

M
E
N
U

SHALAI

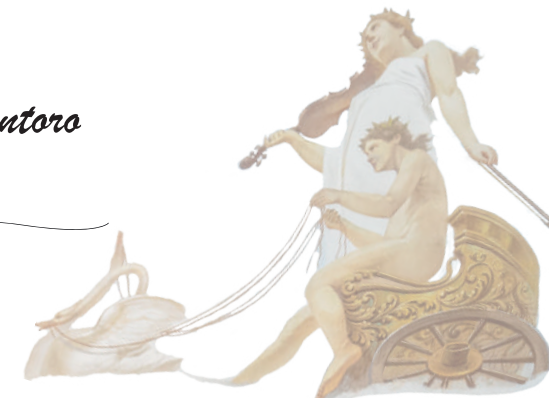
*Curiosare, raccontare, celebrare la materia prima e subirne
il fascino, sino a rimanerne estasiati!*

*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, aspic al passito e zucca gialla

①⑧⑫

Guancetta di manzo, fondo alla salvia e insalatina di cavolo croccante

⑥⑦⑫

Spaghettoni al burro e ginepro, genovese di maialino
e crema di cavulicedda

①⑦⑫

Petto d’anatra laccato al barbecue, morbido al cavolfiore bianco
e salsa alla senape e miele

③⑥⑦⑩⑫

Prima del dolce

Cioccolato e nocciola di Linguaglossa

③⑦⑧

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

Ricciola*, salsa all’agretto, ricci di mare, cipolla ai lamponi
e caviale di storione

④⑦⑫⑭

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

⑫⑭

Zuppetta di anelletti, ceci al cardamomo, crudo di scampi*
e bottarga di tonno

①②④⑫

Spigola di mare, ristretto alle vongole e cavolo

④⑫⑬

Prima del dolce

Il nostro assoluto di limone in tutte le sue consistenze

③⑦⑧

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 al porcino, finferli
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 alla provola del casale, limone,
erbe spontanee e tartufo

⑦⑨

Tortello con salsiccia al ceppo, finocchio al barbecue e consommé
al finocchietto selvatico

①③

Agnello croccante, suo jus, topinambur e castagne

①⑥⑦⑧⑫

Prima del dolce

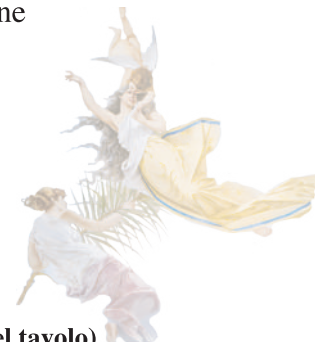
Il cannolo di ricotta secondo Shalai

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.

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

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/lit.
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini.
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi.