

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.

INDICE

1. CAFFETTERIA
2. BEVANDE FRESCHE
3. DOLCE & SALATO
4. ANTIPASTI & INSALATE
5. PRIMI & SECONDI
6. BEVERAGE & DRINK
7. NOTE & ALLERGENI

1. CAFFETTERIA

ESPRESSO Miscela di Caffè Monorigine 100% Arabica	2	CAFFÈ CON PANNA	3
DECAFFEINATO	2	MOCACCINO ALLA NUTELLA Crema di Nutella, Caffè e Crema di Latte	3
GINSENG	2.5	MOCACCINO AL PISTACCHIO Crema di Pistacchio, Caffè e Crema di Latte	3.5
AMERICANO FILTRATO Caffè Stile Americano Estratto tramite Filtrazione	4	CAFFÈ SHAKERATO Doppio Caffè Espresso Shakerato con Ghiaccio e Zucchero Liquido	5
CAPPUCCINO	4	CAFFÈ SHAKERATO CON CREMA WHISKY Doppio Caffè Espresso Shakerato con Ghiaccio, Zucchero Liquido e Crema Whisky	8
CAPPUCCINO VEGETALE con Latte a Scelta tra: Soia, Mandorla	4	ICED COFFEE Caffè, Latte, Ghiaccio servito con Guarnizione di Panna Montata e Cacao	6
LATTE MACCHIATO SCOMPOSTO Crema di Latte servita con Caffè Espresso a Parte	4	CREMINO AL CAFFÈ' Crema di Caffè Fredda con Base di Acqua	4
LATTE MACCHIATO SCOMPOSTO VEGETALE Crema di Latte a Scelta tra: Soia, Mandorla servita con Caffè Espresso a Parte	4		

Sono presenti ALLERGENI, per informazioni rivolgersi al personale

2. BEVANDE FRESCHE

SUCCHI DI FRUTTA 6

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

1. MELA & MIRTILLO SELVATICO
2. MELA PURA ELSTAR

SPREMIUTA D'ARANCIA 7

Spremuta d'Arancia Fresca

FRULLATI DI FRUTTA 8

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 6

Latte di Mandorla di Nostra Produzione Semintegrale

THE AL LIMONE O ALLA PESCA 5

Nostra Produzione

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

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

Sono presenti ALLERGENI, per informazioni rivolgersi al personale

3. DOLCE & SALATO

PANCAKE

7

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

PANE, BURRO & MARMELLATA

6

Pane Fresco di Nostra Produzione* con Burro Demi-Sel e Confettura a Scelta tra: Albicocca, Fichi, Gelsi Neri

*Disponibilità di Pane GLUTEN FREE

YOGURT BIANCO

7

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

FRUTTA FRESCA

8

Bowl di Frutta Fresca
(Secondo la reperibilità e diponibilità della stagione)

GRANITE ARTIGIANALI

5

(Limone, Mandorle, Pistacchio, Gelsi, Lampone, Fragola, Fichi Noci e Miele, Caffè, ecc.)

GRANITA CON BRIOSCE

8

PICCOLA PASTICCERIA

TRADIZIONALE

3

1. ZEPPOLA NOVECENTO
2. GRAFFE con Ricotta
3. SFOGLIA CARAMMELLATA con Ricotta, Nibs di Cacao e Scorzetta di Limone

TOAST CLASSICO

8

Prosciutto Cotto e Formaggio Filante

PANE CUNZATO

4

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

LE UOVA

10

Servite con Blend di Pane di Nostra Produzione:

1. UOVA STRAPAZZATE
con Bacon Croccante
2. UOVO AL TEGAMINO
con Tartare di Tonno e Crackers Salati

Sono presenti ALLERGENI, per informazioni rivolgersi al personale

4. ANTIPASTI & INSALATE

ANTIPASTI

SELEZIONE DI OSTRICHE

Gillardeau 5 € Cad.

Fine de Binnic 4 € Cad.

TARTARE DI OMBRINA

con Scorze di Arancia e Mandorle

16

TARTARE DI SALMONE

con Lime servita con Salsa allo Yogurt

15

TARTARE DI GAMBERO E RICCI

battuta di Gambero con Uova di Ricci

22

POLPO, SEDANO E PATATE

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

16

TONNO ALL'AGRODOLCE

con Pesca Scottata e Cipolla Rossa Caramellata

18

CAPONATA DI MELANZANE

con Mandorle, Cacao e Pane Tostato

10

LE INSALATE

servite con Blend di Pane di Nostra Produzione :

INSALATA SICILIANA

Pomodorino, Cipolla, Fagiolini, Mozzarella di
Vacca Cinisara, Uovo Sodo ed Origano.

13

INSALATA CONTADINA

Misticanza, Primo Sale, Pomodorino,
Frutta Secca e Miele Siciliano

12

INSALATA CAPRESE

Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro e Basilico

13

INSALATA D'ARANCE

con Finocchi, Cipolla Rossa ed Accighe

10

Sono presenti ALLERGENI, per informazioni
rivolgersi al personale

5. PRIMI & SECONDI

I PRIMI

COUS COUS DI PESCE 19

con Alloro, Cannella e Mandorle condito con Zuppa di Scorfano Rosso e Cernia arricchita da Mandorle, Olio EVO, Aglio Rosso di Nubia, Pepe Nero e Prezzemolo

SPAGHETTI CON RICCI 22

Olio EVO, Aglio Rosso di Nubia, Prezzemolo e Uova di Ricci del Mediterraneo

PACCHERI OMBRINA E PEPERONI 18

Olio EVO, Aglio Rosso di Nubia, Ombrina, Prezzemolo, Crema di Peperoni e Menta

SPAGHETTI PESTO VERDE E TARTARE DI GAMBERI 20

Pesto di Rucola e Prezzemolo servito con Tartare di Gamberi Gobbetto, Olio EVO e Zeste di Limone

SPAGHETTI CAMPARIA 20

Olio EVO, Aglio Rosso di Nubia, Bische di Crostacei, serviti con Stracciatella di Bufala e Bottarga di Tonno Rosso del Mediterraneo

PACCHERI ALLA NORMA 16

Olio EVO, Cipolla, Salsa di Pomodoro, Melanzane Fritte, Ricotta Salata e Basilico

I SECONDI

FRITTURA DI CALMARI E MAZZANCOLLE 20

servito con Salsa allo Yogurt

POLPO ROSTICCIATO 20

sopra una Mousse di Melanzane Affumicate

SALMONE ALLE ERBE 16

Trancio di Salmone cotto in Tegame con Burro Aromatizzato alle Erbe, Riduzione di Vino Rosso servito con Misticanza e Pomodorini

OMBRINA AL SALE GROSSO 19

Trancio di Ombrina cotta al Forno con Olio EVO e Sale Grosso, servita con Fagiolini e Patate

Sono presenti ALLERGENI, per informazioni rivolgersi al personale

6. BEVERAGE & DRINK

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** 12
2. **FAVIGNANA GIN** 13
3. **HENDRICKS** 14
4. **GIN MARE** 14

BIRRE METODO ARTIGIANALE

Birre Artigianali

1. **Roveda BIONDA BIO** 10
2. **Roveda BLANCHE WEIZEN BIO** 10
3. **Roveda AMBRATA BIO** 10
4. **Kona HANAIEI ISLAND IPA** 10

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 prevalentemente 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

WINE LIST

BOLLICINE

Valdobbiadene
Treviso
Veneto

VALDO
Cuvée 1926 - Extra Dry |  125ml € 8 |  750 ml € 35
DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore
90% Glera, 10% Chardonnay

Champagne
Francia

NICOLAS FEUILLATTE
Reserve Exlusive Brut |  125ml € 12 |  750 ml € 55
AOC Champagne
40% Pinot Noir, 40% Meunier Noir, 20% Chardonnay

Partinico
Palermo

CUSUMANO
700slm - Brut |  125ml € 8 |  750 ml € 38
VSQ Metodo Classico - Pinot Nero, Chardonnay

Sclafani Bagni
Palermo

MURGO
Murgo Rosè Brut |  125ml € 8 |  750 ml € 45
DOC Sicilia VSQ Metodo Classico Rosato
100% Nerello Mascalese (36 mesi)

VINI BIANCHI

Viguzzolo
Alessandria
Piemonte

CASCINA MONTAGNOLA
Morasso |  150ml € 10 |  750 ml € 45
DOC Colli Tortonesi - Timorasso

Contessa Entellina
Palermo

DONNAFUGATA
Chiarandà 2019 |  150ml € 12 |  750 ml € 48
DOC Contessa Entellina - 100% Chardonnay

Randazzo
Catania

Isolano Dolce & Gabbana |  150ml € 12 |  750 ml € 48
DOC Etna Bianco - 100% Carricante

Camporeale
Palermo

PORTA DEL VENTO
Catarratto PDV |  150ml € 8 |  750 ml € 38
IGP Terre Siciliane - 100% Catarratto

Marsala
Trapani

MARCO DE BARTOLI
Vigna Verde |  150ml € 8 |  750 ml € 38
IGP Terre Siciliane - 100% Grillo

Isola di Salina
Messina

TASCA D'ALMERITA
Vigna di Paola |  150ml € 10 |  750 ml € 48
IGT Salina - Malvasia (Isola di Salina)

VINI ROSATI

Partinico
Palermo

Graci
Etna Rosè |  150ml € 8 |  750 ml € 38
DOC Etna Rosato - 100% Nerello Mascalese

VINI ROSSI

Randazzo
Catania

BERBARD MOREAU
Bourgogne |  150ml € 12 |  750 ml € 55
AOC Bourgogne - 100% Pinot Noir

Partinico
Palermo

CUSUMANO
Alta Mora Rosso |  150ml € 8 |  750 ml € 38
DOC Etna Rosso - 100% Nerello Mascalese