



Prima guardate fuori
e saziate gli occhi con tutto quel bendiDio
che la natura ci offre,
poi posate lo sguardo sulla tavola.

I nostri piatti sono realizzati con le materie
prime biologiche a Km 0, appena raccolte
dal nostro orto e con ingredienti
del nostro territorio
selezionati, lavorati e serviti
con semplicità e modestia.

Un concept voluto dalla patron de I Carusi
Simona Privitera, che lo ha sognato,
desiderato e realizzato.

Nel menu ideato dallo Chef Maurizio Urso,
si rinsalda lo stretto connubio tra salute,
tradizione e territorio.

Un tête-à-tête con la natura siciliana
sia nella cornice de I Carusi,
che nelle pietanze proposte.

Maurizio Urso Cuciniere



LE NOSTRE
DEGUSTAZIONI
PER TAVOLO

"SICILIANA"

Degustazione a cura dello Chef
6 portate
€ 65,00 | Vini esclusi

"FIDATI "

Degustazione a cura dello Chef
6 portate
€ 95,00 | Vini esclusi



LA NOSTRA PICCOLA CARTA

Entrate, per cortesia...!

Battuto Di Manzo Leggermente Affumicata, Stracciatella, Giardiniera, Gel Di Passion Fruit
e Croccante Di Cacio
€24,00

Gambero In Crosta Di Capelli D'angelo Su Schiacciata Di Patate Siracusane, La Sua
Bisque E Melata
€24,00

Flan di patate e cardoncelli su salsa di patate arrosto al rosmarino
€18,00

Beati i Primi!

Risotto con zucca e straccetti di cinghiale
€ 22,00

Raviolo ripieno di ricotta, cannella e limone con sugo di maiale
€ 20,00

Gnocchetti di pane "I Carusi" leggermente affumicate su Crema di Patate Siracusane e
Burro chiarificato alla Salvia
€ 18,00



Secondi, secondo me

Dentice scottato su zuppetta di ceci
€ 22,00

Filetto di maialino, Burro alla Salvia con la sua Demi-Glace e Patate Anna
€ 22,00

Ombrina, Spuma di Patate limonate, Carciofi trifolati e Polvere di Pomodoro
€ 24,00

Coccole (mai abbastanza!)

Bavarese alle Mandorle con Cuore di Frutti Rossi e Salsa Inglese
agli Agrumi
€ 10,00

Millefoglie di Cialda di Cannolo con Ricotta e Salsa di Cioccolato Modicano
€ 10,00

Mousse di cioccolato senza panna e crumble alle mandorle
€ 10,00



LA LISTA ALLERGENI

Si informano i CLIENTI che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei SEGUENTI ALLERGENI (come ingredienti o in tracce) derivanti dal processo produttivo.

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti derivati.
- Uova e prodotti derivati.
- Pesce e prodotti derivati.
- Arachidi e prodotti derivati.
- Soia e prodotti derivati.
- Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio.
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.
- Sedano e prodotti derivati.
- Senape e prodotti derivati.
- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- Anidride solforosa e solfiti.
- Lupini e prodotti derivati.
- Molluschi e prodotti derivati.

Si invitano i consumatori allergici a uno o più degli allergeni sopra indicati a di chiedere alla Sig.ra Privitera Simona per ulteriori chiarimenti sulla composizione della portata.

Prodotto fresco abbattuto per la sicurezza alimentare.

I piatti del menu contenenti allergeni, sono indicati dalle specifiche icone