

OSTERIA POMICE

CARNE-CONTORNI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

“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	5
CALICE METODO CHARMAT	6
CALICE METODO CLASSICO	8
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	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.

PESCE SOTTOPOSTO A BONIFICA PREVENTIVA SECONDO LA LEGGE CE 853

OSTERIA POMICE

ANTIPASTI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

VIOLA BACIA TUTTI

La parmigiana di melanzane

15

MISERIA E NOBILTÀ [1,3,11]

Le acciughe a beccafico

18

DIDYME [2]

I gamberoni al Malvasia delle Lipari
con polvere di capperi di Salina

23

TONNO SUBITO [4,8]

La tartare di tonno
con pinoli, uvetta e capperi di Salina

23

AFRODITE [14,8]

Le capesante, dressing di mandorle, chutney
di capperi Eoliani e cialda all'arancia

25

FUOR D'ACQUA [2,4,14,]

Il nostro crudo di mare

40

Demetrio e Carmela

OSTERIA POMICE

PRIMI PIATTI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

IN RIVA AL MARE [1,2]

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

18

MADAMA DORÉ [1,3,4]

La carbonara di mare con bottarga di muggine e Katsuobushi

18

PANACEA D'AMORE [1,4,8]

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

18

SEMPLICITÀ COMPLESSA [1,14]

Le fettuccine fresche con grano saraceno, vongole e zucchine all'arancia

20

SEGRETO NASCOSTO [1,2,3,7,8]

Le chicche con anacardi, crostacei e lime

20

Chef Demetrio, Carmela e tutta la Brigata

OSTERIA POMICE

SECONDI PIATTI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

ALTER EGO [1,4,8,11]

Il filetto di branzino in panure di pinoli, uvetta, scorza di agrumi e zafferano

20

RED PASSION [1,2,11]

Gli spiedi di gamberi con panure di rapa rossa e lamponi, grigliato su pietra lavica

21

PIGGHIALU PIGGHIALU PIGGHIALU [1,4,11]

Gli involtini di pesce spada all'Eoliana

20

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

I saltimbocca di pesce spada e pistacchi ripieni di gamberoni

22

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 [3,7,9,10,14]

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

25

Chef Demetrio, Carmela e tutta la Brigata

OSTERIA POMICE

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 ricotta vaccina / pecora canditi

10

MANDORLA INCANTATA [7, 8]

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

12

PastryChef Antonio

OSTERIA POMICE

DESSERT

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

PI-SCACCO MATTO "SUMMER" [7, 8]

Mousse al pistacchio, Cioccolato Ruby
composta di mango, cuore di passion fruit e
croccante al caramello salato

15

COCCO - DÈ [7]

Coque di cioccolato, mousse al
cocco e lime, ganache all'ananas,
composta esotica con crumble di cioccolato,
nido di zucchero filato

15

OSSIDIANA [7, 8, 11]

Guscio di sesamo nero, mousse al
cioccolato 70/%, crumble di cacao,
ganache di caramello e whisky,
praline di mandorle e sesamo nero,
biscotto al cioccolato

15

ESSENZA D'AUTUNNO [7, 8]

Castagna con guscio di cioccolato specchiato,
mousse alle castagne, composta ai mirtilli con
crumble di anacardi

15

PastryChef Antonio

OSTERIA POMICE

VINI DA DESSERT E LIQUORI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

KABIR

Moscato di Pantelleria Donnafugata

5

VECCHIO SAMPERI

Marsala di Marco De Bartoli

8

BEN RYÉ

Passito di Pantelleria Donnafugata

PADRE DELLA VIGNA BUKKURAM

Passito di Pantelleria DOC

SOLE D'AGOSTO BUKKURAM

Passito di Pantelleria DOC

10

ORO SUPERIORE Marsala Riserva 1988
semi-secco DOC

20

PISTACCHINO / MANDORLINO / LIMONCELLO /
MANDARELLO / FINOCCHIELLO / AMACARDO RED /
AMACARDO BLACK / ARANCIA AMARA / AMACAPPERO /
BERGAMOTTO / CHINOTTO / LIQUIRIZIA

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

5

AMARA CARONI / 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

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

VOLCANO DRY GIN TONIC

Profumi fini e puliti, ampia complessità di note floreali, fruttate, erbe aromatiche che rendono questo Gin delizioso al naso, con un finale minerale del ginepro etneo

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