

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]	€ 22
Scilla e Cariddi	
<i>Selezione di cotti e crudi</i> [1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14]	€ 28
Colapesce	
<i>Selezione di pesci e crostacei crudi</i> [1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14]	€
32	
Catalana di Gambero Rosso	
(Gambero, datterino rosso, patata silana, cipolla, olio evo, olivo) [2]	€ 26
Insalata di Mare in terrina	
(Olio Evo, Polpo, Gamberi, Calamari, Cozze, pepe nero, prezzemolo)*[2-4-14]	€ 24
Tentacoli di Polpo in C.B.T. su vellutata di rucola e mandorla tostata	
(Polpo, rucola, frutta a guscio, olio evo, pepe nero) * [5-8-14]	€ 22
Tagliatelle di Calamaro	
(Calamaro, frutta di stagione) * [5-8-14]	€ 24
Pepata di Cozze con crostini di Pane	
(Cozze, olio Evo, Aglio, prezzemolo, pepe nero, cozze, pane) [1-14]	€ 16
Frittura di Pesce	
(Pesce, farina, olio alto oleico) * [1-2- 4-14]	€ 23
Ostriche Gillardeau (ostriche) [14]	€ 6 cad.

Primi Piatti

*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 **

Una sorrentina in Sicilia, Gnocchi di Semola Siciliana con battuto al coltello di Pesce azzurro, mozzarella e Spada marinato al basilico.
(Pasta, Olio Evo, aglio, pomodoro, mozzarella, pesce) *[1--4-7-14] € 24

Spaghetti della Riserva, con vongole, fasolari, calamaro, pomodorino giallo e tartara di gambero.
(Pasta, Olio Evo, aglio, ciliegino giallo, prezzemolo, calamaro, gambero, fasolari, vongole) [1-2-4-14] € 22

Polpo ammanicato, con polpo scottato e vellutata di patate
(Pasta, polpo, patate, pepe) [1-4-14] € 22

Linguine Panta Rei, con Gamberi e Ricci.
(Pasta, Olio Evo, aglio, gamberi, ricci, pomodoro, prezzemolo) *(2-14) € 28

Risotto Dolce Mare, con Scampi, Vaniglia e Lime
(Riso, Olio Evo, aglio, gamberi, vaniglia, lime) *(2-14) € 26

Secondi Piatti di Pesce

Trancio di pesce del giorno in C.B.T. o Olio Cottura o Arrosto
(Pesce, olio evo) [4] € 24

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

Involtini misti di pesce a fronte del pescato in varie cotture
(Pesce, mollica, olio evo, pinoli, cipolla, prezzemolo) [1-4-8] € 20

Grigliata mista di 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 € 80

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]

€ 24

Contorni

Contorni dello Chef

(Verdure di stagione non condite)

€ 6

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]

€ 8

Octobosco, semifreddo ai frutti di bosco su crumble di cioccolato

(Lattosio, lamponi, zucchero, biscotto) * [1-3-7-12]

€ 8

Tiramisù

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

€ 8

Tartufo al Cioccolato

(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

Amari & Liquori

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 **

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

“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

*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 **

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. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze."

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

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

Vini Messinesi

Bianchi

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 *

<i>Alégre Sicilia D.O.C.</i>	
<i>Grillo – Az. Agr. Barone Sergio 13% Vol.</i>	€ 25
<i>Allucà I.G.P. Rifermentato in Bottiglia</i>	
<i>Moscato – Az. Agr. Barone Sergio 11% Vol</i>	€ 24
<i>Peloro Bianco D.O.C. Sicilia</i>	
<i>Grillo e Carricante – Cantina Le CaseMatte 13% Vol.</i>	€ 26
<i>Carlo Hauner Salina I.G.T.</i>	
<i>Inzolia, Cataratto e Grillo 13% Vol.</i>	€ 30
<i>Pharis D.O.C. Sicilia</i>	
<i>Grillo – Cantina Le CaseMatte 13% Vol.</i>	€ 40
<i>Ibbisu I.G.T. Terre Siciliane</i>	
<i>Nerello mascalese, moscato bianco – Vigneti Verzera 12%Vol</i>	€ 25
<i>Phos I.G.T. Terre Siciliane</i>	
<i>Nerello Mascalese, Chardonnay – Vigneti Verzera 12% Vol.</i>	€ 34

Rosati

<i>Rosematte I.G.P. Sicilia</i>	
<i>Nerello Mascalese – Cantina Le CaseMatte 13% Vol.</i>	€ 26
<i>Eleonora BIO</i>	
<i>Nerello Mascalese, Nocera – Cantina Bonfiglio 12,5% Vol.</i>	€ 26
<i>Rosato Bonavita I.G.T. Terre Siciliane</i>	
<i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera – Cantina Bonavita 12,5% Vol.</i>	€ 26

Rossi

*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 **

Peloro Rosso I.G.P Terre Siciliane

Nerello Mascalese e Nocera – Cantina Le CaseMatte 13% Vol.

