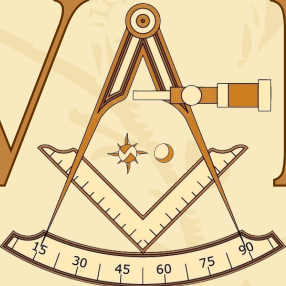


Riviera di LEVANTE



Mare, Cibo e Felicità

M A R Z A M E M I

Menù

Lo Yatch Club "Riviera di Levante"
si inserisce nella suggestiva cornice del
borgo marinaro di Marzamemi, storico
crocevia di popoli, culture e tradizioni.

Raccogliendo l'eredità di una terra antica
e accogliente, la nostra cucina propone
piatti in cui le materie prime del territorio,
dal pescato del giorno alla pasta fresca,
si sposano con l'innovazione e la cura
per il dettaglio.

Riviera di Levante vi dà il benvenuto
e vi augura buon appetito!

5 Degustazioni di Tonno

Tartare di Tonno

Bocconcini di Tonno in agrodolce

Filetto scottato al sesamo

Buzzonaglia di Tonno
(con capperi, ciliegino secco e basilico)

Tonno alla Siciliana
(pomodoro Datterino, capperi,
finocchietto e olive nere)

15€

Antipasti

Tartare di Gambero Rosso di Mazzara
su stracciatella e petali di pesca 16€

Tartare di Tonno e Avocado 16€

Soute di Cozze 16€

Crudità Riviera di Levante
(Ostrica, Gambero Rosso, Scampi, tartare di Tonno) 28€

Insalata di Polpo 8€

Alici marinate 8€

Bocconcini di Tonno in agrodolce 9€

Spiedino di Gambero Rosa di Portopalo graten 8€

Arancino Gamberi e Pistacchio 8€

Involtino di melanzana con Spada e mentuccia 8€

Primi

Busiata con Gambero Rosso di Mazara 19€
con Datterino IGP Pachino e pesto di Pistacchio di Bronte

Spaghetti alle Vongole 19€
(Variante con aggiunta di Bottarga)

Paccheri al ragù di Mare 19€
con Calamari, Cozze, Gamberi, Spada

Maccheroni ai profumi di Sicilia 19€
con Datterino IGP Pachino, emulsione di basilico e ricotta salata Ragusana

Spaghetti alle Sarde 19€
con Datterino IGP Pachino, finocchietto, uvetta e pan brulè

Ravioli di Burrata 21€
con julienne di zucchini, Gambero Rosso di Mazara e pesto di Pistacchio di Bronte

Secondi

Cuore di Baccalà in tempura
con contorno di verdure di stagione
e ciliegino secco fatto in casa 22€

Filetto di Tonno ai ferri
con contorno di Gazpacho 22€

Frittura di Calamari, Gamberi e Cozze 22€

Polpo arrosto
su spuma di patate aromatizzate al lime 22€

Spada in crosta di Pistacchio
con vellutata di carote 22€

Calamaro graten agli agrumi di Sicilia 22€

Insalate

Arance, finocchi e olive 7€

Datterino 7€

Lattuga, Datterino, rucola 8€

Sorbetto

Sorbetto

4€

Frutta

Porzione di frutta
secondo disposizione

5,5€

Dolci

Tiramisù

6€

Dolce al limone

6€

Dolce al pistacchio

8€

Cannolo di ricotta

6€

COPERTO 3€



@rivieradilevante.marzamemi

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati