



“LIGHT LUNCH “ (solo pranzo)

antipasto, primo e dessert

25'00 Euro

VINI ESCLUSI

“ TRADIZIONE E TERRITORIO “

I grandi Classici della Locanda Gulfi

50'00 Euro

VINI ESCLUSI

“CARTA BIANCA...”

suggerzioni del giorno

6 portate dal mare alla collina

65'00 Euro

VINI ESCLUSI

DEGUSTAZIONE VINI AZ. AGR. GULFI

3 VINI AL CALICE 15'00 Euro

4 VINI AL CALICE 20'00 Euro

7 VINI AL CALICE 40'00 Euro

I nostri menù degustazione saranno serviti a tavolo completo e saremo lieti di proporvi le migliori preparazioni del giorno

Esiste un posto in Sicilia dove la bellezza della natura si manifesta con tutta la sua forza...

Profumi e colori qui si rivelano nel vino, nell'olio e nelle materie prime utilizzate.

Un benessere sensoriale che conforta lo spirito e l'anima !

Benvenuti alla Locanda Gulfi

ANTIPASTI

CECI & BACCALA'

al pesto di finocchietto e polvere di liquirizia

14.00

LA TROTA AFFUMICATA ALLA PIGNA

insalatina di cicorie e crescioni, melograno e agrumi

12.00

LA CREMA DI TOPINAMBOUR,

petali di seppia e il suo nero, mandorle dorate e menta

12.00

LA TERRINA DI ZUCCA E CARCIOFI

"bagna cauda siciliana" e cereali tostati

12.00

LA TARTARE DI ASINELLO IBLEO

crema di scarola, insalata di cavolo "trunzo" e crostone alla senape

12.00

Il pescato presente nei nostri menu viene sottoposto ad abbattimento termico come da regolamento CE 853/2004

PRIMI PIATTI

LA PASTA INTEGRALE PIZZICATA

vongole e asparagi con salsa di mandorla bianca

12.00

LE LINGUINE

con broccoletti e acciughe, pomodori canditi, burratina e polvere di olive nere

14.00

IL TORTINO DI RISO CROCCANTE ALLO ZAFFERANO

con guancetta di maialino brasata

14.00

IL MACCHERONCINO

con ragù di cinghiale al ginepro, cotto in pentola di pietra

12.00

IL TORTELLO

cuore di caprino girgentano, crema di sanapo e lime

12.00

Il pescato presente nei nostri menu viene sottoposto ad abbattimento termico come da regolamento CE 853/2004

SECONDI PIATTI

LA TRGLIA

crosta al pomodoro secco e germogli di capperi

18.00

IL PESCATO DEL GIORNO.....

20.00

L' AGNELLO

crema di carote allo zenzero, patate al timo ed emulsione alla bottarga

18.00

IL BOLLITO !

le sue verdure e le salse della tradizione

16.00

LA FARAONA

con tartufo nero " in camicia" fagiolo Cosaruciaru al cedro e rosmarino

18.00

IL CAPOCOLLO DI MAIALINO NERO

cotto a bassa temperatura, mele dell' Etna e infusione di castagne

16.00

Il pescato presente nei nostri menu viene sottoposto ad abbattimento termico come da regolamento CE 853/2004

DESSERT

IL CANNOLO

di ricotta di mucca , salsa al carrubbo

9.00

IL CIOCCOLATO

quenelle fondente 72%, corolla croccante e salsa allo zafferano

9.00

LA PERA "SPINELLA"

cuore morbido, crumble alle mandorle e salsa al Rhum

10.00

IL TORTINO DI ZUCCA E GRAPPA DI NEROJBLEO

zuppa "mont blanc " al cucchiaio

9.00

IL GELO DI MELOGRANO

tuille al pistacchio e cannella, coulis di frutti di bosco

9.00

