

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

Vincenzo Di Falco

*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

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

Cannellone della domenica (1, 3, 4, 7, 9)

Trancio di lampuga in terracotta e caponatina scomposta (1, 4, 6, 8, 9)

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

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

Chef's amuse bouche

La pizza boscaiola (1, 6, 7, 8, 10)

Spaghettoni, zucca, guanciale, cannella e rosmarino (1, 4, 7, 9)

Piccione & frutti di bosco (6, 7, 8, 9, 10)

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

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

INIZIAMO BENE

P3	20
Polpo°, patate e polvere di pomodoro (7, 14)	
CANNOLO SALATO	20
Tartare di triglia°, salsa di mandorla pizzuta d'Avola, sedano e olive nere (1, 3, 4, 8, 9)	
PANE & PANELLE	26
Panelle, gambero viola°, caviale e salsa di "vastedda" (1, 2, 4, 5, 6, 7, 11)	
LA PIZZA BOSCAIOLA	22
Tartare di manzo razza piemontese, porcini, grana padano e bordo croccante (1, 6, 7, 8, 10)	
UOVO BARZOTTO	22
Uovo in crosta aromatica, erbe di campo, pecorino e tartufo (1, 3, 6, 7)	

PRIMI SU TUTTI

LINGUINE	28
Gambero viola°, tartufo, burro, salvia e limone (1, 2, 7)	
TORTELLI	28
Di pasta all'uovo, toma di capra e polpa di riccio° (1, 2, 3, 7, 9)	
CANNELLONE DELLA DOMENICA	24
Di pasta all'uovo, baccalà', cavolfiore, aglio nero fermentato e prezzemolo (1, 3, 4, 7, 9)	
SPAGHETTONE	22
Zucca, guanciale, cannella e rosmarino (1, 4, 7, 9)	
CARNAROLI	24
Porcini, grana padano e castagne (7, 8, 9)	

SECONDI A NESSUNO

CAPONE...TINA 24

Trancio di lampuga, caponatina scomposta, capperi e pinoli (1, 4, 6, 8, 9)

PIZZAIOLA 28

Trancio di ricciola al bbq, pomodorino, salsa d'aglio e olio al rosmarino (4, 7, 9)

PICCIONE, FRUTTI ROSSI E CIOCCOLATO 26

(6, 7, 8, 9, 10)

GUANCETTA DI MANZO AL NERO D'AVOLA 24

Patata affumicata e foglie di senapa (7, 9)

Le acque

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

Birre

BIANCA grano biancolilla e scorze di mandarino di Ciaculli ALC VOL % 6	8
SICILIAN PILS grani antichi di Sicilia, Timillia, Russello, Perciasacchi ALC VOL % 5	8
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 °

