"Per continuare a meravigliarmi e meravigliare"

"To keep the wonder alive for me and for you"

I MENU DEGUSTAZIONE

Vi informiamo che il menu degustazione sarà servito per l'intero tavolo

Please note that the tasting menu will be served for the entire table

CARUSU
restaurant

I VEGETALI

Prima di intraprendere un viaggio alla scoperta di nuove terre,
è sempre bene conoscere la propria.
Per questo lo Chef vi propone tale percorso per farVi scoprire i vegetali
nati e cresciuti nella nostra terra serviti in 5 portate.
Before embarking on a voyage of discovery to new lands,
it is always good to get to know one's own.
That is why the Chef proposes such a journey for you to discover
vegetables grown in our land served in 5 courses.

€ 80

Vini e bevande escluse, *wines and drinks not included*

In abbinamento...

Un viaggio Siciliano - A Sicilian trip
5 calici € 80, *5 glasses € 80*

Oltreconfine - Beyond borders
5 calici € 90, *5 glasses € 90*

Alchimia botanica - Botanical alchemy
4 calici € 45, *4 glasses € 45*

UNA BATTUTA DI CACCIA

Un viaggio da 5 portate attraverso i sapori della selvaggina siciliana,
seguendo il ritmo della stagione tra bosco, brace e memoria.
A five-course journey through the flavours of Sicilian game,
guided by the rhythm of the season, through woodland, fire and memory.

€ 90

Vini e bevande escluse, *wines and drinks not included*

In abbinamento...

Un viaggio Siciliano - A Sicilian trip
5 calici € 80, *5 glasses € 80*

Oltreconfine - Beyond borders
5 calici € 90, *5 glasses € 90*

Alchimia botanica - Botanical alchemy
4 calici € 45, *4 glasses € 45*

CARUSU EXPERIENCE

Lasciati guidare dallo Chef Alen Mangione e dal suo Team.
All'interno di questo percorso da 7 portate vi condurrà in un viaggio
all'insegna del gusto e alla scoperta della sua filosofia di cucina.
Let yourself be guided by Chef Alen Mangione and his team.
Within this 7 courses itinerary, he will take you on a journey
of taste and the discovery of his cooking philosophy.

€ 120

Vini e bevande escluse, *wines and drinks not included*

In abbinamento...

Un viaggio Siciliano - A Sicilian trip
5 calici € 80, *5 glasses € 80*

Oltreconfine - Beyond borders
5 calici € 90, *5 glasses € 90*

Alchimia botanica - Botanical alchemy
4 calici € 45, *4 glasses € 45*

CARUSU
restaurant

LA NOSTRA CARTA

Menu alla carta disponibile per un minino di 2 portate a persona

A la carte menu available for a minimum of 2 courses per person

CARUSU
restaurant

Antipasti Starter

IL CARCIOFO (7,12) — € 25

Carciofo spinoso stufato, soffice di topinambur, limone e liquirizia
Braised spiny artichoke, topinambur mousse, lemon and liquorice

LATTUGA ALLA BRACE (5,7,11,12) — € 24

Lattughino alla brace, olive nere, pomodorino secco e beurre blanc al cappero
Grilled baby lettuce, black olives, sun-dried tomatoes and caper beurre blanc

LA SEPPIA "MASCARIATA" (1,2,4,7,9,12) — € 27

Seppiolina alla brace in farcia di spinacino e sambuca, crumble alla cipolla e salsa al vino bianco
Grilled baby cuttlefish stuffed with baby spinach and sambuca, onion crumble and white wine sauce

IL DENTICE (4,7,8,12) — € 30

Dentice marinato a secco, yogurt, caviale, cetriolo e mandorla
Dry-cured dentex, yogurt, caviar, cucumber and almond

ANATRA 45 (7,8,11,12) — € 28

Petto d'Anatra maturata in cera d'api, radicchio marinato, melagrana e caldarroste
Beeswax-aged duck breast, marinated radicchio, pomegranate and roasted chestnuts

MAIALINO NERO (7,8,9,11,12) — € 27

Guanciale brasato, patata soffice affumicata, pepe nocciola e chips di verdure
Braised pork cheek, smoked potato purée, hazelnut pepper and vegetable crisps

CARUSU
restaurant

Primi piatti First Courses

LA PRIMA RACCOLTA (1,3,6,7,8,9) €28

Gnocchi alle erbette, ripieni di verdurine primizie, crema di cavolfiore e pane croccante
Potato gnocchi with herbs filled with vegetables, cauliflower cream and crispy bread

VERZA, COME UNA CASSOEULA (1,3,6,7,9,12) € 28

Verza brasata, sfoglia all'uovo, fondo di verza arrosto e Parmigiano
Braised Savoy cabbage, fresh egg pasta, roasted cabbage jus and Parmigiano

TRA SICILIA & GOLFO (1,2,3,4,6,10) €30

Cappellacci ripieni di finocchio arrosto e bottarga, dashi di tonno e nasturzio
Cappellacci filled with roasted fennel and bottarga, tuna dashi and nasturtium

APPARTENENZA (4,7,8,9,12) €32

Risotto al basilico e pistacchio, scorfano e limone candito
Basil and pistachio risotto, scorpionfish and candied lemon

