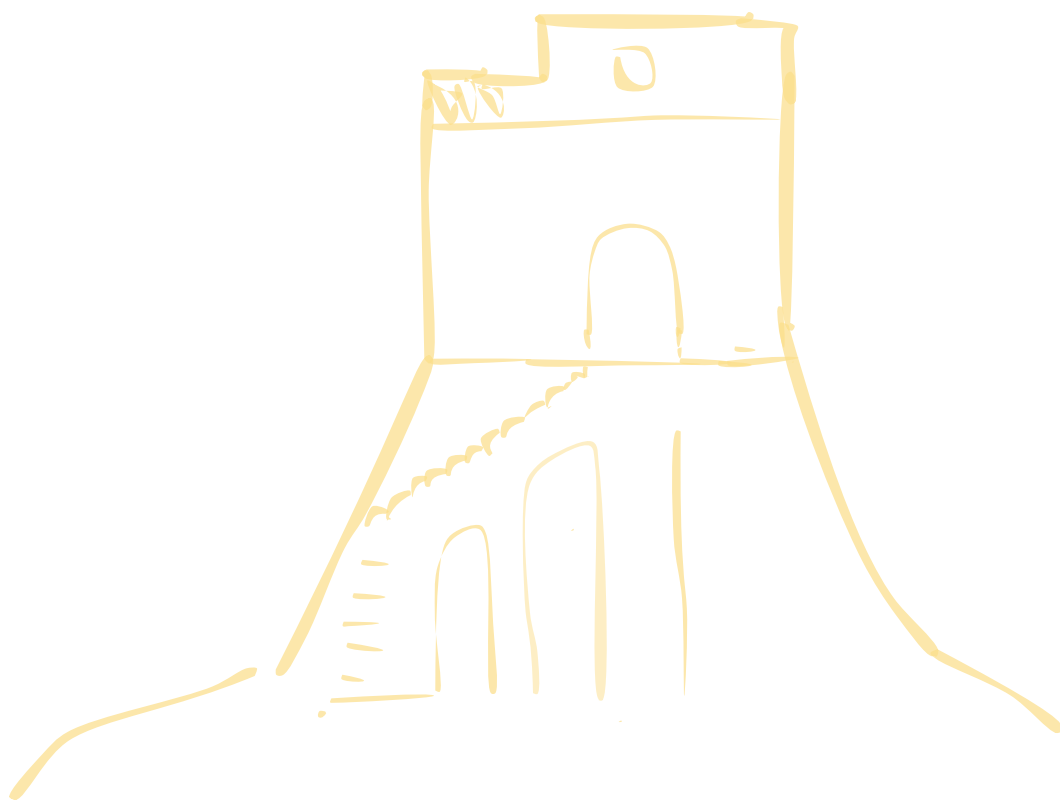


# Aglæ

storie di sapori



*“Su la sabbia di Gela colore della paglia mi stendevo  
fanciullo in riva al mare antico di Grecia con molti sogni nei  
pugni stretti e nel petto.”*

*Salvatore Quasimodo*

*...e da Gela è iniziato il nostro viaggio*



*Cucinare è un atto culturale, è comunicare intimamente, in quanto ciò che cuciniamo diventa parte strutturale di chi lo consumerà.*

*Gabriella Antonuccio*

## Antipasti

### **Tra Sicilia e Giappone**

Branzino, scampo e pomodoro fresco, salsa Aglae, perlage di tartufo, sesamo bianco e nero tostati, tartar di olive e capperi, erba cipollina e shichimi

€ 20

### **Carciofo**

in doppia consistenza, dressing alle nocciole, ricotta, pomodorini, zeste di limone

€ 18

### **La focaccia**

Carpaccio di vitello, tuma persa, pomodorini confit, microgreens

€ 20

### **Etna vista mare**

Gambero rosso, scampo e palamito affumicati, crema di pistacchio, riduzione di melograno, quinoa croccante e zenzero

