

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 852/04. 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 [1,8]

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	7
CALICE METODO CHARMAT	8
CALICE METODO CLASSICO	12
GIN TONIC	12
CAFFE / ORZO	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	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 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 [1,3,11]

Le acciughe a beccafico

18

TONNO SUBITO [4,8]

La tartare di tonno con pinoli, uvetta e capperi

24

RAFFAELLO [2,6]

Il cocktail di gamberoni con sfere di melone al cocco

25

NONNA MELA [1,14,8]

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

28

INCANTO [2,6]

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

30

QUADRANTE DELLE EOLIE [2,4,9,14]

Pesce Spada, Tonno, Gamberi, Acciughe e Calamari marinati con verdure e frutta di stagione

35

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 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

OSTERIA POMICE

PRIMI PIATTI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

Chef Demetrio, Carmela e tutta la Brigata

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

22

PANACEA D'AMORE [1,4,8]

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

20

NARCISO [1,4,7]

Chicche con crema di mandorle
al limone e gamberi, crumble di mandorle
e limone candito

23

SCILLA [1,7,14]

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

PIGGHIALU PIGGHIALU PIGGHIALU [1,4,7,11]

Gli involtini di pesce spada all'Eoliana

22

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

25

GEMELLI DIVERSI [7,14]

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

26

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

26

DESSERT

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

SORBETTO AL LIMONE [7] *

5

SGROPPINO 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 ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA).
11	SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO.

* ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA DEI DOLCI

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

MOSCHINO [3, 7, 8]



Orsachiotto: camicia di cioccolato biondo
mousse di mango e passion fruit,
crumble di cocco tostato.
Cuore rosso: pralinato di nocciole e mandorle
caramellate e ganache di cioccolato caramello.

15

AFRODITE [3, 7, 8] *

Scultura di cioccolato fondente con mousse
alla robiola e amarena, cuore di cherry e
mousse fondente. Crumble al cacao, amarene
essiccate e amarene Fabbri.
Finitura con essenza all'amarena nebulizzata
al momento.

16

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 acquisti, 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

8

B E N R Y Ê

Passito di Pantelleria Donnafugata

15

PISTACCHINO / LIMONCELLO / FINOCCHIELLO / ARANCIA AMARA/
CHINOTTO / LIQUIRIZIA / AMACAPPERO / AMACARDO BLACK - RED
GRAPPA DELL'ETNA / NERO D'AVOLA / CERASUOLO / ZIBIBBO GIOVI

5

ACQUAVITE DI CILIEGIE / MELE / PESCHE DELL'ETNA
GIOVI ORTICA E LIMONE GIOVI / GRAPPA GENTILE CAMOMILLA LEVI

10

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

GIN AMARENA FABBRI

Dry gin distillato con bacche di ginepro, scorze di arancia amare, radici di liquirizia e di angelica, semi di coriandolo e cardamomo, con purissimo distillato di Amarena Fabbri.

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

J.ROSE LONDON DRY GIN

Le note predominanti sono quelle del ginepro, al naso si presenta caldo e pungente; I delicati sentori agrumati del bergamotto e delle bucce di mandarino rinfrescano e conferiscono un equilibrio morbido e setoso. Presenta un aroma fruttato dato dai fiori di fico d'india e essenza legnosa che richiama il gusto della nocciola e della noce.

12