PITTINICCHI (1,7,9) € 30

Spaghetto di Perciasacchi, ristretto di carne, mela verde e sedano
Perciasacchi spaghetti, reduced meat jus, green apple and celery

IN MEZZO AL BOSCO (1,3,8,9,11,12) € 32

Tortelli di lepre, zucca arrosto, mandarino e jus speziato
Tortelli pasta filled with hare, roasted pumpkin, mandarin and spiced jus

CARUSU
restaurant

Secondi piatti Main Courses

FUNGO DI FERULA (1,3,7,9,12) — € 27

Cardoncello al kamado, zabaione salato, pane croccante e alloro
Kamado-grilled "ferula" mushroom, savoury zabaglione, crispy bread and bay leaf

TATIN DI PATATE (3,5,7) — € 27

Sfoglia di patate, crema acida, salsa aioli ed erbette di campo
Potato mille-feuille, sour cream, aioli sauce and wild herbs

PESCE D'AMO (2,4,9,11,12,14) — € 38

Pescato del giorno, ragù di alghe e molluschi, cicoria e vaniglia
Catch of the day, seaweed and shellfish ragù, chicory and vanilla

IL NASELLO (4, 7, 9, 12, 14) — € 35

Nasello al burro, salsa allo champagne, vongole, cipollotto e uova di trota
Butter-basted hake, Champagne sauce, clams, spring onion and trout roe

TRA LE VALLI IBLEE (3,7,9,11,12) — € 38

Controfiletto di Modicana, cime di rapa alle acciughe e jus al Marsala
Modicana beef sirloin, anchovy-dressed turnip greens and Marsala jus

IL PICCIONE (1,3,6,7,9,12) — "per 2 persone" € 70

Petto di piccione in crosta, duxelles di funghi, maionese al tartufo e il suo jus.
Coscia confit street food
Pigeon breast in pastry crust, mushroom duxelles, truffle mayonnaise and its own jus
Confit pigeon leg, street-food style

CARUSU
restaurant

Allergeni

1 **Cereali** *contenenti glutine* **Cereals** *containing gluten*
2 **Crostacei** *e prodotti a base di crostacei* **Crustaceans** *and crustacean products*
3 **Uova** *e prodotti a base di uova* **Eggs** *and egg products*
4 **Pesce** *e prodotti a base di pesce* **Fish** *and products thereof*
5 **Arachidi** *e prodotti a base di arachidi* **Peanuts** *and products thereof*
6 **Soia** *e prodotti a base di soia* **Soybeans** *and soy products*
7 **Latte** *e prodotti a base di latte (incluso lattosio)* **Milk** *and milk products (including lactose)*
8 **Frutta a guscio**: *mandorle, pistacchio, noci e nocciole* **Nuts**: *almonds, pistachios, walnuts and hazelnuts*
9 **Sedano** *e prodotti a base di sedano* **Celery** *and celery products*
10 **Semi di sesamo** *e prodotti a base di semi di sesamo* **Sesame seeds** *and products thereof*
11 **Senape** *e prodotti a base di senape* **Mustard** *and products based on mustard*
12 **Anidride solforosa e solfiti** **Sulphur dioxide and sulphites**
13 **Lupini** *e prodotti a base di lupini* **Lupins** *and products made from lupins*
14 **Molluschi** *e prodotti a base di molluschi* **Molluscs** *and products based on molluscs*

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chieda al nostro personale che provvederà a fornirle informazioni sui nostri cibi e bevande.

If you have any food allergies and/or intolerances,please ask our staff who will provide you with information about our food and drinks.

Coperto: 8 euro
Il menu potrebbe subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. In mancanza di prodotti freschi, vengono utilizzati prodotti congelati. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste della legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negatine (-20°C per 24 ore / -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Cover charge: 8 euroThe menu may be subject to change, in accordance with the seasonality of the products and in correlation with market availability. In the absence of fresh produce, frozen products are used. The preparation of some of our dishes may involve the use of natural food additives. In accordance with legal requirements, fish intended to be eaten raw has undergone preventive reclamation treatment, may have been kept at negative temperatures (-20°C for 24 hours / -35°C for 15 hours) and may have undergone freezing treatment.

CARUSU
restaurant

Le nostre acque Our waters

Filette	Naturale	47 cl	€ 6
Lurisia	Naturale	65 cl	€ 8
San Benedetto	Naturale	65 cl	€ 5
Panna	Naturale	75 cl	€5
Armani	Naturale	75 cl	€ 15
Maxim's Fashion by Pierre Cardin	Naturale	75 cl	€12
Perlage	Effervescente	70 cl	€ 8
Ferrarelle	Effervescente	75 cl	€ 5
Filette	Frizzante	47 cl	€ 6
Lurisia	Frizzante	65 cl	€ 8
San Benedetto	Frizzante	65 cl	€5
San Pellegrino	Frizzante	75 cl	€ 5
Armani	Frizzante	75 cl	€ 15
Maxim's Fashion by Pierre Cardin	Frizzante	75 cl	€ 12

CARUSU
restaurant