

OSTERIA POMICE

PRIMI PIATTI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

Chef Demetrio, Carmela e tutta la Brigata

LA GRAN SIGNORA [1, 4,]

Spaghetti di mezzanotte

18

ALICE [1, 3, 4, 8, 11]

Pasta con le sarde, finocchietto, pomodorini, zafferano, pinoli e uvetta

18

IN RIVA AL MARE [1, 2]

Gli spaghetti crudaiola di gamberi al profumo di limone, con peperoncino

20

MADAMA DORÉ [1, 3, 4]

La carbonara di mare con bottarga di muggine e Katsuobushi

20

PANACEA D'AMORE [1, 4, 8]

Il cous cous al limone, pesto di pistacchi, capperi e basilico con ricciola marinata agli agrumi

20

SCILLA [1, 14]

Calamarata con Calamari, Crumble di Capperi e Polvere di Basilico

23

IL MARE CHE RICORDA [1, 14]

Tonnarelli con vongole, calamari, limone e polvere di liquirizia

25

OSTERIA POMICE

SECONDI PIATTI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

Chef Demetrio, Carmela e tutta la Brigata

ALTER EGO [1, 4, 7, 8, 11]

Turbante di branzino in panure di pinoli, uvetta, scorza d'arancia e zafferano con ratatouille di verdure

20

PICCHIALU PICCHIALU [1, 4, 7, 11]

Gli involtini di pesce spada all'Eoliana

20

RED PASSION [1, 2, 7, 11]

Gamberoni sgusciati in panure di rapa rossa e lamponi

22

IL CAVALIERE DEI MARI [1, 2, 4, 7, 8, 11]

I saltimbocca di pesce spada e pistacchi ripieni di gamberoni

23

GEMELLI DIVERSI [7, 14]

Il polpo in doppia cottura, mousse di zucchine, riduzione di Malvasia delle Lipari e capperi eoliani canditi

25

DA VOLAR VIA [7, 8, 10, 14]

I calamari in doppia cottura, citronette alla senape con crumble di mandorle al timo limonato e mousse di carote

25

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

OSTERIA POMICE

CARNE-CONTORNI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

Chef Demetrio, Carmela e tutta la Brigata

“BRACIAMI” ANCORA [1,7,8]

Le braciolette di carne al pistacchio

17

FRAGRANZE EOLIANE

Le patate al profumo delle eolie

5

SICILIA BEDDA [9]

La caponata di melanzane

10

BEVANDE

ACQUA LURISIA 75 CL	3
CALICE VINO	6
CALICE METODO CHARMAT	7
CALICE METODO CLASSICO	10
GIN TONIC	12
CAFFE/ORZO/GINSENG	2 / 3
COPERTO	4

LA TABELLA DEGLI ALLERGENI

1	CEREALI CONTENENTE GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT).
2	CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3	UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
4	PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
5	ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
6	SOLA E PRODOTTI A BASE DI SOLA.
7	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.
8	FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA).
9	SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
10	SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
11	SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO.
12	SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG.
13	LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
14	MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

OSTERIA POMICE

ANTIPASTI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

Chef Demetrio, Carmela e tutta la Brigata

VIOLA BACIA TUTTI [7]

La parmigiana di melanzane

15

MISERIA E NOBILTÀ [1,3,7,11]

Le acciughe a beccafico

18

TONNO SUBITO [4,8]

La tartare di tonno con pinoli, uvetta e capperi

23

DIDYME [2]

I gamberoni al Malvasia, julienne di patate croccanti con polvere di capperi

25

NONNA MELA [1,14,7,8]

Le capesante in panure di carote, mandorle e arance, chutney di capperi

25

INCANTO [2,6,]

Scampi marinati alla pizzaiaola, capperi canditi e maionese di olive di Nocellara

30

FUOR D'ACQUA [2,4,14]

Il nostro crudo di mare

45

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

OSTERIA POMICE

DESSERT

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

SORBETTO AL LIMONE [7] *

5

SCROPPINO CON VODKA
DELL'ETNA [7] *

6

CANNOLI DELLE LIPARI [1, 3, 6, 7, 8, 11]

6

CASSATA SICILIANA [1, 3, 7, 8]

In tazza con ricotta vaccina / pecora e canditi

10

MANDORLA INCANTATA [7, 8] *

Il semifreddo di mandorle su coulis
di lamponi e crumble di mandorle

12

LA TABELLA DEGLI ALLERGENI

1	CEREALI CONTENENTE GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT).
3	UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
6	SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
7	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.
8	FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA).
11	SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO.

* ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA DEI DOLCI

OSTERIA POMICE

DESSERT

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

Pastry Chef Antonio

PI-SCACCO MATTO [1, 7, 8] *

Mousse e cioccolato al pistacchio,
composta di mango, cuore di passion fruit
e base croccante di caramello

15

COCCO-DÉ [1, 7] *

L'uovo con guscio di cioccolato,
mousse al cocco e lime, ganache all'ananas,
composta esotica con crumble al cioccolato, in
un nido di zucchero filato

15

ALLO SCOCCARE DELLA
MEZZANOTTE [1, 7, 8, 11] *

Mouse di nocciola, pralinato di mandorla,
grue di cacao, cuore liquido di cioccolato
e tequila, madeleine al cacao, crumble
di nocciola e foglia d'oro

15

MOSCHINO [1, 3, 7, 8] *

Orsacchiotto: camicia di cioccolato biondo
sottile, mousse di mango e passion fruit,
crumble di cocco tostato.
Cuore rosso: guscio di cioccolato, pralinato di
nocciole e mandorle caramellate, ganache al
cioccolato biondo

15

Con questo cioccolato sostieni i coltivatori di cacao. Il cioccolato ha bisogno delle migliori fave di cacao. Oggi e domani. Per ogni confezione di cioccolato che acquistate, reinvestiamo una parte in coltivazioni di cacao sostenibili attraverso la fondazione Cocoa Horizons.



OSTERIA POMICE

VINI DA DESSERT E LIQUORI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

K A B I R

Moscato di Pantelleria Donnafugata

6

B E N R Y È

Passito di Pantelleria Donnafugata

12

ETNA VERMUT

7

LIMONCELLO / FINOCCHIETTO / ARANCIA AMARA /
CHINOTTO / LIQUIRIZIA /

GRAPPA DELL'ETNA / NERO D'AVOLA / CERASUOLO / ZIBIBBO GIOVI

5

ACQUAVITE DI CILIEGIE / MELE / PESCHE DELL'ETNA
GIOVI ORTICA E LIMONE GIOVI / MILLE E UNA NOTTE DONNAFUGATA /
BERTA OLTRE IL VALLO INVECCHIATA NEL SINGLE
MALT / BERTA OLTRE IL DILIDIA INVECCHIATA NEL BARRIQUE MARSALA

10

ETNEUM, VOLCANIC GIN

Figlio di contrasti unici e terreni minerali, di
botaniche delicate e leggende millenarie ETNEUM
è un volcanic premium gin, prodotto in piccole
quantità dall'unione di alcool di cereali, distillato di
ginepro, aromi naturali, fiori selvatici siciliani,
agrumi siciliani tra cui il limone e il bergamotto.

12

OSTERIA POMICE

COCKTAILS

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

ETNA GIN TONIC

Profumo aromatico, intenso e deciso con spiccate
note di ginepro e arancia. Dal sapore avvolgente,
morbido e persistente

12

U' FICU GIN

Il ginepro è penetrante, morbido grazie alla
dolcezza del melograno, agrumi e erbe della
macchia mediterranea

12

PANAREA SUNSET GIN TONIC

Il profilo olfattivo è fragrante, con note di erbe
officinali, ginepro, mirto, aromi di limone,
pompelmo e pesca bianca, sfumature balsamiche di
menta e una caratteristica nota di basilico

12

LA KALSA GIN

L'aroma fresco è del basilico, insieme alla vivacità
del limone dell'Etna e all'esotico tocco del pepe
Sichuan

12

APENERA GIN

Dalle bacche di ginepro ai semi di coriandolo del
Monte Etna alla Arance di Ribera IGP, al Limone di
Siracusa alle Buccie di Pomplemo Rosa Siciliano di
Siracusa, al Miele di Api nere di Carini, alle erbe
come basilico, finocchietto, timo capocchiuto, menta
e salvia di Agrigento e Ragusa, fino alle mandorle e
alle noci e alle mele Lapedde del Messinese, ai
mirtilli neri di Catania.

12