

M



WINE LIST

VIA CASSARI 35 | PALERMO | SICILIA

INFO & RESERVATION

+39 091 589918

INFO@GAGINIRESTAURANT.COM

WWW.GAGINIRESTAURANT.COM

MAURICIO ZILLO

GAGINI EXECUTIVE CHEF

MENU ALLA CARTA

A SCELTA UN ANTIPASTO,
UN PRIMO O UN SECONDO,
UN DESSERT O UNA SELEZIONE FORMAGGIO

100

PRIMA PORTATA

(A SCELTA TRA)

FICHI, BOTTARGA, CIPOLLA DI GIARRATANA,
PORTULACA, YOGURT DI CAPRA

SARDE MARINATE, ZUCCHINE, SHISO DI CAPO MILAZZO,
OLIVE NERE E IL NOSTRO UMEBOSHI

CARPACCIO DI VACCA ALLEVABIO, BERNAISE,
COZZE E NOCCIOLA DI TORTORICI

QUAGLIA DI LINGUAGLOSSA, PASSION FRUIT DI LICATA,
NASTURZIO E CUCUNCI DI SALINA

SECONDA PORTATA

(A SCELTA TRA)

LINGUINE AL RAGÙ DI SCORFANO, PASSOLINA,
ZAFFERANO DI MARIANOPOLI E PINOLI SICILIANI

SPAGHETTI AI POMODORI PIZZUTELLO
DELLE VALLI ERICINE E MARINDA DI PACHINO,
BASILICO, GAMBERO ROSSO CRUDO E ANIMELLA DI VITELLO

PESCATO DEL GIORNO CON FIORI DI ZUCCA, RICOTTA
INFORNATA, ARINGA AFFUMICATA E SALSIA DI SEMI DI ZUCCA

CAPOCOLLO DI MAIALE NERO DEI NEBRODI MARINATO
ALLA CARRUBA, PEPERONI ROSSI,
DATTERINO ED ERBE AMARE

TERZA PORTATA

(A SCELTA TRA)

GELATO AL CAPPERO,
CARAMELLO SALATO, ARACHIDI E SABLÈ CACAO

CRÈME GLACÉE ALLO ZAFFERANO DI MARIANOPOLI,
MIRTILLI DI MALETTO E SORBETTO ALLA PESCA BIANCA DI MANIACE

SUSINA, LATTE DI PECORA, ZENZERO DEL RAGUSANO
E NOCCIOLA DI TORTORICI

SELEZIONE TRE FORMAGGI

AGGIUNTA DI UNA PORTATA

30

MENU DEGUSTAZIONE

MENU 4 PORTATE

AMUSE BOUCHE

FICHI, BOTTARGA, CIPOLLA DI GIARRATANA, PORTULACA,
YOGURT DI CAPRA

BOTTONI DI PECORA DI CAMMARATA BOLLITA, CIPOLLA
PAGLINA DI CASTROFILIPPO, ZUCCHINA LUNGA
E PIPER AURITUM

MELANZANE IN TRE CONSISTENZE, AMARENE, PROVOLA DELLE
MADONIE E CAPPERI DI PANTELLERIA

PREDESSERT

GELSI, CREMA DIPLOMATICA AL LATTE
FERMENTATO E VANIGLIA

115

WINE PAIRING 50

MENU 6 PORTATE

AMUSE BOUCHE

SARDE MARINATE, ZUCCHINE, SHISO DI CAPO MILAZZO,
OLIVE NERE E IL NOSTRO UMEBOSHI

CARPACCIO DI VACCA ALLEVABIO, BERNAISE,
COZZE E NOCCIOLA DI TORTORICI

TAGLIOLINI DI GRANO BIDI' SERVITI FREDDI CON MANDORLA,
MOSCIAME E LATTUME DI TONNO ROSSO

SEPPIA DI TERRASINI, TENERUMI, GRENAILLE FERMENTATA
ZAPOTE NERO, PEPE VERDE E GARUM DI CALAMARO

QUAGLIA DI LINGUAGLOSSA, PASSION FRUIT DI LICATA,
NASTURZIO E CUCUNCI DI SALINA

PREDESSERT

SUSINA, LATTE DI PECORA, ZENZERO DEL RAGUSANO
E NOCCIOLA DI TORTORICI

140

WINE PAIRING 70

MENU CHEF 8 PORTATE

160

WINE PAIRING 90

IL PERCORSO DEGUSTAZIONE DOVRÀ ESSERE LO STESSO PER TUTTI
I COMMENSALI AL TAVOLO SALVO BAMBINI E/O INTOLLERANZE.

PER GRUPPI DI SEI O PIÙ PERSONE SI RICHIEDE LA SCELTA
DI UNO DEI NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

*IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO È STATO SOTTOPOSTO
A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL
REG. CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAP 3, LETT. D PUNTO I

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA
E/O CONSULTARE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI