

# i Carusi

BIO - RELAIS

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



## LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

---

### **"SICILIANA "**

Degustazione a cura dello Chef

6 portate

**€ 65,00** | Vini esclusi



## LA NOSTRA PICCOLA CARTA

---

### **Entrate, per cortesia...!**

Manteca di Baccalà su Crema di Cavolo Trunzo, Limone Semi Candito  
e Cialda di Tumminia  
**€ 20,00**

Insalata di Tonno e Peperoni arrosto con Crostone di Pane all'Aglio  
**€ 18,00**

Crema di Finocchi e Mandorle con Cicorietta ripassata  
**€ 16,00**

### **Beati i Primi!**

Lasagnetta con Pesto di Cavolo Vecchio e Mandorle e Straccetti di Maialino Dei Nebrodi  
**€ 18,00**

Risotto con Crema di Cime Di Rapa, Acciughe, Limone e Formaggio dei Poveri  
**€ 22,00**

Cavati Freschi con Broccoletti, Pomodoro Secco e Stracciatella Di Bufala  
**€ 18,00**

### **Secondi, secondo me**

Filetto di Maialino in Crosta Di Erbe Aromatiche, Patate Sabbiose e Il suo Jus  
**€ 20,00**

Ombrina fasciata al Lardo di Buccheri su Zuppa di Ceci  
**€ 22,00**

Tortino Di Patate con Cuore di Cicorietta e Primo Sale  
**€ 15,00**

### **Coccole (mai abbastanza!)**

Pistacchio, Lampone e Cioccolato Bianco  
**€ 10,00**

Lemon Pie e Mandorle  
**€ 10,00**

Millefoglie Di Cialda Cannolo, Ricotta, Canditi e Salsa di Cioccolato  
**€ 10,00**