Grill Menu

SCAUSU - GRILL -

1 ANTIPASTI

Polpo e farro
Polpo al vapore, insalata di farro, verdure fresche croccanti, prezzemolo, olio delle Madonie, olive nere e succo di limone Femminiello 15

Cocktail di Gamberi
Gamberi, avocado, salsa rosa, worcestershire sauce, tabasco, spicchio di limone e focaccia agliata. 16

Bruschetta al Salmone
Bruschetta di pane tostato, salmone affumicato, mela verde, songino, crema di formaggio, erba cipollina e zeste di limone 16

Carpaccio Manzo
Carpaccio di filetto, rucola, pomodorini, senape in grani, scaglie di parmigiano, crostini di pane rosmarino e cipolline borettane 18

Tagliere ricco
Prosciutto crudo, salame, salsiccia, mortadella, capocollo, olive, cipolle borettane, peperoni in agrodolce, hummus, tapenade di olive e pane siciliano 18

2 DALLA NOSTRA GRIGLIA

Pesce del giorno, *chiedi al cameriere per lo special del giorno*

Dentice ..... 12 /100gr
Tonno Rosso ..... 10 /100gr
Gamberoni interi ..... 12 /100gr
Astice ..... 12 /100gr
Seppia ..... 10 /100gr
Calamari ..... 10 /100gr
Polpo ..... 12 /100gr
Spigola persiana ..... 12 /100gr
Pesce Spada ..... 10 /100gr
Controfiletto di manzo ..... 10 /100gr
Filetto e Chateaubriand ..... 10 /100gr
Pollo marinato senape, rosmarino e lime 22

3 CONTORNI

2 CONTORNI INCLUSI CON LA GRIGLIATA

Patate arrosto rosmarino e aglio
Patatine fritte
Riso Venere vegetariano
Insalata di cous cous alla curcuma e limone
Caponata fredda
Insalata di pomodori e cipolla di Tropea
Verdure alla griglia
Insalata Caesar
Fagiolini verdi e pesto di pomodoro
Fagioli occhio nero, cipolla di Tropea e sedano croccante
Fagioli cannellini, olio delle Madonie e pepe di Sechuan

4 SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO

1 SALSA A SCELTA

Salsa Vierge al pomodoro
Chimichurri
Salsa cocktail
Aioli al limone
Salsa Harissa (piccante)
Buerre blanc
Tapenade di Olive
Maionese al Wasabi
Salsa al Miele e senape
Salsa Tartara

5 DOLCI

Selezione di Gelati e sorbetti di nostra produzione serviti in cono, coppetta o briosce sicula
Pistacchio
Mandorle
Crema
Fragola
Limone Siciliano

Iva e servizio inclusi, in caso di allergie o intolleranze vi invitiamo a consultare il libro degli allergeni e il vostro cameriere. In assenza di prodotto fresco, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del reg.ce 852/04 e reg.ce 853/04