

# M



WINE LIST

VIA CASSARI 35 | PALERMO | SICILIA

INFO & RESERVATION

+39 091 589918

[INFO@GAGINIRESTAURANT.COM](mailto:INFO@GAGINIRESTAURANT.COM)

[WWW.GAGINIRESTAURANT.COM](http://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