



WWW.RISTORANTEMADEIRA.IT

Coperto 1,50 euro

*con l'asterisco sono evidenziate le materie prime acquistate surgelate all'origine come previsto dall'art 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011.

I prodotti ittici serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3 e a s.m.i.



SAVOURING OYSTER

3 ostriche e un CALICE di VINO

17,00 euro

OSTRICHE secondo il pescato
dalle 4,00 alle 8,00 euro

TARTARE AL COLTELLO

Tonno

17,00 euro

Salmone

14,00 euro

GAMBERI ROSSI CRUDI DI MAZARA DEL VALLO*

6,00 euro

SCAMPI CRUDI*

6,00 euro



LUNCH

PRIMI

RISOTTO DEL GIORNO LO CHEF OGGI PROPONE

...

PASTA DEL GIORNO LO CHEF OGGI PROPONE

...

Spaghetto pastificio Armando cacio, pepe e lime

14,00 euro

SECONDI

Salmone cotto in Wok
con carote, zucchine, cipolla, lattuga e soia

13,00 euro

La nostra Frittura
di calamari* e julienne di verdure croccanti

15,00 euro

Controfiletto di Scottona 450 gr
frollatura 30 giorni, servito su pietra

32,00 euro

Crudo e Bufala

12,00 euro

POKÈ

SALMONE	15,00 euro
Riso basmati, salmone, avocado, edamame, semi di sesamo e salsa teriyaky	
TONNO	15,00 euro
Riso basmati, tonno*, avocado, papaya, mandorle tostate, semi di sesamo e salsa teriyaki	

CONTORNI

Insalata mista	5,00 euro
Patate speziate	5,00 euro

DESSERT *stupire e coccolare . . .*

Crema Madeira	6,00 euro
tradizionale crema catalana rivisitata e insaporita dal dolce vino Madeira	
Bruleè di gianduia sifonata	7,00 euro
con zucchero moscovado e mandorle tostate	
Semifreddo al Braulio	8,00 euro
con crumble di erbe e meringa	
Mousse di ricotta allo zafferano e arancia	8,00 euro
terra di cacao e lime semi-candito	
Il caffè, il mascarpone e il pan di spagna	6,00 euro
il classico tiramisù e il nostro segreto	
FRUTTA	
Ananas	6,00 euro
SORBETTI & GELATI	5,00 euro

LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI È DISPONIBILE SU RICHIESTA.

In ottemperanza al regolamento europeo 1169/2011 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.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, A RICHIESTA, dal personale di servizio.

Grazie

*con l'asterisco sono evidenziate le materie prime acquistate surgelate all'origine come previsto dall'art 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011.

I prodotti ittici serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3 e a s.m.i.