

CAMPARÍA
*f*AVIGNANA

CAMPARÍA

camparìa s.f. - dal termine siciliano “campare”, nominata così tra gli operai della tonnara perchè dava lavoro agli abitanti di Favignana. L'edificio, realizzato dall'architetto Almeyda negli anni '70 dell'800, era il luogo in cui venivano preparate e conservate le reti, gli attrezzi e le barche dedicate alla pratica della Mattanza del tonno.

- CAP. 1 CAFFETTERIA**

- CAP. 2 BEVANDE FRESCHE**

- CAP. 3 COLAZIONE DOLCE**

- CAP. 4 COLAZIONE SALATA**

- CAP. 5 BEVERAGE & DRINK**

- CAP. 6 WINE LIST**

- CAP. 7 A PRANZO**

- CAP. 8 NOTE DI SERVIZIO & ALLERGENI**

ESPRESSO Miscela di Caffè Monorigine 100% Arabica	2
DECAFFEINATO	2
GINSENG	2.5
AMERICANO FILTRATO Caffè Stile Americano Estratto tramite Filtrazione	4
CAPPUCCINO	4
CAPPUCCINO VEGETALE con Latte a Scelta tra: Soia, Riso, Mandorla	4
LATTE MACCHIATO SCOMPOSTO Crema di Latte servita con Caffè Espresso a Parte	4
LATTE MACCHIATO SCOMPOSTO VEGETALE Crema di Latte a Scelta tra: Soia, Riso, Mandorla servita con Caffè Espresso a Parte	4

CAFFÈ CON PANNA	3
MOCACCINO ALLA NUTELLA Crema di Nutella, Caffè e Crema di Latte	3
MOCACCINO AL PISTACCHIO Crema di Pistacchio, Caffè e Crema di Latte	3.5
CAFFÈ SHAKERATO Doppio Caffè Espresso Shakerato con Ghiaccio e Zuccherio Liquido	5
CAFFÈ SHAKERATO CON CREMA WHISKY Doppio Caffè Espresso Shakerato con Ghiaccio, Zuccherio Liquido e Crema Whisky	8
ICED COFFEE Caffè, Latte, Ghiaccio servito con Guarnizione di Panna Montata e Cacao	6
CREMINO AL CAFFÈ'	4

Sono presenti ALLERGENI, per informazioni rivolgersi al personale

SUCCHI DI FRUTTA

Miscela di Cuvée di Succhi di Mela Accompagnati dagli Aromi di Altri Frutti

1. MELA & ALBICOCCA
2. MELA & ANANAS
3. MELA & PESCA
4. MELA & PERA
5. MELA & CAROTA
6. MELA & MIRTILLO SELVATICO
7. MELA PURA ELSTAR

SPREMIUTA D'ARANCIA

Spremuta d'Arancia Fresca

FRULLATI DI FRUTTA

Frullati di Mix di Frutta con Base a Scelta tra: Latte, Latte Vegetale o Acqua

1. MELA, PESCA, BANANA
2. FRAGOLA, MENTA, BANANA
3. LAMPONI, MIRTILLI, GELSI

LATTE DI MANDORLA

Latte di Mandorla di Nostra Produzione Semintegrale

6

ACQUA TONICA FEVER TREE	5
CEDRATA TASSONI	5
CHINOTTO NIASCA	5
COCA COLA	5
COLA COLA ZERO	5
GINGER BEER TASSONI	5
LIMONATA NIASCA	5
MANDARINATA NIASCA	5

7

THE ALLA PESCA O THE AL LIMONE
di Nostra Produzione

ACQUA CAMPARIA DA 700 ML **2.5**
Naturale o Frizzante

Biologicamente Micro-Filtrata ed Osmotizzata con Impianto Garantito da Lagrein come da D.Lgs 23/06/2003 n°181, art. 13, comma 5

ACQUA FILETTE DA 750 ML **5**
Naturale o Frizzante

ACQUA FILETTE DA 475 ML **3.5**
Naturale o Frizzante

8

6

CORNETTO CLASSICO 3
Crema a Scelta tra: Pistacchio, Nutella, Ricotta, Crema.
Confettura a Scelta tra: Albicocca, Arancia, Fichi, Gelsi Neri