€ 26

Beatrice Faro D.O.C. BIO

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nero d'Avola, Nocera-Cantina Bonfiglio 12,5% Vol

40

€

Faro Doc Bonavita

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nero d'Avola – Cantina Bonavita 13%

€ 38

Faro D.O.C. Casematte

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nero d'Avola - Le CaseMatte 13,5% Vol.

45

€

ILNò I.G.T Terre Siciliane

Nocera – Cantina Bonavita 12,5% Vol.

€ 40

Gypsos Faro Doc

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nero d'Avola – Vigneti Verzera 12.5%

40

€

Vini Siciliani

Bianchi

Infatata - Salina I.G.P.

Malvasia di Lipari secca - Az. Agr. Caravaglio 13% Vol.

38

€

Salina Bianco - Salina I.G.P.

90% Malvasia di Lipari secca 10% Vitigni autoctoni a bacca bianca- Az. Agr. Caravaglio 13% Vol.

€ 29

Etna Bianco D.O.C. Sicilia

Carricante – Cantina Benanti 12.5% Vol.

35

€

*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 **

<i>Ammaru Terre Siciliane I.G.T.</i> <i>Zibibbo – Cantina Brugnano 12,5% Vol.</i>	€ 20
<i>Kuè Terre Siciliane I.G.T.</i> <i>Insolia e Vionier – Cantina Brugnano 13% Vol.</i>	€ 20
<i>Lighea Zibibbo D.O.C. Sicilia</i> <i>Zibibbo di Pantelleria- Donnafugata 13% Vol.</i>	€ 22
<i>Lunario D.O.C. Sicilia</i> <i>Grillo – Cantina Brugnano 12,5 Vol</i> 22	€
<i>Vigna Di Gabri DOC</i> <i>Ansonica, Cataratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier - Donnafugata 12.5%V.</i> € 24	
<i>Sur Sur D.O.C. Sicilia</i> <i>Grillo – Donnafugata 12.5 % Vol.</i> 24	€
<i>Kikè Terre Siciliane I.G.P.</i> <i>Traminer Aromatico e Sauvignon Blanc Cantina Fina 13.5% Vol.</i> 25	€
<i>Sul Vulcano Etna Bianco D.O.C.</i> <i>Carricante e piccole percentuali di altre uve 12% Vol.</i> 29	€
<i>Maria Costanza Bianco Sicilia D.O.P. BIO 750 ml</i> <i>Inzolia e Chardonnay – Cantina Milazzo 13% Vol.</i> 30	€
<i>Etna Bianco D.O.C. Tornatore</i> <i>Carricante – Az. Agr. Tornatore 12.5% Vol</i> 35	€

*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 **

Chiarandà Contessa Entellina D.O.C. Sicilia

Chardonnay – Donnafugata 13.5 % Vol.

€

40

Selezione di Famiglia Bianco Superiore Sicilia D.O.P. BIO

Chardonnay – Maturazione in barrique – Cantina Milazzo 14% Vol.

€ 40

Maria Costanza Bianco Sicilia D.O.P. BIO Magnum 1500 ml

Inzolia e Chardonnay – Cantina Milazzo 13% Vol.

€

70

Bollicine Siciliane

Bianche

Taurus Bianco I.G.T. Terre Siciliane

Vitigni selezionati – Cantina Brugnano

€ 22

NeroMosso

Nerello Mascalese vinificato in bianco – Antichi Vinai 11.5% Vol.

€

26

Bianco di Nera BIO 75 ml

Blend di Nero Cappuccio, Chardonnay e Inzolia – Cantina Milazzo 12% Vol.

€ 28

Murgo Brut Metodo Classico VSQ Terre Siciliane I.G.T.

Nerello Mascalese – Cantina Murgo 12,5 Vol.

€

32

Milazzo Classico D.O.C. BIO Spumante Brut

Chardonnay dominante e Inzolia – Metodo Classico

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 **

Maturazione 24 mesi Cantina Milazzo 12,5% €
32

Noblesse, Brut Metodo Classico I.G.T. Terre Siciliane
Carricante – Cantina Benanti 12,5% Vol. €
46

Bianco di Nera BIO 375 ml
Blend di Nero Cappuccio, Chardonnay e Inzolia – Cantina Milazzo 12% Vol.
€ 16

Bianco di Nera BIO 1500 ml
Blend di Nero Cappuccio, Chardonnay e Inzolia – Cantina Milazzo 12% Vol.
€ 56

Rosate

Lamorèmio, Brut Metodo Classico Etna D.O.C. Rosato
Nerello Mascalese – Cantina Benanti 12,5% Vol. €
46

D.Zero Rosè BIO Metodo Classico Pas Dosè
Inzolia Rosa - Cantina Milazzo 12.5% Vol. €
32

Rosati

Etna Rosato D.O.C. Sicilia
Nerello Mascalese – Cantina Benanti 12.5% Vol. €
35

Coraline Terre Siciliane I.G.T.
Frappato Rosato – Cantina Brugnano 12,5% Vol. €
20

*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 **

Sul Vulcano Etna Rosato D.O.C.

