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.

Cuciniere
MAURIZIO URSO

DEGUSTAZIONE

"La siciliana"
Degustazione a cura dello Chef
6 portate

€ 75,00
Vini esclusi

"I Carusi"
Degustazione a cura dello Chef
3 portate

€ 45,00
Vini esclusi

la nostra CARTA

IL NOSTRO PANE

Pane con olio extravergine di oliva *€ 4,00*

ANTIPASTI

Panzanella rivisitata su gastrique di lamponi, maionese senza uovo alle mandorle e tartare di tonno *€ 18,00*

Tartare di manzo con sedano, mela verde e piacintinu ennese *€ 22,00*

Polpo arrostito in padella, filange di zucchina, panella e ricotta leggermente affumicata *€ 24,00*

Branzino marinato su emulsione di datterino, ciliegino e wafer al sesamo *€ 24,00*

PRIMI

Cavati alla carrettiera di pomodoro e cozze *€ 20,00*

Risotto all'acqua di menta su confettura di peperone battuto di gamberi e burro alle erbe *€ 26,00*

Spaghettone aglio olio peperoncino e buzzonaglia *€ 22,00*

Cavati freschi con bisque di crostacei su crema di zucchine e menta e perlage di tartufo *€ 24,00*

SECONDI

Tortino di patate con farcia di tenerumi in umido e provola affumicata *€ 18,00*

Orata in corona di patate e concassè di pomodoro basilico e origano *€ 22,00*

Baccalà in olio cottura, patate allo zenzero, cipollotto arrostito e crema di fave *€ 26,00*

Tagliata di manzo alle erbe aromatiche, funghi cardoncelli e provola affumicata *€ 26,00*

DESSERT

Tiramisù *€ 10,00*

Semifreddo al lampone e salsa inglese al passito *€ 10,00*

Bavarese alle mandorle e salsa ai lamponi *€ 10,00*

Millefoglie di cialda cannolo, ricotta, canditi e salsa di cioccolato modicano *€ 10,00*

Coperto a p.p. € 2,00

la nostra
SELEZIONE DA BERE

COCKTAIL

Aperol Spritz	€ 12,00
Limoncello Spritz	€ 12,00
Americano	€ 12,00
Gin Tonic (basic)	€ 12,00

BIRRE

Birra Messina Cristalli di sale 33cl / 5%	€ 5,00
Bruno Ribadi "bianca" 33cl / 5,5%	€ 8,00

BEVANDE

Chinotto bio Tomarchio / 275ml	€ 4,00
Aranciata bio Tomarchio / 275ml	€ 4,00
Limonata bio Tomarchio / 275ml	€ 4,00
Fever tree / 20cl Indian tonic - Mediterranean tonic Ginger beer - Pink grapefruit	€ 4,00
Coca Cola / Coca Cola Zero / 33cl	€ 4,00

ACQUA

Della casa naturale	€ 2,00
Della casa frizzante	€ 3,00
In bottiglia naturale	€ 3,00
In bottiglia frizzante	€ 4,00

la lista degli 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.

Alcuni piatti possono contenere prodotti freschi abbattuti per la sicurezza alimentare.

