

M
E
N
U

SHALAI

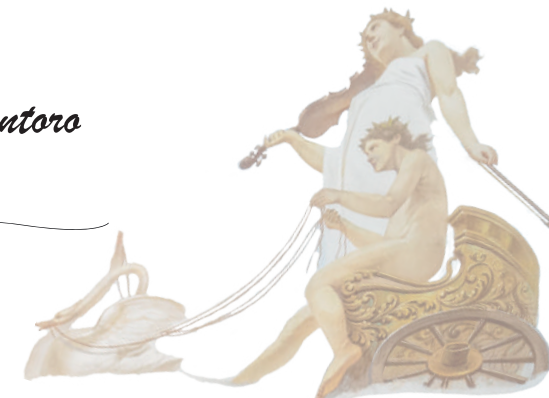
*Curiosare, raccontare, celebrare la materia prima e subirne
il fascino, sino a rimanerne estasiati!*

*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!

CHEF

Giovanni Santoro



SHALAI

degustazione “*Leggende di Terra*”

Il Benvenuto a casa nostra

Terrina di fegato d’oca e ristretto all’agrodolce

①⑦⑫

Guancetta di manzo, cavolfiore affumicato,
cipolla confit e gru  di cacao

⑥⑦⑫

Cavatello allo zafferano e spinacino, genovese al maialino
dell’Etna e ginepro, crema di finocchietto selvatico e fonduta al caciocavallo

①③⑦⑫

Petto di piccione al barbecue, cicoria
e salsa alla senape e miele d’arancio

①③⑥⑦⑩⑫

Prima del dolce

Cioccolato

③⑧

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

M
E
N
U





SHALAI

degustazione “*Genti di Mare*”

(omaggio ai nostri pescatori)

Il Benvenuto a casa nostra

Crudo di ricciola, finocchio e arancia, dressing alla mela verde e zenzero
e caviale di storione

④

Seppia al barbecue, crema di ricotta fresca al verdello,
ricci di mare, asparagi e zeste di limone

④⑦⑫⑭

Cacciucco di scampi con spaghetti spezzato
e salsa verde all’acqua di mare

①②⑫

Ventresca di tonno, crema ai tre cipollotti, olio alla menta e cipolla
all’aceto di lamponi

④⑥⑫

Prima del dolce

Il nostro assoluto di limone in tutte le sue consistenze

①③⑦⑧

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

M
E
N
U





SHALAI

degustazione “Mongibello”

Il Benvenuto a casa nostra

Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di broccoli, olive nere,
pepato fresco e pane fritto

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 caprino, salsiccia al ceppo affumicata,
ristretto di fico d'India ed erbe spontanee

⑦⑨⑫

Raviolini con ricotta e funghi, consommé al porcino e tartufo

①③⑥⑦

Carrè d'agnellino da latte croccante, suo fondo di cottura,
patate in crosta e mele

①⑥⑨

Prima del dolce

Il cannolo di ricotta secondo Shalai

①③⑦⑧⑫

Coccole finali

€ 150,00 a persona (menu 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

M
E
N
U





SHALAI

degustazione “*Fai tu Giovanni*”

M
E
N
U

È il racconto dei racconti di un percorso scandito da un piacere che cresce e che si materializza in ciascuna delle undici portate previste, tra quelle a base di carne e le altre a base di pesce.

Un tragitto rivoluzionario che saprà stupirvi ad ogni sosta e intrigarvi in un'atmosfera di gusti che giocano tra loro e che vi coinvolgeranno!

‘Fai tu Giovanni’ è quella frase che viene pronunciata ogni volta che si vuole rimanere stupiti dinnanzi un viaggio volutamente non programmato.

Lo stupore e la meraviglia saranno i vostri compagni di avventura!

€ 170,00 a persona (menu 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





SHALAI

M E N U

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





SHALAI

ALLERGENI

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.

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 contenenti 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.