VILLA SANT'ANDREA

Brizza

PIEDS DANS L'EAU

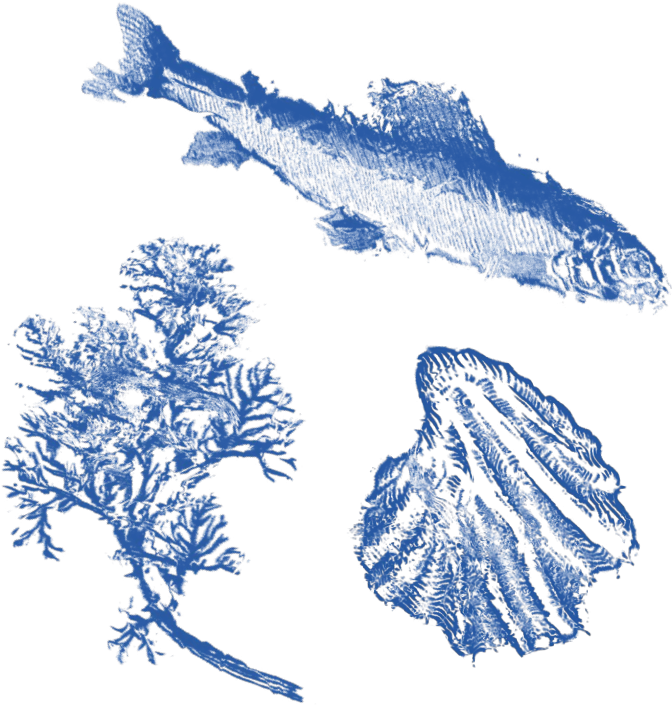
TAORMINA MARE

Per creare il menu di Brizza ho attinto alla mia profonda passione per i tesori della Sicilia. Dai ricci di mare alle sardine, questo menu richiama intense sensazioni gustative.

Vi invito a concedervi i capolavori del nostro mare mentre la brezza marina vi accarezza il viso. Questa è una cena a piedi nudi nella sua forma più squisita.

CHEF AGOSTINO D'ANGELO

Ristorante "piedi in acqua", dove gustare il meglio che il mare di Sicilia può offrire, lo stesso mare che può essere ascoltato lasciandosi coccolare dalla sua ***brizza***.



MENÙ DEGUSTAZIONE

BOCCONI MARINI

Scampo
scottato al limone, polvere di plancton marino
su corallo croccante

Gambero
su cialda di tapioca, gel di pesche
e finocchietto selvatico

Calamaro
rotolo cotto a bassa temperatura irrorato con polpa
di ricci e pane tostato con bottarga di tonno

Alghe
pane nero soffiato ripieno alle alghe panna acida,
caviale Calvisius, germogli di aglio e amaranto

ANTIPASTI

Mosaico di pesce e crostacei leggermente marinati con gocce di salse aromatiche e frutta

Degustazione di pesce frollato su crostini di pane salmastro

PASTA

Ravioli piramide striato, ripieno di scorfano mantecato su guazzetto
di vongole e crema di aglio dolce al prezzemolo

SECONDO

Carrè di branzino stagionato in crosta di olive e capperi su purea di tuberi
e coulis di pomodoro e cipolla

PREDESSERT

Frutti rossi speziati e marinati su croccante alga nori

DESSERT

Come fossero capesante

165 (a persona)

À LA CARTE

Premesse Marine

TRA SABBIA

Vongole di Ganzirri con crostini di pane all'aglio
Scampi gratinati su mezzo guscio al basilico
Arselle scoppiate al pepe nero (GF)
Ostriche selvatiche (GF)

•

A MEZZ'ACQUA

Patelle scottate in padella al salmoriglio siciliano (GF)
Alghe al naturale con olio extravergine d'oliva e limone (GF)(VG)
Frittura di pesce azzurro locale con maionese ai capperi
Moscardini arrostiti all'olio (GF)

•

SULLE ROCCE

Ricci di mare su mezzo guscio e "scarpetta" con pane di casa
Lumache di mare stufate con pomodoro verde, aglio e prezzemolo (GF)
Frittelle di wakame e sesamo con salsa di soia
Occhi di bue scottati (GF)

•

DELLA TRADIZIONE

Acciughe salate con pane alla brace, ricotta di pecora, miele di api nere e carciofi in conserva
Ventresca di tonno scottata con sesamo di Ispica, cipolla di Partanna in agrodolce (GF)
Polpette di sarde con uvetta, pinoli e finocchietto, stufate con pomodoro delle valli Ericine
Moscardini affogati con concentrato di pomodoro, cotti nella loro stessa acqua (GF)

Non solo pasta

PESCE CRUDO E PASTA AL DENTE

Gamberoni
di Mazara del Vallo a crudo con limone,
su spaghetti di Tumminia

Caviale
Calvisius Royal su Jolanda tiepidi
con acqua di pomodoro, cipolla
e capperi di Salina

Ricci
polpa naturale su linguine trafilate
al bronzo mantecate con acqua
di mare

•

IN PUNTA DI DITA

Gnocchi
al nero di seppia con salicornia
e frutti di mare e crostacei

Ravioli
con ricotta e melanzane alla brace,
ristretto di astice e granella
di pistacchi di Bronte

Spaghetti alla chitarra
con uova di dentice, pomodorino
Datterino, aglio rosso di Nubia e crema
di prezzemolo e zafferano

Dal fuoco alla brace

GRIGLIATA NATURA (GF)

Misto mare di pesci e crostacei
pescati nelle ultime 24 ore, cotti alla
carbonella, con selezione di condimenti
e contorni di stagione

•

GRIGILIATA ORIGINI (GF)

Pesce frollato
I nostri antenati usavano già le tecniche
dell'essiccazione naturale. Oggi l'essiccazione
avviene con nuove tecniche di preparazione
e con frigoriferi che controllano umidità
e temperature, permettono al pesce grigliato
di avere una particolare consistenza
ed un sapore più intenso

Dolcezze salmastre

Sassi di mare al limone e caffè con caramello salato
ai soffi di sale trapanese (GF)(V)

•

Pane, anguria
e cioccolato (V)

•

Cous cous
di mandorla (V)

Tre portate con dessert incluso
150 (a persona)

•

Abbinamento vini
4 bicchieri incluso un vino dolce
100 (a persona)

Quattro portate con dessert incluso
180 (a persona)

•

Abbinamento vini
5 bicchieri incluso un vino dolce
150 (a persona)

Prezzi in euro, servizio 8 euro a persona – IVA inclusa

(V) Vegetariano (VG) Vegano (GF) Senza glutine
Alcuni piatti potrebbero non essere disponibili a seconda del mercato.

Informazioni sulle allergie alimentari:
Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

L'impegno per la sostenibilità si manifesta anche nella nostra scelta e selezione di prodotti del territorio, molti dei quali provengono da fornitori locali, come pesce, carni, latticini, frutta e verdura. Il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

B