

SANT'ARFÒ
— ENOSTERIA —

Menu

SANT'ARFÒ

— ENOSTERIA —

”

Sant'Arfò nasce, considerando anche la sua ubicazione strategica, per proporre un'esperienza che vi permetta di immergervi in una storia bellissima...

L'idea è quella di sviluppare un progetto gastronomico che punti sull'utilizzo di materie che portino sulla tavola la filosofia agricola “dalla genuinità dei prodotti del passato all'etica antispreco”.

Pratichiamo una cucina sostenibile che segue un criterio di ricerca dei prodotti fatta di eccellenze con un menu semplice, fondato sui principi della dieta mediterranea e dei “piatti poveri” sapientemente rivisitati.

“

Antipasti

Panelle, crocchette di patate e arancine	7,00
Pane condito di grano duro realizzato con lievito madre: acciughe sott'olio, olive nere a forno, pomodoro ciliegino essiccato, formaggio pecorino siciliano DOP, pepe e olio extravergine di oliva	7,00
Caponata di melanzane della tradizione	9,00
Parmigiana della tradizione	9,00
Tagliere di salumi e formaggi del territorio con confettura, miele e sfoglie di pane aromatizzato	16,00

Primi

Timballo di pasta	16,00
-------------------	-------

Secondi

Punta di costata di vitello modicano alla griglia	16,00
Polpette di carne con salsa di pomodoro	11,00
Sarde a beccafico	12,00

Contorni

Verdure alla griglia	7,00
----------------------	------


Le focacce artigianali

Spinaci e ricotta	12,00
Acciughe sott'olio, olive nere a forno e scaglie di Caciocavallo ragusano DOP, pepe e olio extravergine di oliva	13,00
Bresaola di tonno, mozzarella di bufala, pomodorino datterino e rucola selvatica	15,00
Carpaccio di vitello modicano marinato e misto di erbe selvatiche.	14,00

Le insalate

Siciliana <i>finocchio, arancia, olive verdi, cipolla rossa, battaglione e capperi</i>	9,00
Marina <i>valeriana, rucola, gamberetti lessati, tonno affumicato e mandorle tostate salate</i>	13,00
Sottobosco <i>funghi freschi marinati, rucola selvatica, scaglie di caciocavallo ragusano DOP e noci tostate</i>	12,00
Tricolore <i>datterino rosso, burrata, rucola selvatica, basilico e nocciole tostate salate</i>	11,00

Dessert



Cassata su salsa al cioccolato fondente	7,00
Coppa cannolo su salsa alle fragole	7,00
Granita e brioche	5,00
Tiramisù (GLUTEN FREE)	6,00
Cheesecake (GLUTEN FREE)	6,00

Lista Allergeni

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze e/o allergeni che possono provocare allergie e/o intolleranze rivolgersi al personale in servizio o richiedere la lista allergeni.

- GLUTINE
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
- CROSTACEI E DERIVATI - 2
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
- UOVA - 3
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
- PESCE E DERIVATI
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
- ARACHIDI E DERIVATI
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
- SOIA E DERIVATI
(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
- LATTE E DERIVATI
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
- FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
- SEDANO E DERIVATI
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
- SENAPE E DERIVATI
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
- SEMI DI SESAMO E DERIVATI
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10mg/| espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
- LUPINO E DERIVATI
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
- MOLLUSCHI E DERIVATI
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, etc...)
Prodotti o sostanze che possono conferire allergie e/o intolleranze Molluschi e prodotti a base di mollusco. Prodotti freschi e/o surgelati.
Gli ingredienti contrassegnati da un asterisco *potrebbero essere freschi e/o congelati per garantire una migliore conservabilità del prodotto.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica sanitaria preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

SANT'ARFÒ
— ENOSTERIA —

Via Sant'Alfonso, 2/4
92100 Agrigento
Tel. +39 0922 1988185

www.santarfo.it
info@santarfo.it