

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

OSTERIA POMICE

# CARNE-CONTORNI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

## “BRACIAMI” ANCORA [ 1, 8 ]

Le braciolette di carne al pistacchio

17

## FRAGRANZE EOLIANE

Le patate al profumo delle eolie

5

## SICILIA BEDDA [ 9 ]

La caponata di melanzane

10

# BEVANDE

ACQUA LURISIA 75 CL	3
CALICE VINO	6
CALICE METODO CHARMAT	7
CALICE METODO CLASSICO	10
GIN TONIC	12
CAFFÈ / ORZO / GINSENG	2 / 3
COPERTO	4

## LA TABELLA DEGLI ALLERGENI

1	CEREALI CONTENENTE GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT).
2	CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3	UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
4	PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
5	ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
6	SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
7	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.
8	FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA).
9	SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
10	SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
11	SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO.
12	SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG.
13	LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
14	MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

OSTERIA POMICE

# ANTIPASTI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

## VIOLA BACIA TUTTI

La parmigiana di melanzane

15

## MISERIA E NOBILTÀ [1,3,11]

Le acciughe a beccafico

18

## TONNO SUBITO [4,8]

La tartare di tonno  
con pinoli, uvetta e capperi

23

## DIDYME [2]

I gamberoni al Malvasia delle Lipari  
con polvere di capperi di Salina

25

## AFRODITE [14,8]

Le capesante, dressing di mandorle,  
chutney di capperi e cialda all'arancia

25

## FUOR D'ACQUA [2,4,14]

Il nostro crudo di mare

40

*Chef Demetrio, Carmela e tutta la Brigata*

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

OSTERIA POMICE

# PRIMI PIATTI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

## IN RIVA AL MARE [1,2]

Gli spaghetti crudaiola di gamberi al profumo di limone, con peperoncino

18

---

## MADAMA DORÉ [1,3,4]

La carbonara di mare con bottarga di muggine e Katsuobushi

18

---

## PANACEA D'AMORE [1,4,8]

Il cous cous al limone, pesto di pistacchi, capperi e basilico con ricciola marinata agli agrumi

18

---

## SEMPLICITÀ COMPLESSA [1,14]

Le fettuccine fresche con grano saraceno, vongole e zucchine all'arancia

20

---

## NOBLESSE OBLIGE [1,3,7,8]

Ravioli di Cernia a beccafico in salsa di datterini gialli al finocchietto

25

OSTERIA POMICE

# SECONDI PIATTI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

## ALTER EGO [1,4,8,11]

Il filetto di branzino in panure di pinoli, uvetta, scorza di agrumi e zafferano

20

---

## RED PASSION [1,2,11]

Gli spiedi di gamberi con panure di rapa rossa e lamponi, grigliato su pietra lavica

22

---

## PIGGHIALU PIGGHIALU PIGGHIALU [1,4,11]

Gli involtini di pesce spada all'Eoliana

20

---

## IL CAVALIERE DEI MARI [1,2,4,8,11]

I saltimbocca di pesce spada e pistacchi ripieni di gamberoni

23

---

## GEMELLI DIVERSI [7,14]

Il polpo in doppia cottura, mousse di zucchine, riduzione di Malvasia delle Lipari e capperi eoliani canditi

25

---

## DA VOLAR VIA [3,7,9,10,14]

I calamari in doppia cottura, citronette alla senape con crumble di mandorle al timo limonato e mousse di carote

25

*Chef Demetrio, Carmela e tutta la Brigata*

*Chef Demetrio, Carmela e tutta la Brigata*

OSTERIA POMICE

# VINI DA DESSERT E LIQUORI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

## K A B I R

Moscato di Pantelleria Donnafugata

6

---

## B E N R Y È

Passito di Pantelleria Donnafugata

12

---

## ETNA VERMUT

7

---

PISTACCHINO / LIMONCELLO / FINOCCHIELLO / ARANCIA AMARA/  
CHINOTTO / LIQUIRIZIA

GRAPPA DELLETNA / NERO D'AVOLA / CERASUOLO / ZIBIBBO GIOVI

5

AMARA CARONI / ACQUAVITE DI CILIEGIE / MELE / PESCHE DELLETNA  
GIOVI ORTICA E LIMONE GIOVI / MILLE E UNA NOTTE DONNAFUGATA/  
BERTA OLTRE IL VALLO INVECCHIATA NEL SINGLE  
MALT/ BERTA OLTRE IL DILIDIA INVECCHIATA NEL BARRIQUE MARSALA