Nerello Mascalese – Donnafugata 12,5% Vol.

€

29

Rossi

Her I.G.T. Terre Siciliane

Perricone – Cantina Brugnano 14% Vol.

€

22

Etna Rosso D.O.C.

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio – Cantina Benanti 14% Vol.

€ 35

Mille e una Notte

Nero d'avola, Petit Verdot, Sirah e vitigni autoctoni

€

80

Duca di Montalbo

Nero d'Avola e Nero Cappuccio

€ 70

Vini Italiani

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla D.O.C Friuli Colli Orientali

Ribolla Gialla – Ronchi di Cialla 12,5% Vol

€

26

Piemonte

Langhe Arneis D.O.C. Montebertotto

Arneis – Cantina Castello di Neive 12,5 Vol.

€

28

Trentino Alto Adige

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 **

Voglar 2021 – Alto Adige D.O.C.
Sauvignon Blanc – Az. Peter Dipoli 13% Vol. €
36

Pinot Grigio Alto Adige D.O.C.
Pinot Grigio - Hofstatter 14.5% Vol €
34

Joseph Gewürztraminer D.O.C. Alto Adige – Südtirol
Gewürztraminer - Hofstatter 14.5% Vol € 34

Kuenhof Gewürztraminer 2023 A.A. Valle Isarco D.O.C Südtirol
Gewürztraminer – Az. Agr. Kuen Hof. 14% Vol.
€ 36

Toscana

Vermentino Eco di Mare Toscana I.G.P.
Vermentino – Argentiera 13% Vol.
€ 25

Campania

Xoros Fiano di Avellino D.O.C.G.
Fiano – Cantina Stefania Barbot 13,5% Vol. €
34

Bollicine Italiane

Proseccchi

Nani dei Berti – Rive di Col San Martino Valdobbiadene Prosecco
Superiore Millesimato D.O.C.G Brut
Glera e Chardonnay – Follador 11,5% Vol. €
26

Laelia Rosè Valdobbiadene Prosecco Brut Millesimato D.O.C.
Glera e Pinot Nero – Follador 11% Vol. €
24

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 **

Franciacorta

Nitens Brut Franciacorta D.O.C.G.

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero – Le Marchesine 12,5% Vol.

€ 32

Audens Dosaggio Zero Franciacorta D.O.C.G.

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco – Le Marchesine 12,5% Vol.

€ 32

FrecciaNera Brut 25 Blanc de Blancs D.O.C.G.

Chardonnay Franciacorta – Berlucchi 12.5% Vol

34

€

Brigantia Satén Millesimato Franciacorta D.O.C.G.

Chardonnay – Le Marchesine 13% Vol.

€ 36

Artio Rosé Millesimato Franciacorta D.O.C.G.

Chardonnay, Pinot Nero – Le Marchesine 13% Vol.

36

€

Ca' del Bosco Franciacorta D.O.C.G. Cuvée Prestige

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero – Ca' del Bosco 12,5% Vol.

65

€

Francesi

Alsazia

Riesling "Riquewihr" 2022 Alsace A.O.C

Riesling – Domaine Trapet 13% Vol.

45

€

Borgogna

Grand Ardèche 2023 I.G.P.

Chardonnay – Tenuta Louis Latour 13,5% Vol.

35

€

*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 **

Chablis

Chardonnay – *Domaine Bovier & Fils* 12% Vol. €

52

Chablis “Saint Pierre”

Chardonnay – *Maison Albert Pic* 12,5% Vol. €

55

Chablis “La Chanfleure” 2023 A.O.C. Francia

Chardonnay – *Tenuta Louis Latour* 12,5% Vol. €

58

Loira

Pouilly Fumè de Ladoucette

Sauvignon Blanc – *Domaine Baron De Ladoucette* 12% Vol.

€ 55

Muscadet Sevre et Maine Royal Oyster

Melon de Bourgogne – *Maison Marc Bredif* 12% Vol. €

30

Provenza

By.Ott Rosè Cote – De - Provence

Grenache, Sirah, Cinsault – *Domaines Ott* 13% Vol. €

36

Tedeschi

Riesling Mosella Dr. Fischer

Hofstatter 8.5% Vol € 38

Champagne

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 **

<i>Daniele Leclerc et Fils</i> 12% Vol. 60	€
<i>Louis Roederer Collection</i> 245 90	€
<i>Deutz Brut Classic</i>	€ 95
<i>Louis Roederer Brut Rosè</i> 2017 150	€
<i>Laurent Perrier Brut</i> 12% Vol.	€ 90
<i>Dom Perignon</i> 12.5% Vol. 380	€
Armand De Brignac €400	
<i>Louis Roederer Cristal</i> 2015 420	€

*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 **