

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

"CONOSCIMI "

Degustazione a cura dello Chef

4 portate

€ 70,00 | Vini esclusi

"FIDATI "

Degustazione a cura dello Chef

6 portate

€ 95,00 | Vini esclusi



LA NOSTRA PICCOLA CARTA

Entrate, per cortesia...!

Gambero in crosta di Capelli d'Angelo, Servito con la sua Bisque
su Schiacciata di Patate e Miele degli Iblei

€ 24,00

Scampo Sicilia su Purea di Rape Rosse, Salsa di Champagne al Mandarino
e Wafer al Sesamo

€ 26,00

Tartare di Manzo Bio con Salsa Cesar, Curry e Zafferano
(cetriolini, acciuga, capperi, cialda di grana, germogli)

€ 22,00

Panzanella Rivisitata con Tonno Affumicato,
Servita su Maionese di Mandorle e Gastrique di Lamponi

€ 20,00

Parmigiana Bianca in Crosta di Birra e Puttanesca Fredda

€20.00

Beati i Primi!

Tonnarelli Bisque di Scampi, Stracciatella di Bufala e Gambero Marinato

€ 28,00

Riso Carnaroli "Dama" Mantecato alle Erbe e Marinara Bianca

€ 22,00

Maltagliati di Grano Siciliano con Nero di Seppia, Favette,
Ciliegino e Tagliatella di Seppiolina

€ 20,00

Gnocchetti di Pane "I Carusi" su Crema di Patate Siracusane
e Burro Chiarificato alla Salvia

€ 18,00

Raviolo "I Carusi" alle Due Ricotte, Elisir di Ciliegino e Chips di Melanzane

€ 20,00

Secondi, secondo me

Dentice in Mantello di Gambero e Ortaggi, Burro Bianco,
Purea di Fagioli dei Nebrodi, Patate Sfogliate,
Erbe del Nostro Orto Ripassate
€ 28,00

Ombrina, Crema di Porro e Patate, Peperoni Arrostiti Marinati al Miele
€ 24,00

Lombo di Vitello "Bio" con Funghi Cardoncelli, Salsa Carbonara e
Patate Soufflè
€ 24,00

Coppa di Maiale con Demi Glass ai Lamponi, "Frittedda" Palermitana e
Cipollotto Grigliato
€ 24,00

Millefoglie di Patate e Carote, Pepe Fermentato e Crema Sole di Sicilia
€18.00

E se vuoi...dalla Griglia

Filetto di Manzo
€28.00

Fiorentina di Manzo
€60.00 al Kg

Tagliata di Manzo
€26.00

Tagliata di Pollo
€24.00

Agnello Scottadito
€34.00

Coccole (mai abbastanza!)

Tradizione: Cialda Cannolo allo Zafferano,
Ricotta e Canditi con Salsa di Cioccolato Modicano

€ 10,00

Fiducia: Nuvola di Mandarino, Babà, Salsa limoncello e Menta,
Sorbetto ai Frutti Rossi

€ 10,00

Gioia: Bavarese alle Mandorle, Sorbetto di Fichi d'India,
Bisquit di Banana, Salsa al Passito di Pantelleria

€ 10,00

Nostalgia: Cremoso al Caffè, Fior di Latte e Salsa di Liquirizia

€ 10,00

Tris di Sorbetto

€ 10,00

Tagliata di Frutta Fresca con Gelato al Limone

€ 10,00

MENU IL SICILIANO

La Nostra Parmigiana
€ 18,00

Sarde alla Catanese e Caponata di Melanzane
€ 18,00

Pane dei Poveri
€ 15,00

Zuppa di Melone Cantalupo e Menta con Straccetti di Mozzarella di Bufala
€ 18,00

Tonnarelli alla Trapanese
€ 18,00

Spaghettone con le Sarde, Finocchietto, Pinoli, Uvetta e Formaggio dei Poveri
€ 20,00

Anelletti al Forno
€18.00

Zuppa di Calamari, Cozze, Crostoni di Pane all'Aglio e Origano
€ 18,00

Spigola al Rosmarino, Confettura di Ciliegino, Capperi con Insalatina Siciliana
€ 20,00

Coniglio alla Stimpirata
€ 24,00

Cáciu all'Argintéra
€ 20,00



LA NOSTRA
PICCOLA CARTA
VEGETARIANA

Parmigiana Bianca in Crosta di Birra e Puttanesca Fredda
€ 20,00

Panzanella Rivisitata con Maionese di Mandorle e Gastrique di Lamponi
€ 16,00

Zuppa di Melone Cantalupo e Menta con Straccetti di Mozzarella di Bufala
€ 18,00

Pane dei Poveri
€ 15,00

Crema di Cavolfiore con Caviale di Tartufo e Zeste di Limone Semi Candite
€ 19,00

Tonnarelli con Crema di Piselli Limonata
€ 19,00

Risotto Carnaroli "Dama" alle Erbe, Mandorle Tostate
e Fonduta di "Piacintinu Ennese"
€ 22,00

Raviolo "I Carusi" alle Due Ricotte, Elisir di Ciliegino e Chips di Melanzane
€ 20,00

Tondo di Zucca e Patate con Semi di Sesamo
€ 18,00

Millefoglie di Patate e Carote, Pepe Fermentato e Crema di Sole di Sicilia
€ 18,00

Parmigiana di Zucchine
€ 18,00

Flan di Erbette del Nostro Orto su Guazzetto di Pomodoro al Basilico
€ 20,00



LA LISTA DEGLI ALLERGENI

Informiamo i gentili 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

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio;
- Frutta a guscio (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.