10

---

## ETNEUM, VOLCANIC GIN

Figlio di contrasti unici e terreni minerali, di botaniche delicate e leggende millenarie ETNEUM è un volcanic premium gin, prodotto in piccole quantità dall'unione di alcool di cereali, distillato di ginepro, aromi naturali, fiori selvatici siciliani, agrumi siciliani tra cui il limone e il bergamotto.

12

OSTERIA POMICE

# COCKTAILS

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

## ETNA GIN TONIC

Profumo aromatico, intenso e deciso con spiccate note di ginepro e arancia. Dal sapore avvolgente, morbido e persistente

12

---

## U' FICU GIN

Il ginepro è penetrante, morbido grazie alla dolcezza del melograno, agrumi e erbe della macchia mediterranea

12

---

## PANAREA SUNSET GIN TONIC

Il profilo olfattivo è fragrante, con note di erbe officinali, ginepro, mirto, aromi di limone, pompelmo e pesca bianca, sfumature balsamiche di menta e una caratteristica nota di basilico

12

---

## LA KALSA GIN

L'aroma fresco è del basilico, insieme alla vivacità del limone dell'Etna e all'esotico tocco del pepe Sichuan

12

---

## APENERA GIN

Dalle bacche di ginepro ai semi di coriandolo del Monte Etna alla Arance di Ribera IGP, al Limone di Siracusa alle Buccce di Pomplemo Rosa Siciliano di Siracusa, al Miele di Api nere di Carini, alle erbe come basilico, finocchietto, timo capocchiuto, menta e salvia di Agrigento e Ragusa, fino alle mandorle e alle noci e alle mele Lapedde del Messinese, ai mirtilli neri di Catania.

12

OSTERIA POMICE

# DESSERT

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

**SORBETTO AL LIMONE** [7] \*

5

**SGROPPINO CON VODKA  
DELL'ETNA** [7] \*

6

**CANNOLI DELLE LIPARI** [1,3,6,7,8,11]

6

**CASSATA SICILIANA** [1,3,7,8]

In tazza con ricotta vaccina / pecora e canditi

10

**MANDORLA INCANTATA** [7,8] \*

Il semifreddo di mandorle su coulis  
di lamponi e crumble di mandorle

12

## LA TABELLA DEGLI ALLERGENI

1	CEREALI CONTENENTE GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT).
3	UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
6	SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
7	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.
8	FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA).
11	SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO.

\* ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA DEI DOLCI

OSTERIA POMICE

# DESSERT

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

*Pastry Chef Antonio*

**PI-SCACCO MATTO** [1,7,8] \*

Mousse e cioccolato al pistacchio,  
composta di mango, cuore di passion fruit  
e base croccante di caramello

15

**VENUS** [1,7,8] \*

In collaborazine con  
l'artista **DANIELE FORTUNA**

Scultura di cioccolato bianco e Ruby,  
mousse di Lemon Curd, inserto ai lamponi,  
biscotto Madeleine, pralinato di mandorle

15

**COCCO - DÈ** [1,7] \*

L'uovo con guscio di cioccolato,  
mousse al cocco e lime, ganache all'ananas,  
composta esotica con crumble al cioccolato,  
in un nido di zucchero filato

15

**OSSIDIANA** [1,7,8,11] \*

Guscio di sesamo nero, mousse al  
cioccolato 70/%, crumble di cacao,  
ganache al caramello, praline di mandorle e  
sesamo nero, biscotto al cioccolato

16



Con questo cioccolato sostieni i coltivatori di cacao.  
Il cioccolato ha bisogno delle migliori fave di cacao.  
Oggi e domani. Per ogni confezione di cioccolato  
che acquistate, reinvestiamo una parte in coltivazioni  
di cacao sostenibili attraverso la fondazione Cocoa Horizons.