

SHALAI

*Curiosare, raccontare, celebrare la materia prima
e subirne il fascino, sino a rimanerne estasiati!*

*Un racconto che prende le mosse da esperienze di vita
e sensazioni personali e che poi diventa un bel romanzo
da gustare pagina dopo pagina... sino al gran finale!*

**Nuovi pensieri, sfumature di gusto,
seduzioni, abbinamenti, materie
prime ricercate... tutto ciò che serve
per proporre un menu di cuore
e di territorio!**

MENU

CHEF

Giovanni Santoro

menu degustazione “Leggende di Terra”

Il Benvenuto a casa nostra

Terrina di fegato d’anatra, aspic al marsala e zucca ①⑫

Guancetta di manzo, fondo alle erbe e funghi
⑥⑦⑫

Spaghettone artigianale, demiglace vegetale, maialino arrosto
e limone ①⑥⑦⑩⑫

Petto di piccione laccato al barbecue, cavolfiore affumicato e salsa alla
senape e miele ①③⑥⑦⑩⑫

Prima del dolce

Il cannolo di ricotta secondo Shalai ①③⑦⑧⑫

Coccole finali

€ 130,00 a persona (si intende per tutti i commensali al tavolo)

Degustazione Vini Terre di Contrasti € 100,00 a persona

Piccoli assaggi di formaggi siciliani e/o internazionali € 10,00 a persona

menu degustazione “Genti di Mare” (omaggio ai nostri pescatori)

Il Benvenuto a casa nostra

Crudo di ricciola*, yogurt, ricci di mare e caviale

③ ④ ⑦ ⑫ ⑭

Seppiolina piastrata al barbecue, suo nero, spuma di patata e bergamotto

⑦ ⑫ ⑭

Fettuccine all’aglio e olio, sgombero affumicato e cipolla al barbecue

① ③ ④ ⑦

Rombo al burro e limone, ristretto alle vongole e verdura di campagna

① ④ ⑦ ⑫ ⑭

Prima del dolce

Il nostro assoluto di limone in tutte le sue consistenze ③ ⑦ ⑧

Coccole finali

€ 130,00 a persona (si intende per tutti i commensali al tavolo)

Degustazione Vini Dall’Alba al Tramonto € 100,00 a persona

Piccoli assaggi di formaggi siciliani e/o internazionali € 10,00 a persona

menu degustazione “Sentieri”

È divertente. Si svilupperà attorno alla meraviglia.

Saprà conquistarvi.

Sei le portate, dal benvenuto al dessert, che seguiranno il guizzo dello chef Giovanni Santoro che ha voluto imprimere a questo menu il gioco e la magia.

La cura del percorso è uno dei requisiti.

L'identità dei luoghi sarà il leitmotiv.

Il tempo sospeso sarà il terzo elemento che vi avvolgerà.

€ 100,00 a persona (menù esclusivo per tutti i componenti del tavolo)

Degustazione Vini Sensazioni € 60,00 a persona

Piccoli assaggi di formaggi siciliani e/o internazionali € 10,00 a persona

menu degustazione “Mongibello”

Il Benvenuto a casa nostra

Uovo cotto a bassa temperatura, spuma al porcino, funghi e pane fritto
al pecorino ①③⑦

Vitellina a punta di coltello con fonduta ai formaggi siciliani e bacche
di ginepro dell'Etna, affumicata agli aghi di pino ⑦⑩⑫

Riso carnaroli mantecato al ragusano, limone, sommacco, fichi e tartufo
⑦⑨

Cannellone di pasta fresca con genovese di coniglio, besciamella e menta ①③⑥⑦⑫

Agnello croccante, suo jus e topinambur alla vaniglia ①⑥⑦⑫

Prima del dolce

Castagne, pera e zafferano ①⑦⑧

Coccole finali

€ 150,00 a persona (menù esclusivo per tutti i componenti del tavolo)

Degustazione Vini Alla Scoperta dell'Etna € 150,00 a persona

Piccoli assaggi di formaggi siciliani e/o internazionali € 10,00 a persona

menu degustazione “Fai tu Giovanni”

Ogni giorno è un viaggio! Tutto può accadere quando si sfiorano le giuste corde dell'anima.

Lo chef Giovanni Santoro vi invita ad esplorare, stupirvi, immaginare, scoprire, conoscere, vivere un percorso immersivo che prende le mosse da un territorio di incanto e di bellezza.

‘Fai tu Giovanni’ è un percorso degustazione a mano libera, nel corso del quale lo chef vi porterà su diversi registri di scoperta e consistenze, di sfumature di sapori e materie prime, conferendo a ciascun piatto il suo tono e una profonda identità.

Sarà vibrante come l'esperienza in un luogo che non si conosce ancora.

Sarà emozionante perché sintetizza l'unicità della cucina di Shalai.

Sarà il testimone da consegnare al proprio commensale per condividere una storia antica di esperienze e desiderio, scandito dal tempo e dallo stile.

Undici portate, tra carne, pesce e vegetali, che conferiranno il senso al vostro viaggio!

€ 170,00 a persona (menù esclusivo per tutti i componenti del tavolo)

Degustazione Vini Grand Tour € 170,00 a persona

Piccoli assaggi di formaggi siciliani e/o internazionali € 10,00 a persona

Oltre ai nostri percorsi degustazione è possibile scegliere i singoli piatti à la carte dai vari menu.

Esperienze che vi introdurranno nel mondo di Shalai e dello chef Giovanni Santoro.

2 portate € 70,00 escluso dessert

3 portate € 100,00 escluso dessert

Oltre a quanto previsto in menu offriamo la possibilità di richiedere piatti per celiaci, vegani e vegetariani.

Per qualsiasi esigenza alimentare siete pregati di informare il nostro personale di sala che con piacere provvederà a comunicare in cucina le vostre esigenze.

***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come da reg. CE 853/04**

Di seguito la tabella informativa dove vengono elencati i prodotti potenzialmente allergici numerati. Il relativo numero è annotato accanto alle portate che contengono detto alimento.

In ottemperanza al regolamento U.E. 1169/2011 del parlamento Europeo, di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

- ① Cereali contenente glutine.
- ② Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- ③ Uova e prodotti a base di uova.
- ④ Pesce e prodotti a base di pesce.
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia.
- ⑦ Latte e prodotti a base di latte.
- ⑧ Frutta a guscio.
- ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano.
- ⑩ Senape e prodotti a base di senape.
- ⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/lit.
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini.
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi.