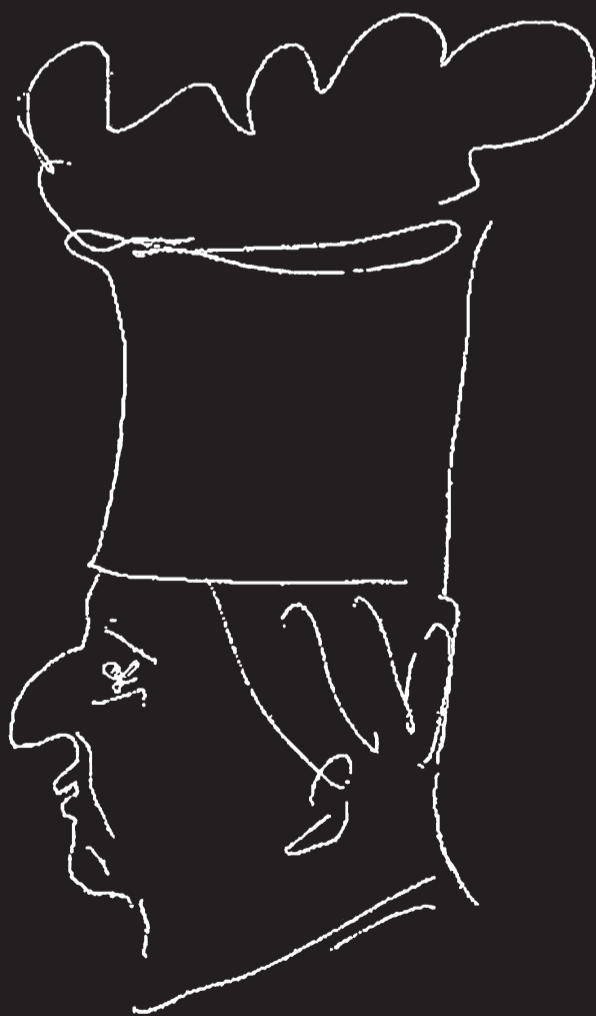




Don Camillo

IL RISTORANTE dal 1985

Menu



Sellatore Fiume



Don Camillo

IL RISTORANTE dal 1985

In Copertina lo Chef Camillo Guarneri “ **Don Camillo**”
Visto dal Maestro **Salvatore Fiume**

Menu Degustazione di Pesce “Miteco” Cuoco accademico siracusano del III secolo AC

 Gamberi Rossi Marinati al Gin e Sale di Mothia
su Maionese di Ostriche e Alga Croccante,
Affumicati al Ginepro

Crema di Patate di Siracusa, con Spugne di Lattuga
di mare e Ostriche Cotte-Crude

 Rotolino Nero con Scampi in Salsa di Ricci

 Mezze Maniche “Mancini” con Gamberi Affumicati
con le Scaglie di Botti di Jack Daniels
e Crema di Tuorlo d’Uovo

 Tortelli di Tonno alla Siciliana
su crema di Pomodoro Datterino alla menta

Filetto di Merluzzo allo Zafferano degli Iblei
e Crema di Zucchine

Il Calamaro, le isole Pelagie e la Fantasia
Calamaro, Lenticchie di Linosa e Caviale, su emulsione
di Finocchietto Selvatico

Evoluzione di Cassata Siciliana


€ 120,00 Vini Esclusi

*È possibile preparare questo Menu
solo se ordinato da tutti i commensali, bambini esclusi*

Menu Degustazione del Territorio “Archestrato” Poeta Gastronomico Siceliota del IV secolo AC

 Passatina di Fave di Leonforte
con Frittelle di Baccalà Croccanti

Ricordo di Parmigiana di Melanzane
con Spuma di Formaggio Ragusano

 Tuffoli Mancini con la “Mollica” Farciti
pesci di scoglio, patate di Siracusa, salsa “matalotta”
e crema di canestrato

 Ravioloni di Falso Brasato di Manzo
con Burro Siciliano, Salvia e Formaggio Ragusano

