

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	5
CALICE METODO CHARMAT	6
CALICE METODO CLASSICO	8
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 di Salina

23

RAFFAELLO [2,6]

Il cocktail di gamberoni con sfere
di melone al cocco

25

AFRODITE [14,8]

Le capesante, dressing di mandorle, chutney
di capperi Eoliani 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

Chef Demetrio, Carmela e tutta la Brigata

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

21

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

22

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

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.

OSTERIA POMICE

DESSERT

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

PI-SCACCO MATTO [1,7,8]

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

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

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

PastryChef Antonio

OSTERIA POMICE

VINI DA DESSERT E LIQUORI

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

K A B I R

Moscato di Pantelleria Donnafugata

5

B E N R Y É

Passito di Pantelleria Donnafugata

10

O R O S U P E R I O R E

Marsala Riserva 1988 semi-secco DOC Marco De Bartoli

20

PISTACCHINO / MANDORLINO / LIMONCELLO / MANDARELLO / FINOCCHIELLO /
AMACARDO RED / AMACARDO BLACK / ARANCIA AMARA / AMACAPPERO /
BERGAMOTTO / 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

OSTERIA POMICE

COCKTAILS

EOLIE, ISOLE DA GUSTARE

E T N A G I N T O N I C

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

12

V O L C A N O D R Y G I N T O N I C

Profumi fini e puliti, ampia complessità di note floreali, fruttate, erbe aromatiche che rendono questo Gin delizioso al naso, con un finale minerale del ginepro etneo

12

U ' F I C U G I N

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

12

P A N A R E A S U N S E T G I N T O N I C

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

L A K A L S A G I N

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

12