CORNETTO VEGANO 3.5
Crema a Scelta tra: Pistacchio, Nutella, Crema Vegana.
Confettura a Scelta tra: Albicocca, Arancia, Fichi, Gelsi Neri
*Dispobilità di Cornetto GLUTEN FREE

PANE, BURRO & MARMELLATA 6
Pane Fresco di Nostra Produzione* con Burro Demi-Sel
e Confettura a Scelta tra: Albicocca, Fichi, Gelsi Neri
*Dispobilità di Pane GLUTEN FREE

YOGURT 7

1. **YOGURT BIANCO** con Banana a Rondelle, Scaglie di Cioccolato e Cereali Croccanti
2. **YOGURT BIANCO** con Pesche, Granella di Pistacchi e Cereali Croccanti
3. **YOGURT BIANCO** con Noci, Miele e Cereali Croccanti

PANCAKE 7

1. **PANCAKE** con Crema di Nutella, Fragole e Panna Montata
2. **PANCAKE** con Miele, Frutti Rossi e Zucchero a Velo
3. **PANCAKE** con Crema di Pistacchio e Mandorle

FRUTTA FRESCA 8
Bowl di Frutta Fresca
(Secondo la reperibilità e diponibilità stagionale)

TORTA DELLA NONNA 5
Torte del Giorno di Nostra Produzione

PICCOLA PASTICCERIA TRADIZIONALE 3

1. **ZEPPOLA NOVECENTO**
2. **GRAFFE** con Ricotta
3. **SFOGLIA CARAMMELLATA** con Ricotta, Nibs di Cacao e Scorzetta di Limone
4. **FROLA RUSTICA** ai tre Cioccolati

LE UOVA

Servite con Blend di Pane di Nostra Produzione:

1. **UOVA STRAPAZZATE** con Bacon Croccante
2. **UOVO SODO** con Insalata Mediterranea e Maionese Vegana
3. **UOVO AL TEGAMINO** con Tartare di Tonno e Crakers Salato
4. **OMELETTE CLASSICA** al Formaggio con Prosciutto o Pomodori

10

I TOAST

con Pane di Nostra Produzione Tostato:

1. **CLASSICO** : Prosciutto Cotto e Formaggio Filante 9
2. **AVOCADO** : Avocado, Formaggio Cremoso, Uovo 12
3. **TONNO** : Prosciutto di Tonno, Guacamole 12
4. **VEGETARIANO** : Pomodoro Rosso, Basilico, Primo Sale, Capperi e Olive 9
5. **CLUB SANDWICH** : Arrosto di Tacchino, Uovo, Lattuga, Pomodoro e Maionese 12

ROSTICCERIA SICILIANA

Selezione di Prodotti Tipici di Rosticceria di Nostra Produzione

3

PANE CUNZATO

Pane di Grani Antichi con Pomodoro, Caciocavallo, Acciughe e Origano condito con Olio, Sale e Pepe

3

BOCCONCINI DI PANE

Bocconcini di Pane di Nostra Produzione Farciti

3

I DRINK

1. **SPRITZ** : Aperol, Prosecco, Soda 10
2. **CAMPARI SPRITZ**: Bitter, Prosecco, Soda 10
3. **HUGO SPRITZ** : Liquore al Sambuco, Prosecco, Succo di Lime, Menta, Soda 10
4. **GARIBALDI** : Bitter, Succo di Arancia Fresco 12
5. **NEGRONI** : Bitter, Vermouth, Gin 12
6. **NEGRONI SBAGLIATO**: Bitter, Vermouth, Prosecco 12
7. **AMERICANO** : Bitter, Vermouth, Soda 12
8. **MOSCOW MULE** : Vodka, Lime, Ginger Beer 12
9. **MOJITO STILE CUBANO**: Rum, Lime, Zucchero, Menta, Soda 12
10. **DAIQUIRI** : Rum Bianco, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero 12
11. **MARGARITA** : Tequila, Triple Sec, Succo di Lime, Sale 12
12. **BLOODY MARY** : Vodka, Succo di Pomodoro, Succo di Limone, Gocce di Worcestershire Sauce, Gocce di Tabasco 12

