

PANTA REI



RISTORANTE

Eraclito, teorizzò la filosofia sull'eterno
divenire della realtà, **Panta Rei**,
paragonando un fiume che solo in apparenza
rimane uno e identico, ma che invece si rinnova
e si trasforma continuamente,
così come la nostra idea di cucina in
continuo mutamento,
legata al territorio e alle tradizioni.

Chef Gaetano Borgosano



Antipasti

Panta Rei.

Selezione di Antipasti cotti [1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14'] 22

Scilla e Cariddi.

Selezione di cotti e crudi [1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14'] 28

Colapesce.

Selezione di pesci e crostacei crudi [1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14'] 35

“Red Emotion” Catalana di Gambero Rosso .

(Gambero, datterino rosso, patata silana, cipolla, olio evo, olivo) [2] 26

“Pesce Stocco e Scirocco”.

(Pesce Stocco, Pomodorino confit, polvere di capperi, crema di patate, olive essicate, sedano, cipolla) [4,9] 25

Ostriche “Brace & Mare”

(Ostriche, olio evo, peperoncino) [14] 14

“Frutti di Mare in Bouquet”, insalata di mare.

(Olio Evo, Polpo, Gamberi, Calamari, Cozze, pepe nero, prezzemolo*[2-4-14] 24

“Onda Cruda” Tartara di pesce.

(Pesce azzurro, tracce di frutta fresca, tracce di frutta a guscio, erbe di bosco)* [4-5-8] 25

“Millefoglie di Parmigiana”.

(Pesce azzurro, pomodoro, melanzane, basilico, fonduta di parmigiano, olio evo)* [4-7-] 22

“Cozze al Tocco di Pepe”, Pepata di Cozze.

(Cozze, olio Evo, Aglio, prezzemolo, pepe nero, cozze, pane) [1-14] 16

“Frittura di Mare in Crosta”.

(Pesce, farina, olio alto oleico)* [1-2- 4-14] 20

Ostriche Gillardeau (ostriche) [14] 6 cad.

I numeri inseriti tra parentesi fanno riferimento alla lista degli allergeni elencati nell’ultima pagina del menù

Si invita a prestare attenzione ad eventuali lische o spine residue poiché insite nell’alimento stesso.

*Per migliorare la qualità i prodotti potrebbero essere abbattuti **

Primi Piatti

“Alchimia di Mare e Terra”

Ravioli Melanzane, Pomodorino, Pescato del giorno, Pistacchio,

(Pasta, Olio Evo, frutta a guscio, aglio, cipolla, pomodoro, pesce, melanzane) *[1-4-7-8]

22

“Ricordi d'estate” Scialatielli al Mojito con tartara del giorno.

(Pasta, Olio Evo, aglio, limone, rum, menta, pescato del giorno) [1-2- 4-]

22

“Vibrazioni di Zucchine e Calamari” Calamarata con calamari e zucchine in doppia consistenza

(Pasta, olio evo, aglio, zucchine, calamari) [1-2-7]

22

“Linguine Panta Rei”, con Gamberi e Ricci.

(Pasta, Olio Evo, aglio, gamberi, ricci, pomodoro, prezzemolo) *(2-14)

28

“Oro di Mare e Bosco” Risotto con Zucca, scampi, mandorle e liquerizia

(Riso, Olio Evo, aglio, scampi, liquerizia, mandorle) *(2-14)

25

Secondi Piatti di Pesce

“Baccalà in Sfera Crunch su Fondente di Patate”.

(Baccalà, Farina, patate, rapa, pepe nero, olio evo) [4,1]

22

“Trancio all’Isolana” con frutti di mare e pesce del giorno

(Pesce, olio evo, aglio, cozze, vongole,) [1-4-7-14]

24

“Calamaro al Profumo Eoliano”

(Calamaro, olio evo capperi, olive, pomodoro) *[1-4-5-9]

22

“Involtini di Mare e Sapore” Braciole alla messinese

(Pesce, mollica, olio evo, pinoli, cipolla, prezzemolo) [1-4-8]

20

“Essenza di Mare Grigliata” con Pesce e Crostacei

(Pesce, crostacei, mollica, olio evo) [1-2-4-14]

35

Pesce a Porzione in varie cotture [4]

al kg 65

Astice [2]

al kg 85

Aragosta alla griglia, alla catalana o lessa [2]

al kg 155

I numeri inseriti tra parentesi fanno riferimento alla lista degli allergeni elencati nell'ultima pagina del menù

Si invita a prestare attenzione ad eventuali lische o spine residue poiché insite nell'alimento stesso.

