

LUNCH

ristorantemadeira.it
MADEIRA





Coperto 1,50 euro

OYSTER BAR

Ostriche, armonia di un sapore che da sempre appassiona i buongustai di ogni parte del mondo. Mollusco che nell'immaginario collettivo rappresenta uno dei cibi più raffinati ed afrodisiaci, servite freschissime e di diverse tipologie, gustate al grande bancone per l'aperitivo e a tavola come preludio di una cena che si arricchisce dei preziosi frutti del mare e assume una connotazione unica.



3 ostriche e un CALICE di VINO

17,00 euro

OSTRICHE secondo il mercato:

DALLE 5,00 euro 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



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.

*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.

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.

*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.

DESSERT

stupire e coccolare . . .



CREMA MADEIRA tradizionale crema catalana rivisitata e insaporita dal dolce vino Madeira	6,00 euro
SEMIFREDDO AL GIANDUIA con albicocca, cedro e campari	8,00 euro
BAVARESE ALLA VANIGLIA SALATA crumble al curry e coulis al mango	7,00 euro
RINGO MADEIRA frolla al cacao e burro di arachidi, mousse al cioccolato bianco e salsa mou	9,00 euro
IL CAFFÈ, IL MASCARPONE E IL PAN DI SPAGNA il classico tiramisù e il nostro segreto	7,00 euro
FRUTTA Ananas	6,00 euro
SORBETTI & GELATI	5,00 euro

VINI DA MEDITAZIONE

			BICCHIERE	BOTTIGLIA
Zibibbo Oxydia	750ml	FLORIO	6,50 euro	28,00 euro
Ambar Moscato	750ml	FLORIO	6,50 euro	28,00 euro
"I Capitelli" Passito	375ml	ANSELMINI	8,50 euro	35,00 euro
Passito di Pantelleria	750ml	LAGO DI VENERE	7,00 euro	33,00 euro

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.

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.