



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, ananas, salsa teriyaki e semi di sesamo	16,00 euro
VEGANA Riso basmati, avocado, edamame, pomodorino giallo, mandorle tostate, tofu condita con salsa teriyaki	14,00 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 6,50 euro
con polvere di lampone e crumble al timo

Ananas alla cannella e miele CBT 7,00 euro
"terra" alla salvia con gelato al mascarpone e alchermes

Crem caramel alle castagne 7,00 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.