

Menu

della cena

TAPAS DI COSTA

Piccoli piatti da condividere tra il sale del mare, gli agrumi della Sicilia e il tramonto sui faraglioni



TARTARE DI TONNO ROSSO • €13

TONNO** ROSSO MARINATO, GEL DI LIMONE, MANDORLA TOSTATA E OLIO EXTRAVERGINE
Allergeni: 4, 8

TARTARE DI GAMBERO ROSSO • €14

GAMBERO* ROSSO MARINATO, STRACCIATELLA FRESCA, BASILICO E LIME
Allergeni: 2, 7

OSTRICA • €4^{CAD}

Allergeni: 14

TATAKI DI TONNO • €18

TATAKI DI TONNO** SCOTTATO, SERVITO SU GAZPACHO FREDDO DI COCCO E CETRIOLO, LIME E CRUMBLE DI OLIVE NERE E CAPPERI

Allergeni: 1, 4

ALICI MONTATE • €12

PANE TOSTATO ALLA PIASTRA, ALICI** MARINATE, BURRO MONTATO AGLI AGRUMI E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE

Allergeni: 1, 4, 7, 12

SALMONE A COLAZIONE • €12

PANE TOSTATO ALLA PIASTRA, CARPACCIO DI SALMONE** MARINATO AGLI AGRUMI, CRUMBLE DI YOGURT SALATO E CETRIOLO LEGGERMENTE BRUCIATO

Allergeni: 1, 4, 7

LE CEVICHE DEL LIDO

IL TIPICO PIATTO MARINARO SUDAMERICANO MARINATO A FREDDO NELL'ESPLOSIONE DI ACIDITÀ DEGLI AGRUMI, REINTERPRETATO CON IL PESCATO DEL NOSTRO MARE.

CEVICHE DI TONNO ROSSO E AVOCADO • €18

CUBETTI DI TONNO** ROSSO MARINATI NEL SUCCO DI LIME E ARANCIA SICILIANA, ACCOMPAGNATI DA AVOCADO CREMOSO, CETRIOLI CROCCANTI, CIPOLLA ROSSA AFFETTATA FINE E UN TOCCO DI CORIANDOLO FRESCO

Allergeni: 4

CEVICHE DI GAMBERO E AGRUMI • €12

CODE DI GAMBERO* MARINATE "A CRUDO" NEL SUCCO PURO DI LIMONE CON POMODORINI DATTERINI, RONDELLE DI JALAPEÑO FRESCO, FOGLIOLINE DI MENTA E UN FILO D'OLIO EVO DELL'ETNA

Allergeni: 2



YAKITORI DI MARE

PORZIONE DA 2 PEZZI

*Piccoli spiedi ispirati alla tecnica giapponese
dello yakitori, reinterpretati in chiave mediterranea*

15€

GAMBERO

GAMBERO* SCOTTATO ALLA PIASTRA, GLASSA DI BURRO AGLI AGRUMI,
PANKO TOSTATO ALLE ERBE MEDITERRANEE

Allergeni: 1, 2, 7

POLPO

POLPO* COTTO A BASSA TEMPERATURA E RIGENERATO ALLA PIASTRA,
ANANAS CAMELLATO, RIDUZIONE DI SOIA E LIME FRESCO

Allergeni: 6, 14

RICCIOLA

RICCIOLA SCOTTATA**, ZUCCHINA ALLA PIASTRA LEGGERMENTE
AFFUMICATA, CREMA DI YOGURT SALATO E LIMONE

Allergeni: 4, 7

SALMONE

SALMONE** LACCATO AL MISO CHIARO E SCOTTATO ALLA PIASTRA,
CETRIOLO LEGGERMENTE BRUCIATO, SESAMO TOSTATO ED ERBA CIPOLLINA

Allergeni: 4, 6, 11

[rà·di·ca]
mare

Menu

della cena

20€

Tacos della condivisione

TARTARE DI SALMONE
MARINATA ALLA SOIA**

Allergeni: 4, 6

TONNO SCOTTATO
CON SEMI DI SESAMO**

Allergeni: 4

**GAMBERO* IN PIASTRA MARINATO
CON CORIANDOLO E VIENGRETTE**

Allergeni: 2

TACOS DI MAIS SERVITI AL MOMENTO, CON GUACAMOLE FRESCO, PICO DE GALLO E LIME.

UN PIATTO CONVIVIALE PENSATO PER IL CENTRO TAVOLA



[rà·di·ca]
mare

Menu

della cena

PATATE A PASTA GIALLA • € 6

IN DOPPIA COTTURA

PLATEAU IBERICO • € 15

SELEZIONE PATANEGRA, JAMON DE BELLOTA | 120 GRAMMI

Allergeni: 12

TAGLIERE DI SALUMI

E FORMAGGI SICILIANI • € 20^{x2p}

SELEZIONE DI ECCELLENZE DEL TERRITORIO SICILIANO,
TRA SALUMI TRADIZIONALI E FORMAGGI TIPICI,
ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE E SPECIALITÀ LOCALI

Allergeni: 7, 12

the MEAT

TARTARE • € 15

MANZO BATTUTO AL COLTELLO, EMULSIONE DI MISO BIANCO,
CREMA LEGGERA DI CAPRINO E LIMONE FERMENTATO

Allergeni: 6, 7

CARPACCIO DI MANZO • € 16

MANZO AFFETTATO SOTTILISSIMO, PANNA ACIDA
ALL'ERBA CIPOLLINA, RIDUZIONE DI POMODORINO ROSSO
E MANDORLE CROCCANTI

Allergeni: 7, 8

HAMBURGER • € 16

BURGER DI MANZO, CIPOLLA ALLA PIASTRA LEGGERMENTE
BRUCIATA, PIACENTINO ENNESE, PANCETTA ALLA PIASTRA
DI PALAZZOLO ACREIDE E MAIONESE AL LIMONE NERO

servito con patate al forno

Allergeni: 1, 7, 3, 10

[rà·di·ca]
mare

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

2. CROSTACEI E DERIVATI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi ecc.

3. UOVA

Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

4. PESCE E DERIVATI

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.

5. ARACHIDI E DERIVATI

Crema e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

6. SOIA E DERIVATI

Prodotti derivati: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

7. LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.

9. SEDANO E DERIVATI

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. SENAPE E DERIVATI

Nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti. Si può trovare in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio, in salamoia, marmellate, aceto, funghi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13. LUPINO E DERIVATI

Presenti in cibi vegani sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari.

14. MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*Prodotti surgelati