 Tagliata di Tonno con Marmellata di Peperoni
e Riduzione di Aceto di Nero d'Avola

Brasato di Guancia di Manzo al Marsala,
Millefoglie di Patate

Dolce di Frutta di Stagione
€ 100,00 Vini Esclusi

*È possibile preparare questo Menu
solo se ordinato da tutti i commensali, bambini esclusi*

Menu Degustazione “La Nostra Storia”

 Dal 2005

Crema di Mandorle di Noto
con Gamberi in Crosta Nera

 Dal 2004

Rotolino Nero con Scampi in Salsa di Ricci

 Dal 1986

Spaghetti delle Sirene con Gamberi e Ricci

 Dal 1999

Tagliata di Tonno con Marmellata di Peperoni
e Riduzione di Aceto di Nero d'Avola

 Dal 2003

“Oltre la Don Camillo”
Pistacchi, Cioccolato e Arance

€ 80,00

Vini Esclusi

*È possibile preparare questo Menu uguale per l'intero tavolo,
o per un minimo di due persone, bambini esclusi*

Menu Degustazione “Artemide” Divinità Greca

Cavolo! Che Vitello
Vitello, Tonno, Cavolo e schiuma di zabaglione salato

 **Arancino/a liquido**

Nuova consistenza per un classico
da mangiare al cucchiaino

 **Ravioli di Falso Brasato di Manzo
con Burro, Salvia, e Ragusano**

 **Filetto di Coniglio Farcito di Capuliatto e Olive Nere,
Salsa “Stimpirata” e Ratatouille di Verdure**

 **Lombatina di Agnello al Rosmarino
su Salsa delle sue Animelle alle Mele**

Pera e Caprino
Pera cotta, dolce salata, farcita di erborinato di capra
girgentana, gelato di noci e salsa mou salata

€ 80,00
Vini Esclusi

*È possibile preparare questo Menu uguale per l'intero tavolo,
o per un minimo di due persone, bambini esclusi*

Menu alla carta

**Richiesta per Ogni Persona
la Consumazione Minima di due Porate
Dessert Esclusi**

Degustazione Vini


5 calici € 70,00




Don Camillo

IL RISTORANTE dal 1985





Antipasti

-  Dal 2004 Rotolino Nero con Scampi in Salsa di Ricci € 35,00
- Gamberi Rossi Marinati al Gin e Sale di Mothia su Maionese
-  di Ostriche e Alga Croccante, Affumicati al Ginepro € 30,00
-  Crema di Patate di Siracusa, con Spugne di Lattuga di Mare e Ostriche Cotte-Crude € 30,00
-  Dal 2005 Crema di Mandorle di Noto con Gamberi in Crosta Nera € 20,00
-  Sgombro “Panino inverso”
Filetti di sgombro, “Mollica di Pane” in salsa di pomodoro datterino, Tuma vaccina e maionese di lattuga allo sgombro affumicato al limone € 20,00
- Passatina di Fave di Leonforte con Frittelle di Baccalà Croccanti € 20,00
-  Cavolo! Che Vitello
Vitello, Tonno, Cavolo e Schiuma di Zabaglione Salato € 20,00
-  Ricordo di Parmigiana di Melanzane con Spuma di Formaggio Ragusano € 20,00

Pasta

-  Dal 1986 Spaghetti delle Sirene con Gamberi e Ricci € 30,00
-  Mezze Maniche “Mancini” con gamberi affumicati
con le scaglie di botti di Jack Daniels e Crema di Tuorlo € 25,00
-  Tuffoli Mancini con la “Mollica”, farciti con pesci di scoglio
e patate di Siracusa su salsa “matalotta”
e crema di canestrato € 25,00
-  Tortelli di Tonno alla Siciliana su Crema di Pomodoro
Datterino alla menta € 25,00
-  Ravioloni di Falso Brasato di Manzo con Burro Siciliano,
Salvia e Formaggio Ragusano € 20,00
-  Ravioli di Zucchine con Pomodoro Confit
e Fonduta di Tuma Persa € 20,00
-  Spaghetti ai tre Pomodori di Pachino € 20,00
-  Arancino/a liquido € 20,00
Nuova consistenza per un classico
da mangiare al cucchiaino

