SCJÀBICA
PUNTA SECCA

La storia del mio ristorante attraverso una cucina fatta con i migliori prodotti ittici del Mediterraneo, sommati stagionalmente alle primizie delle campagne ragusane. Alcuni piatti storici sono sempre presenti, altri pensati in base al mercato e celebrati dall'arte dell'improvvisazione.

J O S E P H M I C I E L I

Percorsi degustazione

La corsa della vita 79
4 portate
bevande escluse

2023 Obiettivi e dedizione 105
6 portate
bevande escluse

L'arte dell'improvvisazione 119
8 portate
bevande escluse

Antipasti

tutti gli antipasti sono **gluten free**

Tartare di Tonno del Mediterraneo (la specie del tonno cambia in base al **pescato**) 27
servita con **maionese** ai capperi siciliani, **acciuga** di Sciacca e piccoli **crostini**.

Mazzancolle fritte 24
servite con carciofi e fonduta di **tuma** persa.

Affumicato mediterraneo 23
sgombro affumicato dallo chef accompagnato da giardiniera fatta in casa
e crema morbida di avocado siciliano.

Crudo di pescato 25
con gazpacho di ciliegie, **ricotta** al limone e olio verde.

Triglia Cocktail 24
triglia di scoglio sfilettata e fritta, servita su salsa cocktail artigianale e cipolla rossa all'agro.

Gran Crudo di pesce & crostacei (2 persone min.) 68 a persona
la selezione comprende:
tartare di **tonno** mediterraneo, carpaccio di **pescato** del giorno, **gamberi** rossi di Scoglitti,
scampi di Scoglitti, **gambero** gobbetto di profondità, **ostriche** francesi, filetto di **tonnetto** con emulsione al pomodoro,
rocher di **crostacei** ricoperti di **pistacchio** e battuto di **mazzancolle** di sabbia.

Antipasto del giorno (prezzo S.D)
l'antipasto del giorno varia settimanalmente in base al **pescato** e viene pensato in cucina
con creatività e improvvisazione.

Primi

'A Sicca 30
spaghetti ai **ricci** di mare e olio al basilico.

Pasta & Sarde - elogio alla sicilianità 25
spaghetti con **sarde** affumicate dallo chef, uvetta di zibibbo di Pantelleria, **pinoli**, finocchietto e zafferano.

Marenara - la carbonara di pesce a Punta Secca 27
con **calamaretti**, **gamberi rossi**, **scampi** e perlage di tartufo nero.

I paccheri della domenica 25
paccheri con ragù di **tonno** del mediterraneo, **fonduta** di caprino e **pangrattato** al limone candito.

Primo del giorno (prezzo S.D)
Il primo del giorno varia settimanalmente in base al **pescato** e viene pensato in cucina
con creatività e improvvisazione.

Secondi

tutti i secondi sono **gluten free**

Ventresca di tonno del Mediterraneo 30
cotta alla brace, servita con crema di carote al **sesamo** e il suo fondo.

Sgombro alla brace 25
marinato con miso ed erbe mediterranee, servito con verdure spontanee iblee
e crema di cipolle alla brace.

Polpo alla brace 26
con tapenade di pomodori, olive e limone, olio verde.

Trancio del giorno 27
servito con favette e piselli, salsa alla 'ghiotta' e fondo di **pesce**.

Secondo del giorno (prezzo S.D)
il secondo del giorno varia settimanalmente in base al **pescato** e viene pensato in
cucina con creatività e improvvisazione.

Dolci

Dolce Ibleo 10
ricotta addolcita con decotto di carrube, composta di arance e pere al **Cerasuolo** di Vittoria.

Caramello, cioccolato e caffè 10
ganache al caramello salato, crema al cioccolato fondente, salsa al caffè e sbriciolata al cioccolato.

Zabaione & Frutta 10
zabaione al marsala con una freschissima dadolata di mela verde, **sedano** e lamponi.

Elenco delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro. Crostacei e prodotti a base di crostacei. Uova e prodotti a base di uova. Pesce e prodotti a base di pesce. Arachidi e prodotti a base di arachidi. Soia e prodotti a base di soia. Latte e prodotti a base di latte. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti. Sedano e prodotti a base di sedano. Senape e prodotti a base di senape. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Anidride solforosa e solfiti. Lupini e prodotti a base di lupini. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

in **grassetto** sono evidenziati gli allergeni - Ordinazione minima **due portate** a persona