



PICNIC



(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono:

(1) Cereali contenenti glutine, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(2) Crostacei**, **(3) Uova**, **(4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**, **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**, **(10) Senape**, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

() E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

SECONDI PIATTI

Gambero rosso di Mazara in vinaigrette d'arancia

Coda d'astice al vapore con olio e limone

Carrè d'agnello in gelatina

DOLCI

Classica torta alle mele

Tortino farcito al cacao

Cremino allo yogurt e frutti di bosco

Composizione di frutta di stagione

BEVANDE

Acqua minerale naturale o frizzante

Bevanda gassata

Shamaris Cusumano
Vino bianco siciliano.
100% Grillo

Benuara Cusumano
Vino rosso siciliano.
Nero d'Avola 70% - Syrah 30%

LUNCH BOX MENU

per persona: 70

Scegliere tra uno dei seguenti piatti per ogni sezione

TRAMEZZINI

Prosciutto e formaggio

Salmone e cetriolo

Verdure grigliate

SELEZIONE DI INSALATA

Caprese

Nizzarda

Lattuga e pollo arrosto

PRIMI PIATTI

Mediterranea

Tricolore

Pesto siciliano

Cuscus di verdure

SECONDI PIATTI

Roast beef con rucola

Involtini di pesce spada

DOLCI

Pan d'arancia

Torta caprese al cacao

Composizione di frutta

BEVANDE

Acqua minerale naturale o frizzante

Una selezione di Champagne o di vini è disponibile su richiesta e verrà addebitata separatamente.

PIC "CHIC" LUNCH MENU

per persona: 120

Inclusa bottiglia di vino siciliano.
Scegliere tra uno dei seguenti piatti per ogni sezione

TRAMEZZINI

Pane integrale con salmone scozzese affumicato, rucola e caprino

Pane ai cereali con pesce spada marinato, cetriolo e maionese alla soia

Pane al basilico con pomodoro e mousse di prosciutto delle "Madonie"

Pane al mais e verdura di stagione grigliata

SELEZIONE DI INSALATE

Insalata di scampi, spinaci e mela verde

Insalata verde, mandorle, tofu, mirtilli, semi di zucca e maionese di soia

Caesar salad al pollo o al tonno

Mozzarella di bufala
Radicchio di Treviso, noci, fichi secchi, vinaigrette di aceto balsamico e olio extravergine di oliva

PRIMI PIATTI

Lasagnetta di pasta rustica con ragù di frutti di mare

Fagottini di pasta farciti con salmone e crescenza

Tipico arancino di riso alla siciliana

Conchiglioni di pasta fresca alle verdure primaverili

Quinoa e verdure di stagione