

thai Si
RISTORANTE



MENU DI TERRA

ANTIPASTI

Gnocco fritto, Dobbiaco e salame d'oca

A

€ 10,00

Crostino di Grana, marmellata di fichi e carpaccio di Angus irlandese

€ 15,00

Asparagi verdi bardati con lardo di Colonnata

€ 10,00

PRIMI

(spaghetti - paccheri - bigoli)

Guancia di Norcia e asparagi verdi

BCDFHN

€ 15,00

"Mare e Monti"

Porcini e calamaretti di Mazara del Vallo

BCDFHN

€ 18,00

Lardata delicata con pomodorini gialli e datterini rossi

€ 15,00

SECONDI

Tagliata di manzo al sangue avvolta da un carbone vegetale e rose rosse

€ 22,00

Stracotto alla genovese

IF

€ 15,00

Maialino porchettato con patate al forno

F

€ 15,00

MENÙ DI MARE

I NOSTRI CRUDI

BDN

Pescato del giorno	€ 70,00/Kg
Tartufi	€ 60,00
Ostriche	€ 2,50/Pz
Fasolari, Gambero Rosso Mazara del Vallo	€ 2,00/Pz
Scampi, ricciola, caviale di storione, astice	€ 60,00/Kg
Tonno rosso, salmone, aragosta	€ 150,00/Kg

E' richiesta la prenotazione per garantire la qualità e la freschezza dei nostri prodotti in base alla disponibilità ittica del giorno

ANTIPASTI

La Tradizione

Mantecato di baccalà e crostino finissimo aglio, olio evo e pepe

D

€ 10,00

Il nostro trio dei mari

Sarde, gamberi e canestrelli in saor come insalata di mare

BD

€ 15,00

Polentina morbida a nero, sentore di vongole veraci e seppie nostrane

D

€ 15,00

Moscardino alla Luciana

DH

€ 18,00

PRIMI
(spaghetti - paccheri - bigoli)

Aglione e olio peperoncino con seppie a nero e uova di riccio
-Variazione possibile spaghetti al riccio-

BCDFHN
€ 20,00

Estratto a freddo del gambero rosso di Mazara del Vallo e lime

BCDFHN
€ 20,00

Vongole veraci, acciughe del Cantabrico e bottarga

BCDFHN
€ 18,00

SECONDI

Trancio di salmone gratinato al forno

D
€ 20,00

Fritto di gamberi e calamari

D
€ 20,00

Roastbeef di tonno ai semi di papavero, maionese vegana e frutti di bosco

D
€20,00

Trancio di barracuda all'acqua pazza

D
€20,00

Trancio di pesce del giorno

D
€ 20,00

MENÙ BAMBINI

Pennette al pomodoro
€ 15,00

Pennette al pesto
€ 15,00

Hamburger con patatine
€ 15,00

Cotoletta con patatine
€ 15,00

DESSERT

Tiramisù
CG
€ 7,00

Pastiera
ACG
€ 7,00

Babà
CG
€ 7,00

Cheesecake
CG
€ 7,00

DRINKS

Acqua 0,75	€ 2,50
Bibita	€ 3,50
Succo	€ 3,50
Birra piccola 0.2 l	€ 3,00
Birra media 0.4 l	€ 5,00
Spritz	€ 3,50
Amari	€ 4,00
Selezione di Cognac, Whisky e Rum	A partire da € 8,00
Caffè	€ 1,50
Coperto e servizio	€ 3,00

INFORMATIVA AI CLIENTI
ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI
(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte

Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti
Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni alimentari

A. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

tranne:

1) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dal EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

2) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dal EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

3) sciroppi di glucosio a base d'orzo:

4) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche

B. Crostacei e prodotti derivati

C. Uova e prodotti derivati

D. Pesce e prodotti derivati, tranne:

1) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

2) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

E. Arachidi e prodotti derivati.

F. Soia e prodotti derivati, tranne:

1) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

2) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

3) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

4) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

G. Latte e prodotti derivati incluso lattosio, tranne:

1) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

2) lattitolo

H. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

I. Sedano e prodotti derivati.

J. Senape e prodotti derivati.

K. Semi di sesamo e prodotti derivati

L. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

M. Lupini e prodotti derivati.

N. Molluschi e prodotti derivati.