I GIN TONIC

servito con Tonica Fever Tree Indian o Mediterranea a Scelta

1. **BOMBAY** 11
2. **ETNA GIN** 14
3. **FAVIGNANA GIN** 12
4. **HENDRICKS** 13
5. **GIN MARE** 13
6. **MONKEY** 20

BIRRE METODO ARTIGIANALE

Birre Artigianali del Birrificio Collesi

1. **BIONDA** 10
2. **BLANCHE** 10
3. **IPA** 10
4. **ROSSA** 10

BOLLICINE

Valdobbiadene
Treviso
Veneto

VALDO
Cuvée 1926 - Extra Dry (125ml) € 8 (Bottiglia) € 35
*DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore
90% Glera, 10% Chardonnay*

Champagne
Francia

NICOLAS FEUILLATTE
Reserve Exclusive Brut (125ml) € 12 (Bottiglia) € 55
*AOC Champagne
40% Pinot Noir, 40% Meunier Noir, 20% Chardonnay*

Partinico
Palermo

CUSUMANO
700slm - Brut (125ml) € 8 (Bottiglia) € 38
VSQ Metodo Classico - Pinot Nero, Chardonnay

Sclafani Bagni
Palermo

TASCA D'ALMERITA
Almerita Rosé - Extra Brut (125ml) € 8 (Bottiglia) € 45
*DOC Sicilia VSQ Metodo Classico Rosato
100% Pinot Nero (36 mesi)*

Camporeale
Palermo

PORTA DEL VENTO
Catarratto PDV (125ml) € 8 (Bottiglia) € 38
IGP Terre Siciliane - Catarratto

Isola di Mozia
Trapani

TASCA D'ALMERITA
Mozia Grillo (125ml) € 10 (Bottiglia) € 50
DOC Sicilia - Grillo

VINI ROSATI

Randazzo
Catania

DONNAFUGATA
Rosa Dolce&Gabbana (125ml) € 10 (Bottiglia) € 45
DOC Sicilia - Nocera, Nerello Mascalese

VINI BIANCHI

Viguzzolo
Alessandria
Piemonte

CASCINA MONTAGNOLA
Morasso (125ml) € 10 (Bottiglia) € 45
DOC Colli Tortonnesi - Timorasso

Contessa Entellina
Palermo

DONNAFUGATA
Chiarandà 2019 (125ml) € 12 (Bottiglia) € 48
DOC Contessa Entellina - Chardonnay

Randazzo
Catania

Isolano Dolce & Gabbana (125ml) € 10 (Bottiglia) € 45
DOC Etna Bianco - Carricante

VINI ROSSI

Randazzo
Catania

BERBARD MOREAU
Borgogne (125ml) € 12 (Bottiglia) € 55
AOC Bourgogne - Pinot Noir

Partinico
Palermo

CUSUMANO
Alta Mora Rosso (125ml) € 10 (Bottiglia) € 38
DOC Etna Rosso - 100% Nerello Mascalese

CLUB SANDWICH

Arrosto di Tacchino, Uovo, Lattuga, Pomodoro e Maionese

12

PANE CUNZATO

Pane di Grani Antichi con Pomodoro, Caciocavallo, Acciughe e Origano condito con Olio, Sale e Pepe

3

TARTARE DI TONNO

con Spinacino e Mandorle

16

POLPO, SEDANO E PATATE

Polpo Verace Bollito con Patate, Sedano, Prezzemolo, Limone e Pepe

16

LE UOVA

Servite con Blend di Pane di Nostra Produzione:

1. **UOVA STRAPAZZATE** con Bacon Croccante
2. **UOVO SODO** con Insalata Mediterranea e Maionese Vegana
3. **UOVO AL TEGAMINO** con Tartare di Tonno e Crakers Salato
4. **OMELETTE CLASSICA** al Formaggio con Prosciutto o Pomodori

