



WWW.RISTORANTEMADEIRA.IT

Coperto 1,50 euro

Lunch

Primi e Secondi
con materie prime sempre selezionate
lo Chef oggi propone . . .



Savouring oyster*

3 ostriche & un CALICE di VINO
OSTRICHE secondo il pescato

15,00 euro
4,00/8,00 euro/cad

Tartare al coltello

[accompagnata con guacamole home made]

Tonno

17,00 euro

Salmone

13,00 euro

Gamberi rossi crudi di Mazara del Vallo

4,50 a 6,00 euro/cad

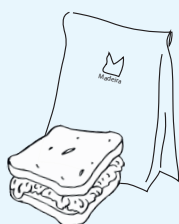
Scampi crudi

5,50 a 5,50 euro/cad



i nostri Gourmet

[SERVITI CON SPICCHI DI PATATE SPEZIATE FRITTE]



SALMONE €13,00

pane ai semi e cereali, salmone marinato al limone
leggermente cotto al vapore, misticanza e salsa yogurt

POLPO €13,00

pane ai semi e cereali, polpo alla griglia, cipolla caramellata,
emulsione al basilico, pomodorini e rucola

TONNO €15,00

pane ai semi e cereali, tartare di tonno, salsa Madeira,
avocado, spinacino e cipolla di tropea

food
the grill

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/20 11 segnaliamo l'entrata in vigore della legge che obbliga la segnalazione della presenza di allergeni nelle nostre preparazioni.

A seconda dei diversi piatti che proponiamo potete trovare: aglio, alloro, cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latticini, frutta con guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini o fave, molluschi.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e vi mostreremo il libro allergeni.

Grazie

ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO
[MEDIANTE ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA] COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO IGENICO AI SENSI DEL RE.CE N. 852/04