

# IL Brunch

È SOLO MADEIRA

ristorantemadeira.it  
**MADEIRA**  
coperto  
BRUNCH €3,00



PIATTI ESPRESSI PREPARATI DAI NOSTRI CHEF  
COMPENSIVO DI SUCCO DI FRUTTA E CAFFÈ AMERICANO

## UOVA & OMELETTE

[TUTTE ACCOMPAGNATE CON SALSA BERNESE ALLA CURCUMA E POMPELMO ROSA]

alla BENEDICT	€ 7,50
pan brioches con salsa Bernese e bacon, uovo in camicia	
STRAPAZZATE & BACON	€ 5,50
STRAPAZZATE & GAMBERO ROSSO DI MAZZARA	€12,00
spianacino saltato e gelée al pompelmo rosa	
OMELETTE LISCIA	€ 4,50
- al formaggio	€ 4,50
- al formaggio e prosciutto cotto	€ 5,50
OMELETTE & TARTARE DI TONNO CRUDA	
guacamole e chips di banana	€11,00
UOVA AL TEGAMINO & BACON	€ 7,50
servite su pan brioches tostato e bacon croccante	
AVOCADO TOAST MADEIRA	€11,00
pane ai 5 cereali tostato, avocado a slide, uovo al tegamino e salmone marinato al curry verde	

## POKE

SALMONE	€16,00
Riso basmati, salmone, avocado, ananas, salsa teriyaki e semi di sesamo	
VEGANA	€14,00
Riso basmati, avocado, edamame, pomodorino giallo, mandorle tostate, tofu condita con salsa teriyaki	

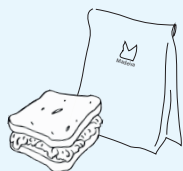
## BAGEL

PULLED PORK	€12,00
sfilacciata di maiale alla barbeque, cheddar e iceberg	
GAMBERO	€12,00
gambero in crudità, stracciatella, misticanza e pomodoro ramato	

TAGLIERE DI SALUMI & BURRATINA	€17,00
Coppa Ferrari, Salame Filzetta KMO Salumificio Gamba, Fiocco di Parma con burratina	

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

\*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 NOSTRI GOURMET

SERVITI CON SPICCHI DI PATATE SPEZIATE FRITTE

food  
the grill

### SALMONE

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

€15,00

### POLPO

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

€15,00

### TONNO

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

€15,00

## BRUNCH & NON SOLO

### OYSTER BAR



3 ostriche e un CALICE di VINO

17,00 euro

**OSTRICHE** secondo il mercato:

GILLARDEAU

8,00 euro/cad

KIS

6,00 euro/cad

FINE DE CLAIRE

5,00 euro/cad

### SASHIMI

slices di salmone, tonno\*, pesce bianco, ceviche di calamaro\*,  
gamberi di Mazara del Vallo\*, scampi\* e polpo\*  
[accompagnato con maionese al wasabi, riso basmati e salsa di soia]

32,00 euro



### FRUTTI DI MARE

GAMBERO ROSSO CRUDO DI MAZARA DEL VALLO\*

5,50 euro/cad

GAMBERO BLU CRUDO\*

6,50 euro/cad

SCAMPO CRUDO\*

6,50 euro/cad

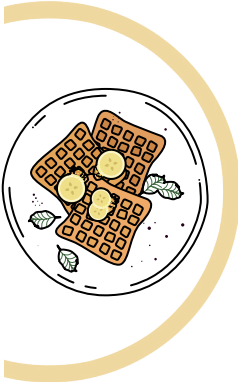
**LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEI PIATTI E NELLE PREPARAZIONI È DISPONIBILE SU RICHIESTA.**

\*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.

[lo CHEF oggi propone]  
**IL RISOTTO DEL GIORNO...**  
€12,00/€15,00

<b>FUSILLONE CANTABRICO</b> ristretto di peperone rosso, acciughe del Cantabrico, pangrattato al prezzemolo e caffè	€15,00
<b>FREGOLA CAGLIARI-MILANO*</b> fregola risottata, zafferano, burro al finocchio e vongola verace	€18,00
<b>LA NOSTRA FRITTURA</b> calamari* e julienne di verdure croccanti	€18,00
<b>PAELLA DE MARISCO</b> [minimo per due persone] gamberetti*, ciuffetti di calamaro*, calamari*, gambero argentino*, cozze, peperoni e piselli	€22,00/cad
<b>TACOS TONNATO</b> vitello cotto a bassa temperatura, spuma tonnata, demie glace e frutto del capperò	€17,00
<b>FILETTO DI MANZO LIMOUSINE 250 G</b> frollatura 30 giorni, servito su pietra	€28,00
<b>CONTROFILETTO DI MANZO LIMOUSINE 450 G</b> frollatura 30 giorni, servito su pietra	€35,00
<b>DIAFRAMMA LIMOUSINE 250 G</b> servito su pietra	€18,00

## DOLCI



<b>PANCAKES</b> [ANCHE CON IMPASTO VEGANO] con sciroppo d'acero con gelato al gianduia, fragole e nocciole tostate	€4,50 €5,00 €6,50
<b>WAFFLE</b> con Nutella e gelato alla crema con coulis di frutta di stagione e gelato allo zenzero con Caramello salato e gelato al gianduia	€5,00 €6,50 €6,50 €6,50
<b>CREMA MADEIRA</b> tradizionale crema catalana rivisitata e insaporita dal dolce vino Madeira	€7,00
<b>IL CAFFÈ', IL MASCARPONE E IL PAN DI SPAGNA</b> il classico tiramisù e il suo segreto	€8,00

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

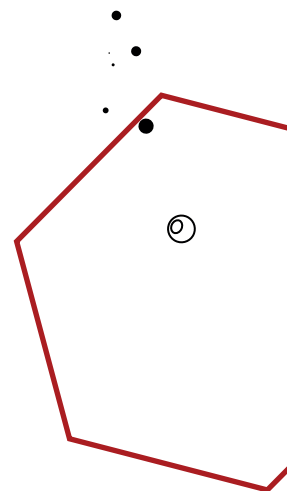
\*con l'asterisco sono evidenziate le materie prime acquistate surgelate all'origine come previsto dall'art 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011.

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

# I COCKTAIL



BLOODY MARY il classico, secondo noi!	€10,00
SPRIZ	€8,00
BELLINI	€8,00
MI-TO	€8,00
VERMOUTH & TONIC	€8,00



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

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.