

OSTIER

GIORDANA IUPPA

MENU PRIMAVERA

DEGUSTAZIONE PANE OLIO E BURRO

Tasting of bread, olive oil and butter



Pane ai cereali

Multigrain

Pane al nero di seppia

Squid Ink

Pane bianco

Classic White

AMUSE BOUCHE

Cavolo viola marinato su cialda di Parmigiano Reggiano

Marinated purple cabbage on a Parmigiano Reggiano crisp

- ANTIPASTI -

Alicetta**



Nuvola di sugo alla catanese con alicie marinata, fiori d'aglio, crumble di mandorle di Noto e olio al prezzemolo

Delicate Catanese-style tomato foam with marinated anchovy, garlic flowers, Noto almond crumble, and parsley oil

Tonno subito**



Cubotto di tonno marinato al miele con insalatina di piselli novellie e petali di cipolla caramellata

Honey-marinated tuna cube, young pea salad and caramelized onion petals

Sì Chef



Fonduta di Gorgonzola DOP tartare di Scottona, chutney di cipolla polvere di pomodoro secco e olio al cardamomo

Gorgonzola DOP fondue, beef tartare, onion chutney, sun-dried tomato powder, and cardamom-infused oil

Signor carciofo



Carciofo Violetto fritto in tempura, crema di ricotta di pecora, olio alla menta e pomodorino giallo

Crispy Violet artichoke in tempura, sheep's ricotta cream, mint oil, and yellow cherry tomato

- PRIMI PIATTI -

O sole mio



Pacchero di Gragnano alle zucchine scapece
e fiore di zucca e mollica otturrata
*Gragnano paccheri with zucchini scapece, zucchini blossom
and toasted breadcrumb dust*

Ossessione



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

Cancia Banneria



La mia "Pasta Norma"
Our reinterpretation of the classic "Pasta alla Norma"

Finchè c'è riso



Riso Vialone Nano, vongole e limone bruciato
Vialone Nano risotto with clams and burnt lemon essence

Niuro



Spaghettoni al nero di seppia cozze pomodorino confit,
salsa di sedano rapa e chips di trippa di baccalà
*Thick squid ink spaghetti with mussels, confit cherry tomatoes,
celeriac sauce, and crispy cod tripe*

- SECONDI PIATTI -

Strombolicchio



Filetto di cernia verdure marinate gel al limone e salsa allo yogurt
Grouper fillet, marinated vegetables, lemon gel, and yogurt sauce

Ricordi



Petto anatra glassato salsa ai frutti rossi,
misticanza e citronette all'arancia
*Glazed duck breast with red berry reduction,
wild greens, and orange citronette*

Il mio filetto al pepe verde



Filetto di manzo con salsa di fondo di carne e patate novelle al pepe verde
Beef fillet with meat jus and new potatoes scented with green pepper

Polpo arrabbiato



Polpo in umido con salsa alla Luciano olive nere e olio al cappero
Stewed octopus with Luciano-style sauce, black olives, and caper oil

- DESSERT -

Parco giochi



Tartelletta di fragole, crema allo yogurt e crumble all'anice stellato
Strawberry tartlet, yogurt cream, and star anise crumble

Miele



disco di frolla alla vaniglia cremoso al miele salsa di albicocca
e croccante al miele con cristalli di sale Maldon
*Vanilla shortcrust disc, honey cream, apricot sauce,
and honey brittle with Maldon salt crystals*

Trionfo



Mousse al cioccolato fondente,
salsa alle ciliegie e biscotto al Rum
*Dark chocolate mousse,
cherry coulis, and rum biscuit*

Casa è Casa



Cannolo siciliano
Traditional Sicilian cannolo

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:

- 1. Cereali**  contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2. Crostacei**  e prodotti a base di crostacei.
- 3. Uova**  e prodotti a base di uova.
- 4. Pesce**  e prodotti a base di pesce
- 5. Arachidi**  e prodotti a base di arachidi
- 6. Soia**  e prodotti a base di soia
- 7. Latte**  e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8. 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.
- 9. Sedano**  e prodotti a base di sedano.
- 10. Senape**  e prodotti a base di senape.
- 11. Semi di sesamo**  e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12. 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.
- 13. Lupini**  e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi**  e prodotti a base di molluschi.

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