



Don Camillo

IL RISTORANTE dal 1985

Menu



Sellatore Fiume



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

Menu Degustazione “Miteco” Cuoco accademico siracusano del V sec. AC

-  Profumi di Sicilia, Carpaccio di Baccalà affumicato agli Agrumi, Crema di Cipolla Caramellata Gel d'Arance e Caviale
-  La “Parmigiana di Melanzane “ che non faceva mia Nonna
-  Spaghetti alla Chitarra con Limone di Siracusa igp, Mandorle, Crema di Ostriche, Calamaro di Lenza e Caviale
-  Ravioloni di Falso Brasato di Manzo con Burro, Salvia e Formaggio Ragusano
-  Pesce Spada Laccato al Miele di Zagara e Mousseline Marinara
-  Cappello del prete di Manzo cotto 2 giorni con il suo fondo al Marsala, e Millefoglie di Patate
-  Evoluzione di Cassata Siciliana

€ 130,00 a persona

Degustazione Vini “Miteco” 6 Calici € 90,00 a persona

Il Menu “Miteco” può essere servito solo per l'intero tavolo.
Il menu può subire variazioni in relazione alla disponibilità di mercato

Menu Degustazione “La Nostra Storia”



Dal 2016

Gamberi Viola Marinati al Gin e Sale di Mothia su Maionese di Ostriche e Alghe, Affumicati al Ginepro



Dal 2004

Rotolino Nero con Scampi in Salsa di Ricci



Dal 2005

Crema di Mandorle di Noto con Gamberi in Crosta Nera



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 di Raffadali,
Cioccolato e Arance

€ 100,00 a persona

Degustazione Vini “La Nostra Storia” 5 Calici € 80,00 a persona

Il Menu “La Nostra Storia” è abbinabile al menu “Artemide”
Il menu può subire variazioni in relazione alla disponibilità di mercato

Menu Degustazione “Artemide” Divinità Greca

-  Controfiletto di Manzo Speziato e Marinato, Giardiniera, Tuorlo al Tartufo Bianchetto degli Iblei e Maionese di Mandorle
-  Arancino/a Liquido nuova consistenza per un classico da mangiare al cucchiaino
-  Ravioli di Falso Brasato di Manzo con Burro, Salvia, e Formaggio Ragusano
-  Filetto di Coniglio Farcito di “Capuliatu” 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, Gelato di Noci, e Salsa Mou Salata

€ 100,00 a persona

Degustazione Vini “Artemide” 5 Calici € 80,00 a persona

Il Menu “Artemide” è abbinabile al menu “La Nostra Storia”
Il menu può subire variazioni in relazione alla disponibilità di mercato

Menu a' la carte

2 portate e dessert a scelta pe ogni persona
€ 80,00

3 portate e dessert a scelta per ogni persona
€ 100,00

Piatti su Prenotazione

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

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



Extra € 30,00

Concordiamo insieme il menu dei vostri bambini
Pasta € 10,00
Secondo Piatto € 20,00

Antipasti

-  Profumi di Sicilia, Carpaccio di Baccalà affumicato agli Agrumi,
Crema di Cipolla Caramellata Gel d'Arance e Caviale
-  Dal 2016 Gamberi Viola Marinati al Gin e Sale di Mothia su Maionese di
Ostriche e Alghe, Affumicati al Ginepro
-  Rotolino Nero con Scampi in Salsa di Ricci
-  Dal 2005 Crema di Mandorle di Noto con Gamberi in Crosta Nera
-  Sgombro “Panino Inverso” Filetti di Sgombro, “Muddica” in Crema di Pomodoro
Datterino, Tuma e Maionese di Lattuga allo Sgombro Affumicato al Limone
-  Controfiletto di Manzo Speziato e Marinato, Giardiniera, Tuorlo al Tartufo
Bianchetto degli Iblei e Maionese di Mandorle
-  La Parmigiana di Melanzane che non faceva mia nonna

Pasta

-  Dal 1986 Spaghetti delle Sirene con Gamberi e Ricci
-  Linguine a “Beccafico”
Alici Marinate, Crema di Pinoli, Uvetta di Corinto e Limone di Siracusa igp
-  Mezze Maniche con Gamberi Affumicati con le Scaglie di Botti di Jack Daniels
e Crema di Tuorlo d'Uovo
-  Spaghetti alla Chitarra con Limone di Siracusa igp, Mandorle, Crema di
Ostriche, Calamaro di Lenza e Caviale
-  Ravioloni di Falso Brasato di Manzo con Burro, Salvia e Formaggio Ragusano
-  Arancino/a Liquido nuova consistenza per un classico da mangiare al cucchiaino
-  Arancino/a Liquido Vegetariano nuova consistenza per un classico da mangiare
 al cucchiaino
-  Fusilli lunghi V.A.V. (“Vroccoli Arriminata Vegetariana”)
-  Spaghetti ai 3 Pomodori di Pachino

Pesce, Carne e Verdure

-  Pesce Spada Laccato al Miele di Zagara e Mousseline Marinara
-  Il Calamaro, le isole Pelagie e la Fantasia
Calamaro, Lenticchie di Linosa e Caviale, su Emulsione di Finocchietto Selvatico
-  Filetto di Merluzzo allo Zafferano degli Iblei e crema di Zucchine
-  SepPiena
Seppia farcita di “Muddica” Nera su Crema di Piselli
-  Dal 1999 Tagliata di Tonno con Marmellata di Peperoni e Riduzione di Aceto di Nero d'Avola
-  Il Manzo dei 2 giorni nel suo fondo al Marsala, e Millefoglie di Patate
-  Filetto di Coniglio Farcito di “Capuliato”
e Olive Nere, Salsa “Stimpirata” e Ratatouille di Verdure
-  Lombatina di Agnello al Rosmarino su Salsa delle sue Animelle alle Mele
-  La chiamavano “Bobbia” Vellutata di Peperoni, Patate, Cipolla, Olive e Pomodorini

Dessert

Pera e Caprino

Pera Cotta, dolce salata, farcita di erborinato di capra, gelato di noci,
e salsa mou salata

Evoluzione di Cassata Siciliana

Sud-Est Dolci Identità Arance Rosse, Mandorle e Cioccolato

Millefoglie alla Crema di Limone di Siracusa igp

Dal 2003 “Oltre” La Don Camillo; Pistacchi, Cioccolato e Arance

Ricotta e Pere 2025

Gelato di Pistacchi di Raffadali

Gelato di Limone di Siracusa

Varie

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

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

☐ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	☐ Frutta a guscio
☐ Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	☐ Sedano e prodotti a base di sedano
☐ Uova e prodotti a base di uova	☐ Senape e prodotti a base di senape
☐ Pesce e prodotti a base di pesce	☐ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
☐ Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐ Anidride solforosa e solfiti
☐ Soia e prodotti a base di soia	☐ Lupini e prodotti a base di lupini
☐ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	☐ 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.