*Carte*

*Ristorante “Datterino”*

*Scilla Maris*

*\*\*\*\*\**

*Prima guardate fuori*

*e saziate gli occhi con tutto quel bendiddio*

*che la natura ci offre.*

*Poi posate lo sguardo sulla tavola.*

*Nei piatti trovate gli ingredienti del nostro territorio,*

*selezionati, lavorati, guarniti e serviti con semplicità e modestia,*

*ma con la cura di chi ama il nostro mestiere.*

*First take a look outside*

*and feast your eyes on all the good things*

*that nature offers us.*

*Then glance at the table.*

*On the plates youwill find ingredients from our land,*

*selected, elaborated, decorated, served with simplicity and modesty*

*but with the care of those who love theirprofession.*

*Maurizio Urso*

*e lo Staff del Ristorante “Datterino”*

***PER ENTRARE NEL DISCORSO...***

***LET’S START...***

*Il nostro crudo di mare*

*\*\*\*\*\**

*Tartare di ricciola con cipollotto,finocchietto e agrumi su coulis di frutti rossi*

*\*\*\*\*\**

*Evoluzione di una panzanella con maionese di mandorla senza uovo e gastrique di lampone*

*\*\*\*\*\**

*Sgombro marinato su crosta di pan brioche all’origano puttanesca fredda e cipolla rossa in acqua di governo*

*\*\*\*\*\**

*Parmigiana bianca in crosta di birra e salsa di basilico e pistacchio*

\*\*\*\*\*

***PRIMI FRA TUTTI...***

***FIRST AMONG ALL...***

*Zuppa di Melone Cantalupo con Stracciatella di bufala e rosso di Mazara*

*\*\*\*\*\**

*Risotto al fumo di alloro, arancia limone siracusano IGP e spada*

*\*\*\*\*\**

*Spaghettone con crema di cipollotto, favette, piselli e gambero di nassa affumicato*

*\*\*\*\*\**

*Tagliolini allo zafferano con bottarga in infusione di armagnac, polvere di arancia e cozze su vellutata di zucchine*

*\*\*\*\*\**

*Rettangolo di semola ripieno di cernia su matelotte leggera*

*\*\*\*\*\**

***SECONDI... A NESSUNO***

***SECOND... TO ANYBODY***

*Ombrina su infuso di nepitella schiacciata di patate siracusane e peperoni arrostiti marinati al miele*

*\*\*\*\*\**

*Tonno al finocchietto su Inversione di matelotte*

*\*\*\*\*\**

*Pesce bandiera in agrodolce su “Bobbia Netina”*

*\*\*\*\*\**

*Coniglio alla “stimpirata”*

*\*\*\*\*\**

*Tagliata di manzo “cafè de Paris” e patate nocciola*

*\*\*\*\*\**

*Costolette di agnello panate alla siciliana con salsa di olive e capuliatu su tondo di caponata*

*\*\*\*\*\**

***FINIAMO IN MODO DOLCE...***

***LET’S END IN A SWEET WAY...***

*La Fragola in Zephyr di Fiore di Ibyscus con coulis di Pesche Speziato e Gelato al Limone*

*\*\*\*\*\**

*Fresco di limone e menta glaciale con crumble di mandorle*

*\*\*\*\*\**

*Mousse di cioccolato senza panna e wafer al sesamo*

*\*\*\*\*\**

*Cannolo aperto “Barocco”*

*\*\*\*\*\**

*Tagliata di frutta*

*\*\*\*\*\**