

*esplorare le stagioni  
selezionare la materia prima  
dosare con leggerezza*

Dietro sintesi e semplicità  
si rincorrono le sfumature del gusto  
ed è così che vorremmo introdurvi  
nella profondità dei nostri sapori

*menu*

chef

*Il nostro Giovanni è sempre pronto e attento ad assecondare qualsiasi richiesta alimentare.*

*Oltre al menu offriamo la possibilità di richiedere piatti per celiaci, vegani o 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.*

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/lt.
13. lupini e prodotti a base di lupini.
14. molluschi e prodotti a base di molluschi.

## *menu degustazione carne Shalai*

per tutti i componenti della tavola

Soffice caldo alle melanzane, vellutata di basilico e pistacchio e  
spuma di ricotta al forno ③⑦⑧

Vitellina a punta di coltello con fonduta ai formaggi cremosi e bacche  
di ginepro dell'Etna, affumicata agli aghi di pino ⑦

Riso Carnaroli al maiorchino stagionato, mantecato alle erbe  
selvatiche dell'Etna e ristretto alla pera ⑦⑨

Tagliata di filetto di manzo marinata alla senape e soia con verdure  
cotte al barbecue ①⑥⑩

Guancetta di manzo glassata con suo fondo di cottura ristretto  
e tagliatella di verdure ⑥⑨

Il cannolo alla ricotta secondo Shalai ①③⑦⑧⑫

€ 90,00  
per persona

## *menu degustazione pesce Shal'ai*

per tutti i componenti della tavola

Polpo piastrato alle erbe, mousse di patate affumicate e cipollotto  
brasato all'aceto di lamponi ①③④⑦⑧⑫

Crudo di gambero rosso con stracciatella di burrata al pepe nero e  
centrifuga di pomodoro datterino al basilico ②⑦

Linguine all'aglio, olio e peperoncino, esaltazione di mare, con  
battuto al gambero rosso e bottarga di tonno ①②④⑨

Zuppetta di pesce del Mediterraneo al caciucco di scampi e cialda di  
pane croccante ②④⑨

Croccante di baccalà fritto, maionese al limone e zenzero e verdure  
di campo saltate ①③④⑫

Crema cotta caramellata con analisi sensoriali di aromi e frutti di  
sottobosco ③⑦

€ 100,00  
per persona

*menu degustazione “Fai tu Giovanni”*

per tutti i componenti della tavola

Percorso culinario di 8 portate carne e pesce  
che rappresentano il nostro Chef

€ 110,00  
per persona

## *gli antipasti*

Vitellina a punta di coltello con fonduta ai formaggi cremosi e bacche di ginepro dell'Etna, affumicata agli aghi di pino	⑦	€ 21,00
Guancetta di manzo glassata con suo fondo di cottura ristretto e tagliatella di verdure	⑥⑨	€ 22,00
Soffice caldo alle melanzane, vellutata di basilico e pistacchio, e spuma di ricotta al forno	③⑦⑧	€ 16,00
Crudo di gambero rosso con stracciatella di burrata al pepe nero e succo al pomodoro datterino e basilico	②⑦	€ 24,00

## *paste e minestre*

Macedonia di verdure mantecata al parmigiano e basilico con crostini all'origano	① ⑨	€ 16,00
Riso Carnaroli al maiorchino stagionato, mantecato alle erbe selvatiche dell'Etna e ristretto alla pera	⑦ ⑨	€ 23,00
Spaghettoni artigianali al pomodoro fresco e basilico	①	€ 22,00
Linguine all'aglio, olio e peperoncino, esaltazione di mare, con battuto al gambero rosso e bottarga di tonno	① ② ④ ⑨	€ 28,00

## *carne e pesce*

Tagliata di filetto di manzo marinata alla senape e soia con verdure cotte al barbecue	⑥ ⑩	€ 26,00
Carrè d'agnellino da latte scottato al burro chiarificato con patata cubo e cavoletto bianco	⑦	€ 27,00
Polpo piastrato alle erbe, mousse di patate affumicate e cipollotto brasato all'aceto di lamponi	① ③ ④ ⑦ ⑧ ⑫	€ 24,00
Crocante di baccalà fritto, maionese al limone e zenzero e verdure di campo saltate	① ③ ④ ⑫	€ 28,00



## *i formaggi ed i dessert*

Selezione di formaggi tipici siciliani con marmellate nostrane e miele d'ape nera sicula	⑦	€ 20,00
Piacentino ennese fritto in tempura di birra artigianale con pistacchio di Bronte e crema dolce all'arancia rossa	① ⑦	€ 15,00
Il cannolo alla ricotta secondo Shalai	① ③ ⑦ ⑧ ⑫	€ 9,00
Crema cotta caramellata con analisi sensoriali di aromi e frutti di sottobosco	③ ⑦	€ 10,00
Volevo essere una mela cotta	① ⑦ ⑫	€ 13,00
Frutta fresca, succo di fragole e sfera ghiacciata al verdello e menta	③ ⑦	€ 9,00

Coperto € 4,00