

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.

ACCIUGHE DEL CANTABRICO “NARDIN” 50gr Burro Demi Sel della Normandia montato all’Aneto e Pane Tostato	19
SARDINE AL PEPERONCINO “PRUNIER” 115gr Sardine sott’Olio al Peperoncino “Prunier” con Misticanza	21
FOCACCIA con Filetti di Pomodoro “Verrigni”, Olio Evo e Basilico	11

**LA NOSTRA SELEZIONE DI CAVIALI
VIENE SERVITA CON BLINIS, PANNA ACIDA,
CIPOLLA ROSSA, UOVO SODO
E BURRO MONTATO**

CAVIALE BELUGA Iran 10gr. **96**

CAVIALE ADAMAS Exclusive Italian Caviar

THE BLACK Cremoso 10gr. **36**
8 Anni di Maturazione

THE PINK Ricco 10gr. **48**
10/12 Anni di Maturazione

THE GOLDEN Delicato 10gr. **96**
7/9 Anni di Maturazione

OSTRICA CONCAVA SPECIAL "SORLUT" Francia Cad. **6**

OSTRICA MARENNES OLERON Francia Cad. **5**

OSTRICA MUIRGEN Irlanda Cad. **4**

GAMBERO ROSSO 50/60gr. Cad. **12**
"Don Gambero" di Mazara del Vallo
servito su Zuppetta Fredda di Ciliegini Gialli e Rossi, Capperi,
Basilico e Olive Nere

SCAMPO 50/60gr. Cad. **12**
"Don Gambero" di Mazara del Vallo
servito su Zuppetta Fredda di Ciliegini Gialli e Rossi, Capperi,
Basilico e Olive Nere

CRUDO DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO 80gr. **21**
servito con Salsa Verde e Germogli

CARPACCIO DI CERNIA **21**

ARAGOSTINA A VAPORE

40

Aragostina Tristan 250gr servita con: Maionese alla Alghe, Salsa Verde, Zuppetta Fredda di Pomodori Capperi e Olive e Maionese all'Aglio Nero di Voghera

CATALANA DI CROSTACEI

24

Peperoni, Cipolla Rossa, Pomodoro Pachino, Patate Lesse e Basilico

INSALATA DI BACCALA'

18

con Patate, Peperoni Paquillo e Olive Taggiasche

CULATELLO DI ZIBELLO

"Podere Cadassa" con Pan Tomate

18

IBERICO TONNATO

con Salsa Tonnata, Pomodorini Confit ed Olive Taggiasche

18

DALL'ORTO

TRIS DI CREME

Hummus di Ceci, Babaganoush di Melanzane e Guacamole di Avocado

15

CARPACCIO DI ZUCCHINE

con Salicornia, Menta e Ravanelli

11

TABULE' DI QUINOA

Pomodori, Prezzemolo, Cipolla Rossa e Lime

11

**LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI
SARÀ ACCOMPAGNATA DA
MIELE MILLEFIORI DELLE MADONIE (SLOW FOOD)
FILETTI DI CIPOLLA GIARRATANA (SLOW FOOD)
MIELE AL CARDO (SLOW FOOD)
FRUTTA FRESCA E SECCA
MOSTARDA DI MELE COTOGNE
PREPARAZIONE DI FICHI
CHUTNEJ DI MANGO**

ROBIOLINA DI CAPRA Sicilia 50gr. **9**
100% Latte di Capra - Formaggio Fresco e Leggero con Finale Floreale

CAPREGGIO Sicilia 50gr. **9**
100% Latte di Capra Intero
Formaggio a Pasta Morbida con Crosta Sottile e Sapore Dolce

PECORINO SICILIANO DOP SLOW FOOD - Sicilia 50gr. **9**
100% Latte di Pecora Intero
Il Più Antico Formaggio Prodotto in Sicilia, a Pasta Dura e Stagionato
Almeno 4 Mesi dal Sapore Intenso

RAGUSANO DOP SLOW FOOD - Sicilia 50gr. **9**
100% Latte di Vacche Rosse Modicane
Dolce e Poco Piccante nei Primi Mesi di Stagionatura, Decisamente Saporito
a Stagionatura Avanzata

GORGONZOLA DOLCE EXTRA DOP Piemonte 50gr. **9**
"Guffanti" - 100% Latte Vaccino Intero
Formaggio Semi Stagionato dal Gusto Intenso e Cremoso

GORGONZOLA PICCANTE DOP Piemonte 50gr. **9**
"Guffanti" - 100% Latte Vaccino Intero Pastorizzato
Stagionato 120/250 Giorni dal Sapore Forte e Dominato
dalle Note Robuste dall'Erborinato

OISELLIER ST. MAURE Francia - Valle della Loira 50gr. **9**
100% Latte di Capra Intero
Pasta Molle non Cotta, Stagionatura 10 giorni, dal Sapore Persistente

CAMEMBERT DE NORMANDIE DOP Francia - Normandia 50gr. **9**
100% Latte Vaccino di Mucche Normanne
Formaggio a Pasta Molle a Crosta Fiorita, Cremoso
e Burroso dal Sapore Leggermente Salato e Fruttato

REBLOCHON DOP Francia - Alta Savoia 50gr. **9**
100% Latte Vaccino Crudo
Pasta Morbida e Cremosa e Crosta Sottile e Vellutata.
Dal Sapore Dolce e Delicato con un Sottile Retrogusto di Nocciola

**SELEZIONE DI 5 FORMAGGI A SCELTA
DA 20GR CIASCUNO** **19**

**DOLCI DEL GIORNO
DI NOSTRA PRODUZIONE**

10

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.

Il Gambero rosso di Mazara e gli scampi 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.

ALLERGENI



Aglio/Cipolla



Pesce



Pepe/Peperoncino



Alcool/Aceto



Carne di Suino e Derivati



Arachidi e Derivati



Uova



Frutta Secca



Carne di Bovino



Crostacei



Soia e Derivati



Sedano



Sesamo



Glutine



Lattosio



Molluschi



Solfiti



Vegan



Mostarda/Salse