Pesce

-  Dal 1999 Tagliata di Tonno con Marmellata di Peperoni e Riduzione di Aceto di Nero d'Avola € 25,00
-  Il Calamaro, le isole Pelagie e la Fantasia. Calamaro, Lenticchie di Linosa e Caviale, su Emulsione di Finocchietto selvatico € 30,00
- Astice Gratinato con Olio di Mandorle di Avola, Salsa con Mandarini al "Marsala" e verdure di stagione € 50,00
-  Filetto di Merluzzo allo Zafferano degli Iblei e Crema di Zucchine € 25,00
-  Triglia non avevi Scampo
Filetti di triglia farciti di scampi al limone di Siracusa igp salsa di triglie, Saliconna e Salsa di Anemone € 30,00

Piatti su Prenotazione

Pesce al Pane in Salsa di Ricci € 40,00 a persona

Carni, Verdure e Formaggi

Filetto di Coniglio Farcito di “Capuliatto”
e Olive Nere, Salsa “Stimpirata” e Ratatouille di Verdure € 25,00

Lombatina di Agnello al Rosmarino su Salsa
delle sue Animelle alle Mele € 25,00

Brasato di Guancia di Manzo al Marsala,
e Millefoglie di Patate € 25,00

 La chiamavano “Bobbia” Vellutata di Peperoni, Patate,
Cipolla, Olive e Pomodorini € 15,00

Selezione di Formaggi Siciliani da Latte Crudo Migliore Carrello dei Formaggi d'Italia al Premio Caseus 2002



Selezione di Formaggi € 30,00

Varie

Acqua Minerale 75 cl.	€ 4,00
Birra Nazionale Artigianale 33 cl.	€ 8,00
Birra Nazionale Artigianale 75 cl.	€ 22,00
Bevande Analcoliche	€ 4,00
Amari e Liquori Nazionali	€ 5,00
Caffè , Thè , Camomilla	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00

Note

Note al Piatto Prodotti Abbattuti

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per i crostacei il suddetto trattamento può essere effettuato a bordo.

Dal 1 maggio al 30 giugno è vietata la pesca dei ricci per il periodo di fermo biologico, in quel periodo se disponibili i ricci sono abbattuti e conservati ad una temperatura inferiore a -18° nei periodi in cui è consentita la pesca.

La pasta fresca o ripiena, da noi prodotta, viene abbattuta ad una temperatura inferiore a -18° per tecniche di lavorazione, e sicurezza alimentare.

Alcune salse per tecniche di lavorazione vengono abbattute ad una temperatura inferiore a -18°.



Piatti Vegetariani



Piatti Vegani

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che, nelle pietanze preparate in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

Reg.1169/2011 UE

<input type="checkbox"/> Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> Frutta a guscio
<input type="checkbox"/> Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	<input type="checkbox"/> Sedano e prodotti a base di sedano
<input type="checkbox"/> Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/> Senape e prodotti a base di senape
<input type="checkbox"/> Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/> Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
<input type="checkbox"/> Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/> Anidride solforosa e solfiti
<input type="checkbox"/> Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/> Lupini e prodotti a base di lupini
<input type="checkbox"/> Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input type="checkbox"/> Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici eventualmente presenti nelle pietanze, si prega di chiedere, prima di ordinare, al responsabile.



Per noi la cucina è territorio, è tradizione che si evolve, per noi il servizio è discrezione, cortesia, professionalità, rispetto, con questi valori ci auguriamo di rendere piacevole la vostra sosta al Don Camillo.

Buon Appetito

Nel Rispetto del Nostro Mare, i piatti di pesce possono subire variazioni nei periodi di fermo biologico di alcune specie, ci scusiamo per l'eventuale disagio ma noi vogliamo bene al nostro mare.



Don Camillo

IL RISTORANTE dal 1985

www.ristorantedoncamillo.it

info@ristorantedoncamillo.it

Via delle Maestranze, 96 - 96100 Siracusa

