

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 umane e che poi diventa un bel romanzo da gustare pagina dopo pagina... sino al finale!

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

MENU

CHEF

Giovanni Santoro

SHALAI

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.

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 “Mongibello”

IL NOSTRO BENVENUTO

SOTTOBOSCO

Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di porcini e tartufo ①③⑦

A PUNTA DI COLTELLO

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

CARRUBO

Cavatello di carrubo alla genovese di anatra, crema di verdure spontanee, fonduta al piacentino ennese e arancia candita ①③⑦⑨⑫

IL GIOCO NEL PIATTO

Cube roll di manzo scottato, verdure al barbecue e salsa alla senape e miele d'arancio ①③⑥⑦⑩⑫

Il cannolo alla ricotta secondo Shalai ①③⑦⑧⑫

menu degustazione “Leggende di Mare”

IL NOSTRO BENVENUTO

RICCIOLA

Prosciutto di ricciola, insalatina di arance e finocchi con crema all'agretto di cetriolo e caviale di storione ③④⑦⑫

TRAMONTO AL MARE

Seppia piastrata, crema di ricotta fresca al verdello, riccio fresco e insalatina di asparagi ④⑦

ESSENZA DI MARE

Linguine artigianali al ristretto di vongole veraci, acqua verde di mare, crudo di gambero rosso e salsa corallo ①②④⑭

GIOCOSITA' DEI GUSTI

Baccalà all'olio profumato, cucunci, spuma di topinambur, cipolla all'aceto di lamponi e tartufo ④⑦⑫

LUMIÀ

Il nostro assoluto di limone in tutte le sue consistenze ①③⑤⑦

SHALAI

menu degustazione “Fai tu Giovanni”

È il racconto dei racconti di un percorso scandito da un piacere che cresce e che si materializza in ciascuna delle otto portate previste, tra quelle a base di carne e le altre a base di pesce. Un tragitto rivoluzionario che saprà sempre stupirvi e intrigarvi in un'atmosfera di gusti che giocano tra loro e che vi coinvolgeranno!

Prima dei primi

A PUNTA DI COLTELLO

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

TRAGUARDI

Guancetta di manzo glassata con suo fondo di cottura, tagliolino di cavolo cappuccio alla vaniglia, caramello salato e grue di cacao ①⑥⑦⑨

SOTTOBOSCO

Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di porcini e tartufo ①③⑦

RICCIOLA

Prosciutto di ricciola, insalatina di arance e finocchi con crema all'agretto di cetriolo e caviale di storione ③④⑦⑫

TRAMONTO AL MARE

Seppia piastrata, crema di ricotta fresca al verdello, riccio fresco e insalatina di asparagi ④⑦

Paste e Minestre

CARRUBO

Cavatello di carrubo alla genovese di anatra, crema di verdure spontanee, fonduta al piacentino ennese e arancia candita ①③⑦⑨⑫

RISOTTO DI MONTAGNA

Riso Carnaroli alla liquirizia e zafferano dell'Etna, mantecato al caprino girgentano, polvere di erbe spontanee e fondo bruno ristretto ⑦⑨⑫

IN FERMENTO

Tortelli di pasta fresca con ricotta di capra all'olio extravergine di Nocellara, crema alle cime di broccoli, scalogno fermentato e oliva nera disidratata ①③⑦

MATRIOSKA

Spaghettoni artigianali al nero, riccio fresco, salsa ai tre cipollotti, tagliatella di seppia a crudo e bottarga di tonno ①④⑭

ESSENZA DI MARE

Linguine artigianali al ristretto di vongole veraci, acqua verde di mare, crudo di gambero rosso e salsa corallo ①②④⑭

Carne e Pesce

IL GIOCO NEL PIATTO

Cube roll di manzo scottato, verdure al barbecue e salsa alla senape e miele d'arancio

①③⑥⑦⑩⑫

PREGIATO

Carrè d'agnellino da latte croccante, cavolo bianco brasato e funghi

①⑥⑨

DA CORTILE

Coscetta di coniglio farcita in porchetta, carote e salsa "stimpirata"

⑨⑫

GIOCOSITA' DEI GUSTI

Baccalà all'olio profumato, cucunci, spuma di topinambur, cipolla all'aceto di lamponi e tartufo

④⑦⑫

ACQUA DOLCE

Filetto di trota scottata, sua maionese affumicata, carciofo fritto e salsa yogurt acidulata

③④⑦⑫

I Formaggi ed i Dessert

Selezione di formaggi siciliani con marmellate
di nostra produzione ⑦

IN TEMPURA

Piacentino ennese fritto in tempura di birra artigianale e
salsa dolce all'arancia e cannella ①⑦

Il cannolo di ricotta secondo Shalai ①③⑦⑧⑫

NASCONDINO

Crema cotta alla vaniglia caramellata e mele dell'Etna in
osmosi di Yuzu ③⑦

LUMIÀ

Il nostro assoluto di limone in tutte le sue consistenze ①③⑦⑧

Cioccolato, lampone e caffè

①③⑦⑧