€ 20

## Primi

### **Tokyo**

Fagottini ripieni di spalla di maiale aromatizzata con aglio e zenzero, brunoise di carota e sedano, su salsa orientale

€ 20

### **CapRiccio**

Spaghetti aglio, olio e peperoncino, ricci di mare

€ 30

### **Raviolo aperto**

Ragù di tonno, finocchietto, stracciatella

€ 20

### **CentroSud**

Maccheroncini rigati, crema di porro alla n'duja, olive verdi, guancialetto croccante

€ 20

## Secondi

### **Diaframma**

Arrosto, olio affumicato, cavolo cappuccio glassato al miso

€ 25

### **Polpo BBQ**

Polpo tostato, dressing alla soia, sesamo, mela verde e insalatina

€ 22

### **Baccalà**

Cotto a bassa temperatura, topinambur in due consistenze

€ 22

### **Filetto di maialino**

Bardato, riduzione di marsala, coulis di frutti rossi e spinaci al salto

€ 25

## Dessert

### **Biancomangiare**

Crema alle mandorle, crumble alle nocciole, perlage di mango e passion fruit, frutta

€ 10

### **La raviola**

Raviole di ricotta aromatizzata agli agrumi, crema inglese al pistacchio

€ 10

### **Panna cotta**

Al rum, crumble al cioccolato, fogli di cioccolato al sesamo

€ 10

### **“Tuics”**

Mousse al cioccolato, biscotto, caramello salato

€ 10

## I percorsi degustativi

Il nostro modo di raccontarci tra ricordi, viaggi ed esperienze

### **Aglae**

Degustazione **5 portate**

€ 70

con **abbinamento** vini

€ 90

### **Trinacria**

Degustazione **3 portate**

€ 45

con **abbinamento** vini

€ 58

Il menu degustazione è per tutti i commensali del tavolo

acqua € 4

coperto € 4

caffè € 2

## Allergeni

Si comunica alla gentile clientela che all'interno del Ristorante Aglae vi è una elevata considerazione della qualità dei prodotti somministrati.

La politica seguita dal ristorante, infatti, viene riassunta nella seguente dichiarazione:

1. Aumentare il livello di garanzia della qualità igienico-sanitaria delle preparazioni e renderlo maggiormente evidente nei confronti del consumatore finale, avvalendosi di un sistema efficace ed efficiente per l'identificazione e la rintracciabilità del proprio prodotto;
2. Gestire e mantenere un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP (Reg.Ce n°852/2004 e Reg.Ce n°853/2004);
3. Sviluppare nei fornitori una maggior consapevolezza rispetto al mantenimento e miglioramento dei requisiti di salubrità, qualità e legalità dei prodotti forniti;
4. Definire compiti e responsabilità per la gestione dei processi necessari per la realizzazione del servizio e mantenendo sotto controllo questi e la gestione dell'intero sistema;
5. Operare affinché sia sempre garantita la soddisfazione del cliente attraverso una sensibilizzazione alle esigenze del cliente stesso, raffrontate alle procedure interne con continua formazione del personale;
6. Rispettare la catena del freddo come richiesto dalla normativa vigente per tutto il pesce crudo somministrato (Reg.Ce n°853/2004): si procede infatti nell'attività di servire il pesce fresco sensibile ai fenomeni di parassitosi, (le specie più coinvolte sono : PESCE SCIABOLA, SURO o SUGARELLO, SGOMBRO, MELU' o POTASSOLO, NASELLO se grande, MOLO o MERLANO, TONNETTO, TOMBARELLO, PALAMITA, ARINGA , ALICE, RANA PESCATRICE, BRANZINO o SPIGOLA, SARDINA, TONNO e il PESCE SPADA, ma anche SEPPIE e CALAMARETTO) previo abbattimento termico e congelamento per almeno 24 ore. L'abbattimento a bassa temperatura serve per eliminare i parassiti e permetterne l'utilizzo a crudo senza rischi, così come avviene con la cottura che elimina il parassita.

SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.