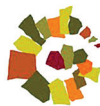


Slow Food



Presidio Slow Food®

I presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

Alleanza Slow Food



Alleanza Slow Food
dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

Soste di Ulisse



Le Soste di Ulisse

Il Gagini Social Restaurant fa parte dell'associazione
"Le Soste di Ulisse" creata nel 2002.

L'associazione è nata con l'obiettivo di valorizzare e promuovere il patrimonio eno-gastronomico, artistico, culturale e paesaggistico siciliano.

Chef

MENU DEGUSTAZIONE

I nostri menu degustazione possono essere accompagnati da un percorso vini sartoriale,
per voi dal nostro sommelier.

Inedite atmosfere, profumi raffinati e ricordi immortali.
Ecco il mio viaggio verso il sapore.

Chef Giacchino Gaglia

115 euro p.p.



Il menu degustazione è servito per tutte le persone del tavolo

I nostri piatti sono composti da molti ingredienti talvolta non menzionati nella descrizione.
Vi preghiamo di segnalare qualsiasi intolleranza e/o allergia al momento della comanda.

Cassaro

M E N U D E G U S T A Z I O N E

I nostri menu degustazione possono essere accompagnati da un percorso vini sartoriale,
per voi dal nostro sommelier.

Gambero in foglia

Crudo di gamberi e salsa di ostriche e ricci

Pasta con le sarde

Gnocco di pasta farcito con sarde , finocchietto e uva sultanina

Merluzzo in parmigiana di zucchini

Merluzzo arrosto, zucchini, pomodoro e formaggio

Cassatella

Cassatella alle more e gelsi, gelato alla cannella e cialda al forno

65 euro p.p.



Il menu degustazione è servito per tutte le persone del tavolo


I nostri piatti sono composti da molti ingredienti talvolta non menzionati nella descrizione.
Vi preghiamo di segnalare qualsiasi intolleranza e/o allergia al momento della comanda.

Vucciria

MENU DEGUSTAZIONE

I nostri menu degustazione possono essere accompagnati da un percorso vini sartoriale, per voi dal nostro sommelier.


Tagliatella di calamaro

Calamaro con asparago, spuma di mandorle di Noto  e polvere di alghe

Polpo

Polpo glassato e chips di ceci

Lasagnetta

Lasagna al ragù bianco di manzo e fonduta di Caciocavallo 

Grano spezzato

Grano mantecato al prezzemolo con frutti di mare, crostacei e nocciole

Ricciola in panzanella di verdure

Ricciola arrosto, crostini di pane, verdure e menta

Pesca all'arancia

Cremoso di arancia, sorbetto alla menta






85 euro p.p.



Il menu degustazione è servito per tutte le persone del tavolo

I nostri piatti sono composti da molti ingredienti talvolta non menzionati nella descrizione. Vi preghiamo di segnalare qualsiasi intolleranza e/o allergia al momento della comanda.

Antipasti

| | |
|--|----|
| Antipasto all'italiana | 16 |
| Alalunga marinata, concentrato di pomodoro e spuma di bufala | |
| Polpo  | 18 |
| Polpo glassato e chips di ceci | |
| Gambero in foglia | 20 |
| Crudo di gamberi e salsa di ostriche e ricci | |
| Tagliatella di calamaro  | 18 |
| Calamaro con asparago, spuma di mandorle di Noto  e polvere di alghe | |
| Quaglia  | 20 |
| Quaglia confit, cipolle rosse e more | |
| Orto  | 14 |
| Crudo e cotto di verdure | |





LE CRUDITÀ DI PESCE

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento e potrebbe essere mantenuto ad una temperatura di ≤ -18

I nostri piatti sono composti da molti ingredienti talvolta non menzionati nella descrizione. Vi preghiamo di segnalare qualsiasi intolleranza e/o allergia al momento della comanda.

Primi

| | |
|--|----|
| Linguine alla Cacciatora | 20 |
| Linguine di grano duro siciliano Tenute Costa con ristretto di verdure e scampi | |
| Pasta con le sarde | 20 |
| Gnocco di pasta farcito con sarde  , finocchietto e uva sultanina | |
| Grano spezzato | 22 |
| Grano mantecato al prezzemolo con frutti di mare, crostacei e nocciole | |
| Minestra di tenerumi | 18 |
| Foglie di zuccina lunga, pomodori e gamberi di nassa | |
| Lasagnetta | 16 |
| Lasagna al ragù bianco di manzo e fonduta di Caciocavallo  | |





PER I CELIACI

Alcuni primi piatti possono essere realizzati con pasta gluten-free 

I nostri piatti sono composti da molti ingredienti talvolta non menzionati nella descrizione. Vi preghiamo di segnalare qualsiasi intolleranza e/o allergia al momento della comanda.

Secondi piatti

| | |
|---|----|
| Merluzzo in parmigiana di zuccina | 20 |
| Merluzzo arrosto, zucchine, pomodoro e formaggio | |
| Ricciola in panzanella di verdure | 24 |
| Ricciola arrosto, crostini di pane, verdure e menta | |
| Astice | 35 |
| Astice arrosto, spinaci al pepe verde e uva fragola | |
| Pancia di maiale  | 20 |
| Maiale, scarola, olive verdi e limone salato | |
| Coniglio in porchetta | 22 |
| Coniglio alle erbe, fegato in agrodolce, croccante di peperone e humus di fagioli | |
| Piccione  | 26 |
| Piccione arrosto, rape e lamponi | |
| Melanzana fondente | 18 |
| Melanzana panata, pesto di basilico e spuma di formaggio | |



I nostri piatti sono composti da molti ingredienti talvolta non menzionati nella descrizione. Vi preghiamo di segnalare qualsiasi intolleranza e/o allergia al momento della comanda.

