DISPENSA
GIARRETTA

# MENU

## NÈROLI

# MENU DEGUSTAZIONE

## VIAGGIO NEL GUSTO

Menu fisso da quattro portate

Un antipasto
Un primo
Un secondo con contorno
Dessert

bevande escluse

50€

## ESPERIENZA ENOGASTRONOMICA

**Menù fisso da quattro portate**
**e in abbinamento quattro vini del territorio.**

I vini proposti nel nostro menù rispecchiano i colori, i profumi ed i sapori della nostra Isola

80€

---

Coperto 3€

NÈROLI BIO RELAIS

DISPENSA GIARRETTA

# MENU
# À LA CARTE

Una scelta del menu del giorno
Trattiamo materia prima di stagione a chilometro zero autoprodotta.

## ANTIPASTI

**Tomino di caprino e zucchine su barbabietola e dressing al miele e timo** 18€

Formaggio caprino(7), zucchine, barbabietola, sale, pepe, limone, olio e.v.o. d'oliva bio, timo, miele, zucchero di canna

**Caponata alla Siciliana** 15€

Cipolla, sedano (9), melanzane, peperoni, patate, olive, capperi, pinoli (8), pomodoro, aceto, zucchero, zucchine

**Parmigiana Tradizionale**** 15€

Melanzane, salsa di pomodoro, grana (3,7), basilico, mozzarella (7), uovo (3)

**Flan di verdure di stagione del nostro Orto** su fonduta di grana padana e croccante di ortaggi** 18€

Uovo (3), curcuma, grana (3,7), formaggio morbido (7), pepe, origano, Speck, Farina (1), panna (7), zafferano (12)

**Tartare di tonno** pinna gialla con semi di sesamo, cipolla caramellata, stracciatella, ciliegino su cubetti di pane tostato** 20€

Tonno(4), sesamo(11), cipolla, salsa di soya(6),aceto balsamico(12), mozzarella(7),stracciatella(7), timo, olio e.v.o. d'oliva biologico , sale, pepe, buccia di limone

---

*Prodotto surgelato
**Prodotto abbattuto

Coperto 3€

NÈROLI BIO RELAIS

DISPENSA GIARRETTA

# MENU
# À LA CARTE

Una scelta del menu del giorno
Trattiamo materia prima di stagione a chilometro zero autoprodotta.

## PRIMO

**Spaghetti con crema di zucca bio del nostro orto, finocchietto selvatico, pomodorino confit, crumble di speck e fonduta di grana padano** 18€

Pasta fresca di grano duro siciliano bio fatto in casa (1), acqua; zucca gialla, cipolla, olio e.v.o. d'oliva bio, pomodorini, sale, pepe, basilico, speck, grana padano(7), latte(7)

**Ravioli ai funghi porcini** e fonduta di ragusano** 20€

Pasta fresca di grano duro siciliano bio fatto in casa (1), acqua; funghi porcini**, patate, rosmarino, sale, pepe, olio e.v.o. d'oliva bio, formaggio ragusano(7), panna(7)

**Tagliatelle al tartufo dei Nebrodi** 22€

Pasta fresca di grano duro siciliano bio fatto in casa (1), acqua; burro(7), tartufo, sale, pepe

**Spaghetti con Pistacchio, Gamberoni* e Bottarga** 22€

Pasta fresca di grano duro siciliano bio fatto in casa (1), Salsa pistacchio (8), gamberoni (2), bottarga (3,4)

**Spaghetti all'aglio nero, tartare di gambero ** rosso di Mazzara e stracciatella** 22€

Pasta fresca di grano duro siciliano bio fatto in casa (1), acqua; aglio nero, burro(7), sale, pepe, buccia di limone, gambero rosso(2),olio e.v.o. d'oliva bio

---

*Prodotto surgelato
**Prodotto abbattuto

Coperto 3€

NÈROLI BIO RELAIS

DISPENSA GIARRETTA

# MENU
# À LA CARTE

Una scelta del menu del giorno
Trattiamo materia prima di stagione a chilometro zero autoprodotta.

