

PANTA REI



R I S T O R A N T E

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”.	
<i>Selezione di Antipasti cotti*</i> [1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14]	25
“Colapesce”.	
<i>Selezione di pesci e crostacei crudi</i> *[1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14]	36
“Plateau Poseidone”.	
(Gamberi, Scampi, Ostriche) *[2,4,14]	40
“Non sono il solito Cannolo, con Tartara di Gambero Rosso, lime e mousse di formaggio”	
(Cannolo, formaggi freschi, gambero, erbe aromatiche) *[1-2-3-4-7]	22
“Catalana di Gambero, con emulsione di olio Extravergine d'oliva, succo di limone e insalatina fresca”	
(Gambero, datterino rosso, patata, misticanza, cipolla, olio evo, olive) [*2, 9]	26
“Baccalà Croccante, su vellutata di patate e salsa Tzatziki”.	
(Baccalà, vellutata di ortaggi di stagione, sedano, cipolla, salsa Tzatziki) *[1,4,7,9]	22
“Ostriche Brace & Mare”	
(Ostriche, olio evo, peperoncino) [14]	14
“Tartare d'Estate al nettare di frutta, con pesce crudo di stagione”.	
(Pesce azzurro, tracce di frutta fresca, tracce di frutta a guscio, erbe di bosco) [4--8]	26
“Petalì di Polpo e concassè di frutta fresca.”	
(Polpo, olio evo, frutta di stagione) [4-7-]	24
“Pepata di Cozze con crostini di pane”.	
(Cozze, olio Evo, Aglio, prezzemolo, pepe nero, cozze, pane) [1-14]	16
“Frittura di Mare in Crosta”.	
(Pesce, farina, Crostacei,olio alto oleico) [1-2- 4-14]	20
Ostriche Gillardeau (ostriche) [14]	6 cad.

I prezzi si intendono in euro.

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

Si invita a prestare attenzione ad eventuali lisce 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 con Pescato del giorno, Melanzane, Pomodorino, Pistacchio.

(Pasta, Olio Evo, frutta a guscio, aglio, cipolla, pomodoro, pesce, melanzane, pepe nero) *[1-4-7-8] 25

“L’Avana incontra Messina”

Scialatielli al Mojito con tartare di pesce del giorno.

(Pasta, Olio Evo, aglio, limone, rum, menta, pepe nero, pescato del giorno) [1-2- 4] 24

“Pasta Mista alla Siciliana” con pesce azzurro, finocchietto e mollica calata

(Pasta, olio evo, aglio, pomodoro, finocchietto, pesce, mollica, prezzemolo) [1-2-7] 22

Linguine “Panta Rei”, con Gamberi e Ricci.

(Pasta, Olio Evo, aglio, gamberi, ricci, pomodoro, prezzemolo, pepe nero) *[1-2-14] 28

Risotto “Riserva”, frutti di mare e crudité di Scampo.

(Riso, Olio Evo, aglio, calamari, frutti di mare, pepe nero, prezzemolo, gambero) *[2-14] 28

Secondi Piatti di Pesce

“Trancio di Pesce del giorno in varie cotture”

In piastra di sale, all’ Eoliana, Grigliato, In carta fata.

(Pesce, olio evo) *[1-4-7-14] 24

“Calamaro al Profumo Eoliano”

(Calamaro, olio evo capperi, olive, pomodoro) * [1-4-5-9] 22

“Involtini di Pesce, Braciole alla messinese”

(Pesce, mollica, olio evo, grana, pepe nero, cipolla, prezzemolo) *[1-4-7-8] 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 150

I prezzi si intendono in euro.

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) [1-7]	24
Involtini di vitello alla messinese, con pistacchio.	
(Carne) [1-3-5-7-8]	22

Contorni

Contorni dello Chef	
(Verdure di stagione non condite)	6

Dessert

“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]	8
“Frutta realistica” in vari gusti	
(Lattosio, cioccolato, zucchero,)* [1-3-7-12]	9
Tiramisù	
(Lattosio, uova, zucchero, caffè, farina) [1-3-7]	8
“Cigarotto Noir”, tartufo alla Gianduia	
(Lattosio, gianduia) * [3-6-7-8]	8
Sorbetto di frutta fresca	
(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 (Coca-cola, chinotto, aranciata siciliana)	3
Caffè Espresso	2

I prezzi si intendono in euro.

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	7
Amaranca	6
Ben Rye, Passito di Pantelleria, Donnafugata	12
Kabir, Moscato di Pantelleria, Donnafugata	9
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	9
Whisky Bushmills	7
Petrus Boonekamp	6
Borsci Riserva	6
Reset Amaro amaro	7

I prezzi si intendono in euro.

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 acagiù, 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 prezzi si intendono in euro.

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 *