
2. Crostacei - Crustaceans
3. Uova - Egg
4. Pesce - Fish
5. Arachidi - Peanuts
6. Soia - Soy
7. Latte - Milk
8. Frutta a guscio - Fruit in shell
9. Sedano - Celery
10. Senape - Mustard
11. Semi di sesamo - Sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini - Lupine
14. Molluschi - Molluscs

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

° Il piatto contiene ingredienti che hanno subito un processo di abbattimento °