10

LE INSALATE

Servite con Blend di Pane di Nostra Produzione:

1. **INSALATA DI POLLO:** Lattuga Romana, Stracetti di Pollo, Scaglie di Grana, Sale, Pepe, Pan Croccante servita con Salsa di Yogurt 15
2. **INSALATA SICILIANA :** Pomodorino, Cipolla, Fagiolina, Mozzarella di Vacca Cinisara, Uovo Sodo ed Origano 13
3. **INSALATA CONTADINA :** Misticanza, Primo Sale, Pomodorino, Frutta Secca e Miele Siciliano 12
4. **INSALATA CAPRESE :** Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro e Basilico 13
5. **INSALATA D'ARANCE :** con Finocchi, Cipolla Rossa e Acciughe 10

I PRIMI

1. **COUS COUS VEGETARIANO :** Zucchine, Cipolla Giarratana in Agrodolceal Marsala e Succo d'Arancia e Mentuccia, Mandorle e Pomodori Secchi 14
2. **COUS COUS TRAPANESE** con Alloro, Cannella e Mandorle condito con Zuppa di Scorfano Rosso e Cernia arricchita da Mandorle, Aglio Rosso di Nubia, Pepe, Peperoncino e Prezzemolo 18
3. **PACCHERI DATTERINO GIALLO** Paccheri al Datterino Giallo e Basilico 12

Sono presenti ALLERGENI, per informazioni rivolgersi al personale

La Nostra Cucina utilizza:

Sale Marino Integrale di Trapani, Aglio Rosso di Nubia, Olio Extra Vergine di Oliva di Nocellara del Belice DOP e diverse Cultivar prevelentemente Siciliane.

Farine Derivate da Grani Antichi Siciliani e Pasta Secca di Grano Duro Siciliano.

L'acqua di Mare utilizzata per il servizio è pura garantita. Si precisa che gli ingredienti utilizzati sono di provenienza locale e nazionale ed eventuali selezioni ed eccellenze estere saranno espressamente indicate dal personale addetto.

Il pesce utilizzato per i crudi e per tutte le preparazioni è abbattuto termicamente secondo normativa, con abbattitori idonei oppure surgelato all'origine in barca con tracciabilità garantita.

I frutti di mare ed i molluschi sono rigorosamente freschi con tracciabilità garantita provenienti da allevamenti certificati.

I prodotti di tonnara, sia salati che affumicati sono rigorosamente siciliani.

Il Gambero rosso di Mazara, gli scampi, il gambero mazzancolle, il gambero rosa, il gambero viola provengono da pescherecci e stabilimenti di Mazara del Vallo che hanno provenienza all'origine all'abbattimento preventivo.

Alcune preparazioni hanno richiesto abbattimento a nostra cura a mezzo di abbattitori termici e con attenzione alle normative vigenti in materia sanitaria .

LE SALSE

SALSA AGLIANO

Ananas, Peperoni, Zenzero, Menta, Olio EVO e Maizena

SALSA AGRODOLCE

Aceto, Cipolla Rossa, Vino Marsala, Miele e Sale

MAIONESE VEGANA

Latte di Soia, Mostarda, Limone, Sale, Pepe e Olio di Girasole

EMULSIONE AGLI AGRUMI

Olio EVO, Arancia, Limone, Maizena e Sale

PESTO TRAPANESE

Pomodoro, Basilico, Mandorle e Frutta Secca,Prezzemolo, Olio EVO, Sale, Pepe

BRODO DI PESCE

Concentrato di Pomodoro, Aglio, Cipolla, Pesce, Prezzemolo, Alloro, Sale, Pepe, Peperoncino

CREMA DI PATATE

Patate, Porri, Sale, Olio EVO e Brodo Vegetale



ALLERGENI



Aglio/Cipolla



Lattosio



Crostacei



Pepe/Peperoncino



Solfiti



Sedano



Carne di Suino e Derivati



Mostarda/Salse



Glutine



Uova



Pesce



Molluschi



Carne di Bovino



Alcool/Aceto



Vegan



Soia e Derivati



Arachidi e Derivati



Sesamo



Frutta Secca