



I nostri menù

CARTA BIANCA

suggerzioni del giorno 6 portate dal mare alla collina

60'00 Euro

VINI ESCLUSI

TRADIZIONE E TERRITORIO

I grandi Classici della Locanda Gulfi

45'00 Euro

VINI ESCLUSI

LIGHT LUNCH

antipasto, primo e dessert

25'00 Euro

VINI ESCLUSI



Antipasti

GAMBERI ROSSI

polpa di ricci e stracciatella di bufala

18.00 Euro

CROCCANTE DI SGOMBRO

con cialda di Farro Lungo,
lattuga e cipollotto al sesamo

12'00 Euro

TERRINA DI SPATOLA E FIORI DI ZUCCA

con crudaiola di datterino e capperi fritti

10'00 Euro

L'ESSENZA DELLA PRIMAVERA

crema di piselli e favette verdi con asparagi selvatici,
mantecato di ricotta al timo e grano soffiato

10'00 Euro

BATTUTA.. DI RAZZA MODICANA,

uovo di quaglia e infusione alla senape nostrana

12'00 Euro



Primi

LA ZUPPA di astice e ceci verdi	20'00 Euro
L'ANELLO DI RAVIOLI con guazzetto di molluschi e crostacei	14'00 Euro
IL RISOTTO mantecato al finocchietto selvatico e totanetti	12'00 Euro
GLI GNOCCHI TOSTATI con pesto di erbe e "capuliatu"	12'00 Euro
LE PERLE DI CAPRINO GIRGENTANO, cime di rape e polvere di pane	12'00 Euro



Secondi

LA CERNIA salsa alle mandorle e lime con cialdine di verdure essiccate	18'00 Euro
LA TRIPPA & BACCALA' cotti in pentola di pietra	18'00 Euro
LE SARDE in tempura di riso	14'00 Euro
L' AGNELLO alla "carrettiera"	18'00 Euro
IL MAIALINO NERO costoletta ripiena alla Chiaramontana in versione leggera	16'00 Euro



Dolci

IL CANNOLO	9'00 Euro
LA CREMA BRULLATA	9'00 Euro
PICCOLI CANNELLONI DI ANANAS	9'00 Euro
IL CIOCCOLATO... PER DEFINIZIONE	9'00 Euro
IL "TIRAMISUD"	9'00 Euro