

# CAMPARÍA

*f*AVIGNANA



# CAMPARÍA

Camparìa s.f. - dal termine siciliano “campare”, nominata così tra gli operai della tonnara perché 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.

## ANTIPASTI

<b>Crudo Camparìa</b>	<b>45</b>
Scampo, gambero rosso, gambero viola, gamberetti rosa, mazzancolle, carpaccio di ricciola e di tonno, ostrica (1, 2, 4, 6, 14)	
<b>Carpaccio di Ricciola</b>	<b>24</b>
Ventresca di ricciola con greque aromatica ai lamponi e coste di bietola rossa all'agro (4)	
<b>Tempura di Mare</b>	<b>28</b>
Crostacei e filetti di paranza su gazpacho leggero di pomodori costoluti (1,2,3,4,14)	
<b>Capesante al Ginger</b>	<b>20</b>
Capesante In crosta di pane nero con asparagi saltati e salsa di soia allo zenzero (1,2,3,4,6,14)	
<b>Sgombro Fumé</b>	<b>18</b>
Filetto di sgombro locale marinato alla giapponese su pan brioche al pistacchio e spuma di ricotta fumé (1,4,7,8)	
<b>Tonno Rosso Confit</b>	<b>22</b>
Ventresca di tonno rosso in olio cottura con pomodori arrosto, spuma di patate alle olive taggiasche, capperi e cipolle di Tropea all'agro (4,9)	
<b>Tartare di Manzo</b>	<b>22</b>
Controfiletto di Scottona tagliato al coltello con carote viola al timo, giardiniera della casa e maionese al verdello di Sicilia (3,9)	
<b>Parmigiana al Carbone</b>	<b>14</b>
Melanzane cotte sulla brace, pomodori arrosto, bufala e olio al basilico (7)	

# PRIMI

- Spaghetti alla Bottarga** 24  
Spaghetti mantecati in acqua di pomodoro, burro di malga, bottarga di tonno rosso e filetti di San Marzano confit (1,4,7)
- Linguine alle Alici di Sciacca** 22  
Linguine aglio e olio con colatura, perlage e filetti di alici fresche con briciole di pane ai fiori di finocchietto (1,4,9)
- Gnocchetti al Gambero Rosso** 26  
Gnocchetti in bisque di gambero rosso di Mazara, asparagi e perle di storione (1,2,3,4,9,12)
- Mezzi Paccheri al Polpo** 24  
Mezzi paccheri in ristretto di polpo delle Egadi con pomodorini saltati, olio affumicato e polvere di olive nere (1,4,9,14)
- Ravioli di Cernia alle Vongole** 26  
Ravioli con zucchine verdi croccanti, ristretto di fumetto di pesce, bottarga di muggine e basilico (1,3,4,7,9,14)
- Tortelli di Patate alla Norma** 20  
Tortelli con datterino, melanzane e burrata (1,3,7,9)
- Pappardelle allo Scoltellato di Manzo** 18  
Pappardelle della casa su ragù bianco di manzo tagliato al coltello profumato al timo selvatico (1,3,7,9)
- Mezze Maniche al Macco** 18  
Mezze maniche con macco di fave, “cucuzza” e favette fresche (1)

## SECONDI

### **Cernia** 34

Trancio di filetto cotto sul carbone, con sfogliatella di patate, spinaci freschi e salsa pil-pil (4,7,9)

### **Ricciola** 34

Trancio di filetto in crosta di pane nero e pistacchio in salsa alla mugnaia e asparagi (1,3,4,7,9)

### **Rana Pescatrice** 32

Filetto cotto a bassa temperatura servito con il suo mantecato, bietole e ristretto di pesce al finocchietto (4,7,9)

### **Ventresca di Tonno Rosso** 28

Trancio arrosto sulla griglia con verdure fumé e chimichurri (4,7,9)

### **Controfiletto al Carbone** 26

Controfiletto di Scottona di vitello con patate grateen al burro della Normandia e cipollotti di tropea brasati (7,9)

### **Fiorentina** 90 al kg

Bistecca di Scottona cotta sul carbone, cristalli di sale Maldon servita con contorni a scelta

### **Bistecca di Sedano Rapa** 18

Bistecca di sedano rapa salsa wafu al sesamo e insalatina di erbe spontanee (6,9,11)

## CONTORNI

### **Patate Fritte** 8

Patate fresche di provenienza locale fritte (1)

### **Bietola Saltata** 7

Cuori di bietole saltate e profumate all'aglio

### **Verdure alla Brace** 9

Melanzane, peperoni rossi, zucchine e cipollotti cotti sul carbone

# DOLCI AL PIATTO

## **Torta di Mele** **12**

Con crema bruciata al Marsala, yogurt, gelato alla vaniglia su crumble profumato all' arancia (1,3,7)

## **Craquelin Pistacchio e Lamponi** **12**

Con crema al pistacchio, mousse di cioccolato bianco e lamponi (1,3,7,8)

## **Lingotto ai Tre Cioccolati** **12**

Glassato al gianduia con crema al biancomangiare profumata al timo e nocciole salate (3,7,8)

## **Mille Foglie e Pere allo Zibibbo** **12**

Con crema Chantilly e pere caramellate (1,3,7)

## LISTA ALLERGENI

**1** glutine, **2** crostacei e derivati, **3** uova e derivati, **4** pesce e derivati, **5** arachidi e derivati, **6** soia e derivati, **7** latte e derivati, **8** frutta a guscio e derivati, **9** sedano e derivati, **10** senape e derivati, **11** Semi di sesamo e derivati, **12** solfiti, **13** lupini e derivati, **14** molluschi e derivati.

# BAR & CAFFETTERIA

<b>Pane &amp; Coperto</b>	<b>4</b>
Il nostro pane è realizzato con l'utilizzo di lievito madre, grani antichi siciliani, farro e cereali	
<b>Acqua Minerale della Camparia</b> (700 ml)	<b>2.5</b>
Naturale & Frizzante Biologicamente microfiltrata ed osmotizzata con impianto garantito da Lagrein come da D.Lgs 23/06/2003 n°181, art. 13, comma 5	
<b>Acqua Panna</b> (700 ml)	<b>4</b>
Naturale	
<b>Acqua San Pellegrino</b> (700 ml)	<b>4</b>
Frizzante	
<b>Caffè Espresso</b>	<b>2</b>
<b>Caffè Macchiato</b>	<b>2.5</b>
<b>Caffè Corretto</b>	<b>5</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4</b>