



Prima guardate fuori  
e saziare 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.

*Cuciniere*  
MAURIZIO URSO



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 affimicate 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.mi.)

- 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