

OSTIER

GIORDANA IUPPA

MENU ESTATE

Abbiamo scelto di rispettare profondamente la stagionalità degli ingredienti, evitando prodotti congelati e privilegiando ingredienti freschi, vivi, espressivi ed è per questo che cambieremo menu ogni stagione, per garantire il rispetto verso gli alimenti che la nostra terra ci dona.

In questo menu rendiamo omaggio alla stagione più generosa dell'anno, scegliendo con cura solo materie prime fresche e di stagione, raccolte al momento giusto, quando la terra e il sole ne esaltano i sapori più autentici.

È un viaggio tra campi assolati e onde salate, tra note agrumate, ortaggi maturi e pescato del giorno, in un abbraccio tra terra e mare che parla la lingua della nostra isola. Ogni piatto è pensato per raccontare la bellezza semplice e vibrante della Sicilia d'estate, con i suoi colori intensi, le sue tradizioni, la sua luce.

Benvenuti.

We have chosen to avoid frozen products towards fresh, vibrant and expressive elements. For this reason our menu changes with the seasons, to respect the gift our generous land offers to us all. In this menu we pay tribute to the most generous season of the year; we carefully select only freshly picked seasonal ingredients, as the soil and the sun bring out the most authentic flavours.

It's a journey through sundrenched Fields and salt-kissed waves, through citrus notes, ripe vegetables, and daily catch. An embrace between land and C, speaking the language of our island. Each dish is designed to tell the story of the simple, vibrant beauty of a Sicilian summer with its bold colours, deep-rooted traditions, and radiant light.

Welcome.

[...] *“La cucina italiana è grande se eseguita bene, quando cioè rispetta la pluralità di microclimi che distingue la Penisola. Tradizione e innovazione sono i cardini da cui non si può prescindere. La nostra cucina è una cucina che esalta, con quasi un eccesso di offerta, l'incredibile varietà di prodotti e di maniere di cucinarli”.*

[...] *“Italian cuisine reveals its greatness when executed with care, when it honors the rich tapestry of microclimates that shape our Peninsula. Tradition and innovation are its indispensable pillars. Ours is a cuisine that celebrates, at times with an almost overwhelming abundance, the extraordinary variety of ingredients and the countless ways to bring them to life.”*

- Gualtiero Marchesi -

DEGUSTAZIONE PANE OLIO E BURRO

Tasting of bread, olive oil and butter



AMUSE BOUCHE

- ANTIPASTI - Starters

Mulinciana



Melanzana glassata con salsa marsala caffè e cioccolato, torrone morbido e ricotta di mandorla Pizzuta di Avola
Glazed eggplant with a Marsala coffee and chocolate reduction, soft nougat, and almond ricotta Pizzuta by Avola

20,00 €

Tonno subito, in estate



Cubotto di tonno**, anguria, finocchio e petalo di cipolla in agrodolce
Seared tuna cube with watermelon, fennel, and sweet-and-sour onion petal

25,00 €

Peschiamo



Pesca noce scottata, carpaccio di manzo, zuccina baby e chutney di cipolla
Lightly seared nectarine with beef carpaccio, baby zucchini and onion chutney

27,00 €

Barna mia!



Ricciola, tonno, gambero rosso di Mazzara***, zenzero candito, lemon grass e soia
*Amberjack, bluefin tuna, and red prawn from Mazara del Vallo***, with candied ginger, lemongrass infusion and soy reduction*

30,00 €

- PRIMI PIATTI -
First Courses

Madre Terra



Garganelli* con salsa di rucola, fave, olio al finocchietto
e crumble di tarallo salentino
Garganelli pasta with rocket emulsion, fava beans, tuna tartare,
wild fennel oil, and Salento tarallo crumble*

20,00 €

Red Zone



Riso Vialone nano, peperone Portocorvo DOP,
Caprino dei Nebrodi, polvere di oliva nera
*Vialone Nano risotto with Portocorvo DOP red pepper,
Nebrodi goat cheese, and black olive*

25,00 €

Ossessione



Bottoni di pasta fresca ripieni di coniglio con il suo fondo,
crema di mais e olio al rosmarino
*Rabbit-stuffed homemade pasta buttons,
rabbit jus, sweet corn cream and rosemary oil*

35,00 €

Italia bella



Spaghetto con salsa ai due pomodori, vongole
e riduzione di prezzemolo
*Spaghetti with clams, selection of two tomatoes
and parsley reduction*

30,00 €

- SECONDI PIATTI -
Main Courses

Secca di mezzo



Dentice***, pak choi, fumetto, fico fritto,
salsa di fico e salicornia

*Amberjack with pak choi, aromatic fish broth, fried fig,
fig sauce and sea asparagus*

35,00 €

Pepo



Maialino, fondo, scalogno glassato
e rapa bianca baby

*Slow-cooked suckling pig with rich jus, glazed shallot,
and baby white turnip*

30,00 €

Polpo arrabbiato



Polpo in umido con salsa alla Luciano,
olive nere e olio al capperio

*Stewed octopus with Luciano-style sauce,
black olives, and caper oil*

27,00 €

Filetto e melone



Filetto di manzo, demi glass, erbe selvatiche, melone candito
Beef tenderloin with demi-glace, wild green vegetables, and candied melon

30,00 €

- DESSERT -

Limoniamo



Tartelletta di frolla montata, lemon curd e meringa all'italiana
Shortcrust tartlet with lemon curd and Italian-style meringue

15,00 €

Susina



Frangipane alla prugna, salsa di prugna,
sferificazione di succo di prugna, namelaka al basilico
*Plum frangipane, plum reduction,
spherified plum juice, and basil namelaka*

15,00 €

Mamma è pronto!



Degustazione bignè craqueline
Tasting selection of craquelin cream puffs

15,00 €

La merenda di nonna



Zabaione, mandorla sabbiata, pan d'arancio
Zabaglione with sugared almonds and orange-scented sponge cake

15,00 €

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

I cibi e le bevande prodotti, venduti e somministrati in questo locale contengono i seguenti allergeni:

- Cereali**  contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- Crostacei**  e prodotti a base di crostacei.
- Uova**  e prodotti a base di uova.
- Pesce**  e prodotti a base di pesce
- Arachidi**  e prodotti a base di arachidi
- Soia**  e prodotti a base di soia
- Latte**  e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio** , vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
- Sedano**  e prodotti a base di sedano.
- Senape**  e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo**  e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa**  e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini**  e prodotti a base di lupini.
- Molluschi**  e prodotti a base di molluschi.
- Glutine**  e prodotti a base di glutine

Gli allergeni presenti nei prodotti sono indicati sul menu con il numero di riferimento o altro simbolo riferito all'allergene.

È difficile escludere una contaminazione crociata per la presenza di prodotti sfusi.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva. Si prega quindi la gentile clientela, di segnalare al personale la presenza di allergie e/o intolleranze.

N. B.

- I prodotti con (*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco, il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste.

- I prodotti con (**)

"Il prodotto ittico crudo/marinato viene trattato ai sensi dell'O.M. - 12/05/92 oggi regolamentato dal Reg. 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo III e V) e dal Reg. CE 2074/2005, allegato II, sezione I, capitolo I e dal Reg. 1020/2008 (che modifica il Reg. CE 853/04)."

- I prodotti con (***) sono stati **abbattuti a temperatura negativa (-18°C) come trattamento di sicurezza alimentare secondo il Reg. 852/04.**

OSTIER

GIORDANA IUPPA