

HOTEL & RESTAURANT

CAVALLUCCIO  MARINO

*Executive Chef e Patronne*

*Giovanna Billeci*

*In pasticceria*

*Angela Sorrentino*

*Maitre di Sala e Responsabile di cantina*

*Giuseppe Costa*

*I menù degustazione*

*“Carta bianca 8 portate”*

*“I 3 SorRisi”*

*“Don Gamberone non ha Scampo”*

*vengono serviti per tutti i commensali*

*Segnalaci eventuali intolleranze ed allergie*

Abbinamento 3 calici € 40

Abbinamento 5 calici € 60

## CARTA BIANCA 8 PORTATE

### “SENZA FRONTIERE”

La nostra cucina è caratterizzata dalla costante ricerca dell'equilibrio tra i sapori, da un mix di tradizione ed ingredienti locali esaltati dal contrasto con prodotti di terre lontane.

Lasciatevi prendere per mano dalla creatività di

Chef Giovanna Billeci.

Vi condurrà attraverso un viaggio dei sapori che rimarrà impresso nella vostra memoria.

€ 175

Coperto incluso

## I 3 SorRISI

SorRiso del pescatore

*\*Risotto con gamberi, cozze e calamari*

Oro nero

*\*Risotto al nero di seppia*

Prestige

*\* Risotto allo champagne con crudo di gamberi rossi di Mazara e caviale*

€ 80

Coperto incluso

\*Materie prime/prodotti abbattuti in loco o acquistati direttamente congelati/surgelati

## DON GAMBERONE NON HA SCAMPO

“L'oro delle Pelagie”

MENU' DI 3 PORTATE

### GAMBERI VANITOSI

*Crudo di gamberi rossi di Mazara del vallo e gin tonic*

### COSA BOLLE IN PENTOLA?

*Gamberoni di Mazara del Vallo, crudo di verdure miste e maionese di sedano*

### LA VIE EN ROSE

*Scamponi al vapore, salsa all'arancia e foie gras caramellato*

€ 200

Coperto incluso

\*Materie prime/prodotti abbattuti in loco o acquistati direttamente congelati/surgelati

## MENU' VEGETARIANO

*\*Brik ripiena di patate e mozzarella su crema di parmigiano*

*La nostra pasta al pomodoro*

*Hummus di ceci e cotoletta di melanzana*

€ 60

Coperto incluso

TUTTI I MARTEDI' SU PRENOTAZIONE

MENU' COUS COUS DI CERNIA

*Tuna brik – Cous cous di cernia – Dessert* 75

TUTTI I GIOVEDI' SU PRENOTAZIONE

MENU' ZUPPA DI PESCE

*Polpo e patate – Zuppa di pesce – Dessert* 80

Coperto incluso

\*Materie prime/prodotti abbattuti in loco o acquistati direttamente congelati/surgelati



## MENU' ALLA CARTA

Scegliendo alla carta è richiesta per ogni persona la **CONSUMAZIONE MINIMA DI 2 PORTATE**, eventuali contorni e dessert sono esclusi.

Il coperto per il menù alla carta è di € 5

## ANTIPASTI

Sapore di mare...Sapore di sale 28

*\*Tartare di cernia, polvere di capperi ed acqua di pomodoro*

Gamberi vanitosi 45

*\*Crudo di gamberi rossi di Mazara e gin tonic*

Note di rosso 30

*Millefoglie di triglie, crema di mandorle d'Avola ed affumicatura d'alloro*

Ghiotta...Variazioni sul tema 35

*\*Zuppa di cernia con cozze, calamari e gamberi, in crosta di sfoglia*

\*Materie prime/prodotti abbattuti in loco o acquistati direttamente congelati/surgelati

## PRIMI

Alla sanfacò 28

*\*Spaghetti con crema di cipolla, gamberi, parmigiano e peperoncino*

Pane e acciughe 30

*Spaghetti all'aglio nero con acciughe del cantabrico, crema di pane e colatura di alici*

Prestige 38

*\*Risotto allo champagne con crudo di gamberi rossi di Mazara e caviale*

Tres Chic 35

*\*Gnocchi di patate e barbabietole, crema di mozzarella e battuto di scampi crudi*

\*Materie prime/prodotti abbattuti in loco o acquistati direttamente congelati/surgelati

## SECONDI

Aethusa (Linosa) 30

*\*Filetto di cernia, pomodorini confit e olive, purè di patate e terra al nero di seppia*

Il lungo viaggio 35

*Dentice o Parago su crema di formaggio francese, crema di datteri, salsina al basilico e trasparenza di miele di ape nera*

Fresco e Azzurro 30

*\*Ricciola scottata su salsa fredda alle erbe aromatiche*

Cosa bolle in pentola? 65

*\*Gamberoni di Mazara del Vallo, crudo di verdure miste e maionese al sedano*

La vie en rose 80

*\*Scamponi al vapore, salsa all'arancia e foie gras caramellato*

*\*Materie prime/prodotti abbattuti in loco o acquistati direttamente congelati/surgelati*

## DESSERT

Dolce Omaggio a Marchesi	10
<i>Cassata stile Pollok</i>	
Tiramisù a modo nostro	10
<i>Tiramisù servito con crema inglese al caffè e gelato all'anice</i>	
Perla Nera	12
<i>Tortino al cioccolato di Modica, cannella e peperoncino, salsa di passion fruit e crumble di lenticchie nere</i>	
Passeggiata Spensierata	12
<i>Tartelletta con composta di gelsi e cioccolato bianco, ganache al finocchietto</i>	
L'ape nera sicula incontra la Tunisia	12
<i>Cous Cous dolce incucciato con miele, passito, arancia, menta e frutta secca, su crema all'arancia</i>	
Formaggi	24
<i>Degustazione di formaggi siciliani accompagnati da marmellate e Marsala De Bartoli</i>	

**\*Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

**\*Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.**

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11:

Pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.