



[ristorantemadeira.it](http://ristorantemadeira.it)

**MADEIRA**

**LUNCH**

\*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.

COPERTO 1,50 euro



## SAVOURING OYSTER

3 ostriche e un CALICE di VINO

17,00 euro

OSTRICHE secondo il pescato  
dalle 5,00 alle 8,00 euro

### TARTARE AL COLTELLO

Tonno

17,00 euro

Salmone

15,00 euro

GAMBERO ROSSO CRUDO DI MAZARA DEL VALLO\*

5,00 euro/cad

GAMBERO BLU\*

6,50 euro/cad

SCAMPO CRUDO\*

6,00 euro/cad

RICCIO

6,50 euro/cad



# 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

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

## SECONDI

SALMONE COTTO IN WOK con carote, zucchine, cipolla, lattuga e soia	15,00 euro
LA NOSTRA FRITTURA di calamari* e julienne di verdure croccanti	18,00 euro
TAGLIATA DI MANZO LIMOUSINE 450 g frollatura 30 giorni, servito su pietra	35,00 euro
CONTROFILETTO DI MANZO LIMOUSINE 450 g frollatura 30 giorni, servito su pietra	35,00 euro
DIAFRAMMA LIMOUSINE 250 g servito su pietra	18,00 euro
FILETTO DI MANZO LIMOUSINE 250 G frollatura 30 giorni, servito su pietra	28,00 euro
CRUDO E BUFALA	13,00 euro

## POKÈ

SALMONE Riso basmati, salmone, avocado, edamame, semi di sesamo e salsa teriyaky	16,00 euro
TONNO Riso basmati, tonno*, avocado, papaya, mandorle tostate, semi di sesamo e salsa teriyaki	16,00 euro

## CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE	5,50 euro
INSALATA MISTA	5,00 euro
PATATE SPEZIATE	6,00 euro

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

# DESSERT *stupire e coccolare . . .*

Crema Madeira 6,00 euro  
tradizionale crema catalana rivisitata e insaporita dal dolce vino Madeira

Semifreddo alla liquirizia 6,00 euro  
con polvere di lampone e crumble al timo

Ananas alla cannella e miele CBT 6,00 euro  
"terra" alla salvia con gelato al mascarpone e alchermes

Crem caramel alle castagne 6,00 euro  
con meringa affumicata e arancia candita

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

## VINI DA MEDITAZIONE

			BICCHIERE	BOTTIGLIA
Sagrantino Collepiano	375ml	ARNALDO CAPRAI	10,00 euro	39,00 euro
"I Capitelli" Passito	375ml	ANSELMI	8,00 euro	32,00 euro
Passito di Pantelleria	750ml	LAGO DI VENERE	6,00 euro	26,00 euro
Gesmino Passito bianco DOP	500ml	PASETTI	6,50 euro	28,00 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.