

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<sup>o</sup>, 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<sup>o</sup> e caffè (2,7)

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

Linguine, burro, salvia, tartare di gambero rosso<sup>o</sup> e limone (1,2,7)

Spada<sup>o</sup> 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 °