

Menù

ANTIPASTI

CANNOLO DI GAMBERI

CREMA DI PISELLI, SPUMA DI RICOTTA
PROFUMATA AL LIMONE, BATTUTA DI GAMBERO DI MAZARA DEL VALLO E CIALDA
DI CANNOLO
€ 14.00

FINTO ARANCINO

BACCALA' MANTECATO CROCCANTE SU
CREMA DI POMODORINO ALLE TRE MARMELLATE
FICHI, ARANCE E CIPOLLE
€ 13.00

CUBI DI FILETTO

BATTUTA DI FILETTO CON UOVO DI GALLINA
€ 14.00

PARMIGIANA DI MELENZANE

€ 10.00

PRIMI

SPAGHETTONE DAL MULINO

SPAGHETTONE PROFUMATO AL LIMONE
GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO
€ 15.00

GNOCCHETTI DI PISELLO

SU CREMA DI MANDORLE E VONGOLE SALTATE AL VINO BIANCO
€ 15.00

GRANDE CLASSICO

BUSIATE ALLA NORMA
€ 12.00

SECONDI

POLPO IN BARRIERA CORALLINA

POLPO PIASTRATO, CREMA DI BURRATA POLVERE
DI BARBABIETOLA, GOCCE DI BASILICO LIQUIDO
E CORALLO DI CARBONE VEGETALE E BARBABIETOLA
€ 16.00

IL CRUDO CHE DIVENTA COTTO

€ 16.00

MAIALINO DEI NEBRODI

FILETTO DI MAIALINO IN CREMA AL CAFFE' E
GRANITA ALLA MANDORLA
€ 20.00

Dessert

SUA MAESTA' IL CANNOLO

CON RICOTTA FRESCA, CANNELLA, ZUCCHERO A VELO
E GOCCE DI CIOCCOLATO
€ 7.00

ORO BIANCO

GRANITA ALLA MANDORLA
CON CUBI DI PESCA
€ 7.00

Locanda Gulfi per prenotazioni - *For reservations:* Tel. +39.0932.928081

locandagulfi@gulfi.it - www.locandagulfi.it



Menù

STARTERS

CANNOLO DI GAMBERI
CREAM OF PEAS, RICOTTA FOAM
LEMON SCENTED, SHRIMP OF MAZARA DEL VALLO
AND CANNOLO WAFFLE
€ 14.00

FINTO ARANCINO
CREAMED CODFISH CRISPY ON
CREAM OF CHERRY TOMATOES WITH THREE JAMS
FIGS, ORANGES AND ONIONS
€ 13.00

CUBI DI FILETTO
FILLET BEEF WITH HEN EGG
€ 14.00

PARMIGIANA DI MELENZANE
€ 10.00

FIRST COURSES

SPAGHETTONE DAL MULINO
SPAGHETTONE PASTA SCENTED WITH LEMON
AND RED SHRIMP OF MAZARA DEL VALLO
€ 15.00

GNOCCHETTI DI PISELLO
ON ALMOND CREAM AND WHITE WINE SAUTEED CLAMS
€ 15.00

GRANDE CLASSICO
BUSIATE ALLA NORMA
€ 12.00

MAIN COURSES

POLPO IN BARRIERA CORALLINA

PLATED OCTOPUS, BURRATA CREAM WITH POWDER OF BEET,
DROPS OF LIQUID BASIL AND VEGETABLE CARBON CORAL AND BEET

€ 16.00

THE RAW THAT BECOMES COOKED

€ 16.00

MAIALINO DEI NEBRODI

PORK FILLET IN COFFEE CREAM
AND ALMOND GRANITA

€ 20.00

Dessert

SUA MAESTA' IL CANNOLO

WITH FRESH RICOTTA, CINNAMON, ICING SUGAR
AND CHOCOLATE DROPS

€ 8.00

ORO BIANCO

ALMOND GRANITA
WITH PEACH CUBES

€ 8.00

Locanda Gulfi per prenotazioni - *For reservations:* Tel. +39.0932.928081

locandagulfi@gulfi.it - www.locandagulfi.it