## PRIMO

**Maccheroncini Nèroli Oro Verde** 18€
Pasta fresca di grano duro siciliano bio fatto in casa (1), crema di pistacchio (7,8), speck croccante

**Caserecce “Dispensa”** 15€
Pasta fresca di grano duro siciliano bio fatto in casa (1), Salsa di pomodoro, pesto di basilico, melanzana, zucchina, ricotta salata (7)

*Prodotto surgelato
**Prodotto abbattuto

Coperto 3€

NÈROLI BIO RELAIS

DISPENSA GIARRETTA

# MENU
# À LA CARTE

Una scelta del menu del giorno
Trattiamo materia prima di stagione a chilometro zero autoprodotta.

## SECONDI

**Turbante di branzino* con crema di piselli** 24€
Branzino (4), pangrattato (1), crema di piselli (6), carote, zucchine

**Grigliata mista di pesce (2,4)*** 24€

**Tagliata di tonno**pinna gialla con crosta di pistacchio e mousse di pere** 26€
Tonno(4),pistacchio, olio e.v.o. d'oliva bio,sale, pepe, pere, zucchero, timo, miele

**Polpette di vitello in foglia di limone **** 18€
Tritato di vitello, grana (3,7), pane in cassetta (1), uova (3),formaggio grattugiato (7), sale, pepe, prezzemolo

**Filetto di manzo*ai funghi porcini* e fonduta di ragusano** 28€
Patate, zucchine, uova (3), verdure di campo, pomodorino confit, riduzione di basilico e formaggio (7)

**Tagliata di manzo rucola, scaglie di parmigiano e riduzione di frappato** 22€
Vitello, (3) ,formaggio (7), vino, rucola, olio e.v.o. bio

**Tutti i secondi sono accompagnati da un contorno del giorno.**

---

*Prodotto surgelato
**Prodotto abbattuto

Coperto 3€

NÈROLI BIO RELAIS

DISPENSA GIARRETTA

# MENU
# À LA CARTE

Una scelta del menu del giorno
Trattiamo materia prima di stagione a chilometro zero autoprodotta.

## SECONDI

**Cupoletta di Verdure dell'orto con cuore fondente****
Patate, zucchine, uova (3), verdure di campo, pomodorino confit, riduzione di basilico e formaggio (7)

18€

**Tutti i secondi sono accompagnati da un contorno del giorno.**

*Prodotto surgelato
**Prodotto abbattuto

Coperto 3€

NÈROLI BIO RELAIS

DISPENSA GIARRETTA

# MENU
# À LA CARTE

Una scelta del menu del giorno
Trattiamo materia prima di stagione a chilometro zero autoprodotta.

## DESSERT

**Cuore caldo** cioccolato fondente** 8€
Burro (7), cioccolato fondente (7,8), uova (3), fecola di patate (8, 10)

**Cuore caldo** pistacchio** 8€
Burro (7), pistacchio(7,8), uova (3), fecola di patate (8, 10)

**Tiramisù classico** 8€
Uova (3), zucchero, mascarpone (7), panna (7), caffè, savoiardi (1,3,6,7)

**Semifreddo alle mandorle** 8€
Mandorle (8), panna (7), uova (3), zucchero

**Cannolo di ricotta** 8€
Cannolo semilavorato (1,6,7), ricotta con zucchero e cacao (7), zucchero, latte (7), amido (6,8,10), farina 00 (1), vaniglia, cannella

**Panna cotta alla marmellata di Dispensa** 8€
**Giarretta**
Panna(7), zucchero, vaniglia, gelatina(1), marmellata

**Sorbetto al limone con frutta fresca** 8€

---

*Prodotto surgelato
**Prodotto abbattuto

Coperto 3€

NÈROLI BIO RELAIS

DISPENSA GIARRETTA

# ALLERGENI
# INTOLLERANZE
# CIBI SURGELATI

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme
alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo3, lettera D, Punto 3.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o
provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Informazioni sulle **Allergie Alimentari**: Alcuni alimenti possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n. 1169/2011. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*Prodotto surgelato
**Prodotto abbattuto

Coperto 3€

NÈROLI BIO RELAIS

DISPENSA GIARRETTA

## ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011
## Elenco Allergeni
## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

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 illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati