

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

Crudo di Crostacei Siciliani	32
Gambero rosso, mazzancolla, gambero viola e scampo con salsa al frutto della passione e miele (2)	
Tartare di Tonno Rosso	22
Tartare con sedano rapa al finocchietto e nocciole tostate al burro salato (4,6,7,8)	
Polpo delle Egadi	18
Polpo in due cotture con giardiniera di verdure della casa patate e carote viola (9,14)	
Fritto di Paranza	16
Filetti di pesce azzurro e verdure croccanti con salsa di pomodoro all'agro (1,2,3,4,8 11,12,14)	
Parmigiana al Carbone	14
Melanzane cotte sulla brace, pomodori arrosto, bufala e olio al basilico (7)	

INSALATE

Camparía **18**

Tonno rosso a vapore sott'olio aromatico, pomodori datterini, fagiolini verdi croccanti, giardiniera, fiori di capperi e origano (4,6,9)

Sicilia Fumé **16**

Insalata romana, lollo, finocchi, sedano, arance, acciughe affumicate, mandorle salate e riduzione di aceto di melograno e miele (4,8,9)

PRIMI

Risotto ai Frutti di Mare **24**

Riso Carnaroli invecchiato con polpo delle Egadi, crostacei di Sicilia in salsa di vongole e cozze (2,4,7,12,14)

Linguine Vongole e Bottarga **22**

Linguine con vongole veraci sgusciate, bottarga di muggine di Cabras e basilico (1,4,14)

Spaghetti al Pomodoro **16**

Spaghetti alla chitarra con salsa di pomodoro e datterini freschi al basilico (1,9,12)

Mezzi Paccheri al Tonno Rosso **20**

Mezzi paccheri al pesto leggero di basilico e mandorle, pomodorini confit e ventresca di tonno in olio cottura (1, 4, 8, 14)

SECONDI

Tonno Rosso	24
Filetto scottato con fagiolini, pomodori confit e salsa di soia al ginger (1,4,6)	
San Pietro	24
Filetto in crosta con patate fritte di Favignana e maionese al lime (1,2,3,4)	
Manzo Arrosto	22
220g di controfiletto di scottona con verdure al vapore	
Bistecca di Sedano Rapa	18
Bistecca di sedano rapa in salsa wafu al sesamo e insalatina di erbe spontanee (6,9,11)	

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

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