



otto *geleng*

Menù Degustazione Otto

Come ambasciatore della cucina italiana, l'Executive Chef Roberto Toro crede fermamente nei valori della dieta mediterranea.

La sua creatività è influenzata dai ricordi d'infanzia, soprattutto dal tempo passato in cucina con la mamma e i suoi familiari.

“Se puoi partire da materie prime eccezionali, non devi alterare gli ingredienti, devi solo sapere come esaltarli.”

— Roberto Toro

Lasciatevi condurre attraverso un viaggio sensoriale alla scoperta di nuove prospettive.

Otto piatti contemporanei, contaminati dal gusto della tradizione mediterranea.

Menù Degustazione 180

Selezione di Formaggi 30

Abbinamento vini 160

È possibile ordinare alla carta scegliendo tra le portate dei vari menù degustazione:

Menù Due Portate oltre al Dessert 120

Menù Tre Portate oltre al Dessert 135

Coronate la vostra esperienza gastronomica con una selezione di Champagne creata dalla nostra Sommelier:

Sinergia di Champagne 220

Menù Degustazione ... Il mare intorno all'isola

BON APPÉTIT

POLPO

scarola, cipollotto, finocchietto

(GF)

VENTRESCA DI TONNO

lattuga, olive, mandorle

FUSILLONE

cacio, pepe, seppia, fave, finocchietto

ENTRE TEMPS

TRIGLIA

foie gras, finocchio, mandarino

BABÀ

agrumi, cardamomo, cioccolato bianco

Menù Degustazione 170

Selezione di Formaggi 30

Abbinamento vini 110

Menù Degustazione ... Le tre valli siciliane

BON APPÉTIT

MANZO

salsa verde, uovo, nocciola, tartufo nero pregiato

ANIMELLE

topinambur, nocciole, agrumi, cime di rapa

BOTTONI

melanzane, parmigiano, basilico

ENTRE TEMPS

CONIGLIO

Carote, curry, morchelle

FRAGOLE

miele, polline, rosmarino

Menù Degustazione 160

Selezione di Formaggi 30

Abbinamento vini 110

Menù Degustazione ... Orto una scelta di gusto

BON APPÉTIT

RAPA
mela verde

CAVOLFIORE NERO
anacardi, arancia, curcuma

RISOTTO
zafferano, tarassaco, pompelmo

ENTRE TEMPS

CARCIOFO
liquirizia, perle di aceto, menta

LIMONE
agave, latte di capra

Menù Degustazione 150
Selezione di Formaggi 30
Abbinamento vini 110

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 12 Euro a persona

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) Crostacci**, **(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. Presidio Slow Food®: Cipolla Giarratana / Questi prodotti appartengono al grande patrimonio della biodiversità alimentare che l'associazione (nata in Italia a metà degli anni '80 e oggi presente in 160 paesi del mondo) ha salvato dall'estinzione con l'aiuto di piccoli produttori e comunità locali.