Per migliorare la qualità i prodotti potrebbero essere abbattuti *

Secondo Piatto di Carne

Filetto in varie cotture

(Carne) [1-3-7]

€ 22

Contorni

Contorni dello Chef

(Verdure di stagione non condite)

€ 7

Dessert e Frutta

“Iddu” vulcano di parfait di mandorle su crumble di cioccolato, capperi canditi, da affogare al caramello o al caffè

(Lattosio, uova, zucchero, frutta candita, mandorla, cacao, farina) [1-3-6-7-8-12]

€ 7

“Zafferano d’Autunno al Cioccolato Fuso”, cuore caldo al cioccolato bianco e zucca rossa.

(Lattosio, cioccolato, zucchero, zucca rossa)* [1-3-7-12]

€ 7

Tiramisù

(Lattosio, uova, zucchero, caffè, farina) [1-3-7]

€ 8

“Cigarotto Noir”, tartufo alla Gianduia

(Lattosio, gianduia) * [3-6-7-8]

€ 8

Sorbetto

(Acqua, frutta, zucchero) * [6-3]

€ 6

Bevande

Cocktail / Cocktail Premium

€ 8/10/12

Acqua Naturale / Gassata

€ 3

Acqua Lete Effervescente Naturale

€ 3,50

Bibite varie in vetro

€ 3

Caffè Espresso

€ 1,50

Caffè Decaffeinato

€ 2

I numeri inseriti tra parentesi fanno riferimento alla lista degli allergeni elencati nell’ultima pagina del menù

Si invita a prestare attenzione ad eventuali lische o spine residue poiché insite nell’alimento stesso.

Per migliorare la qualità i prodotti potrebbero essere abbattuti *

Amari & Liquori

Jägermeister	€ 5
Amaranca	€ 6
Jefferson	€ 8
Amaro del Capo	€ 5
Amaro del Capo Riserva	€ 6
Rum Diplomatico	€ 8
Rum Don Papa	€ 9
Limoncello	€ 5
Grappa Furlanina Mangilli	€ 6
Grappa Of	€ 7
Grappa Isabel	€ 9
Whisky Laphroaig	€ 8
Whisky Bushmills	€ 7
Petrus Boonekamp	€ 5
Borsci Riserva	€ 6
Reset Amaro amaro	€ 7

*I numeri inseriti tra parentesi fanno riferimento alla lista degli allergeni elencati nell'ultima pagina del menù
Si invita a prestare attenzione ad eventuali lische o spine residue poiché insite nell'alimento stesso.
Per migliorare la qualità i prodotti potrebbero essere abbattuti **

“Caro ospite se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni riguardo le nostre preparazioni e le nostre bevande. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Nonostante la massima cura nel controllo degli alimenti si invita a prestare attenzione ad eventuali lische o spine residue poiché insite nell'alimento stesso.“

Di seguito trovi l'elenco degli ingredienti allergici utilizzati in questo locale e presente nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.”

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	 1
CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili	 2
UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo	 3
PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali	 4
ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi	 5
SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili	 6
LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie	 7
FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagù, noci pecan, anacardi e pistacchi	 8
SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	 9
SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda	 10
SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale	 11
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.	 12
LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari	 13
MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc	 14

*I numeri inseriti tra parentesi fanno riferimento alla lista degli allergeni elencati nell'ultima pagina del menù
Si invita a prestare attenzione ad eventuali lische o spine residue poiché insite nell'alimento stesso.
Per migliorare la qualità i prodotti potrebbero essere abbattuti **



Via Pantanello n.13, 98164 Torre Faro (ME)
Cell. 370 1232505 (*anche WhatsApp*)
Tel. 090 9432249

