

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, toma di capra e polpa di riccio (1, 2, 3, 7, 9)

Piccione & ciliegie (6, 7, 8, 9, 10)

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

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

Abbinamento vini 55

Chef's amuse bouche

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

Alici, granita di cetriolo, ketchup di pomodorini,
cipolla rossa e yogurt di capra (4, 7)

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

Ventresca di tonno, salsa di verdure al carbone, cipolla in agrodolce (4, 9)

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

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

Abbinamento vini 65

INIZIAMO BENE

| | |
|---|-----------|
| ALICI | 22 |
| Granita di cetriolo, ketchup di pomodorini, cipolla rossa e yogurt di capra (4, 7) | |
| P3 | 22 |
| Patate, polpo° e polvere di pomodoro (7, 14) | |
| CANNOLO SALATO | 24 |
| Tartare di triglia°, salsa di mandorla pizzuta d'Avola, sedano e olive nere (1, 3, 4, 8, 9) | |
| PANE & PANELLE | 28 |
| Panella, gambero viola°, caviale, salsa di "vastedda" al sesamo (1, 2, 4, 5, 6, 7,11) | |
| GAZPACHO | 20 |
| Pomodoro, frutti rossi, cocomero, aceto balsamico, crostini (1) | |

PRIMI SU TUTTI

| | |
|---|-----------|
| TORTELLI | 30 |
| Di pasta all'uovo, toma di capra e polpa di riccio° (1, 2, 3, 7, 9) | |
| LINGUINE | 26 |
| Tartare di gambero viola°, burro, salvia e limone (1, 2, 7) | |
| CARNAROLI | 24 |
| Melanzane, pomodorino, ricotta salata e basilico (5, 6, 7, 9) | |

SECONDI A NESSUNO

VENTRESCA DI TONNO° 30

Salsa di verdure al carbone e cipolla in agrodolce (4, 9)

SGOMBRO 24

Limone fermentato e barbabietola (4)

PICCIONE & CILIEGIE 30

(6, 7, 8, 9, 10)

Le acque

| | |
|--------------------------|---|
| Naturale Panna | 4 |
| Naturale Armani | 8 |
| Effervescente Ferrarelle | 4 |
| Frizzante San Pellegrino | 4 |

Analcolici

4

Tonica

Cocktail

Ginger beer

Melograno e fiori di sambuco

Spuma

Chinotto

Gassosa

Mandarinata

Arancia rossa

Birre

| | |
|--|---|
| BIANCA | 8 |
| grano biancolilla e scorze di mandarino di Ciaculli | |
| ALC VOL % 6 | |
| | |
| SICILIAN PILS | 8 |
| grani antichi di Sicilia, Timillia, Russello, Perciasacchi | |
| ALC VOL % 5 | |
| | |
| Birra Analcolica / Gluten Free | 5 |

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 - Wheat
2. Crostacei - Shellfish
3. Uova - Eggs
4. Pesce - Fish
5. Arachidi - Peanuts
6. Soia - Soy
7. Latte - Milk
8. Frutta a guscio - Tree nuts
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 - Mollusks

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 °

Vincenzo Di Falco