

Uovodiseppia, un progetto sostenibile.

Ho imparato che la sostenibilità è un insieme di abitudini e tradizioni, di antichi mestieri e gesti familiari tramandati nel tempo. Promuoverla significa immergersi in una realtà ricca di sfumature che contribuisce a definire l'identità di un territorio.

Credo che oggi, l'ambasciatore privilegiato di un mondo sostenibile non possa che essere il cuoco, ultimo interprete di una complessa filiera di mestieri e custode della responsabilità verso i saperi e i sapori racchiusi in ogni piatto.

Essere sostenibile, per me, significa onorare le variegate possibilità offerte dalla natura e dai suoi doni, attraverso un lavoro che rispetta la cultura del luogo e le tradizioni. Questa convinzione ispira il mio rapporto con il mare che considero al pari di un meraviglioso orto. Dai suoi frutti trovano nutrimento chi li pesca, chi li compra, chi li trasforma e chi li esalta nel piatto.

Uovodiseppia sostiene la sostenibilità e la biodiversità. Non è un gioco di parole, ma uso consapevole degli ingredienti che potrete assaggiare nel massimo della loro espressione, semplicemente perché stagionali.

Sedendovi alla nostra tavola, contribuite a questo processo, il cui obiettivo finale è restituire all'uomo il suo giusto posto nell'ambiente, riconciliando il suo rapporto con il tempo, la cultura e la natura.

A voi, il nostro più grande ringraziamento per aver scelto di sostenerci.



Pino Cellia

Antipasti

Starter

26€

 Macco di fave con gnocchetti di seppia ^{1,13}

Broad beans Macco and cuttlefish gnocchetti

Merluzzo all'affumicatura di pigna alla pizzaiola ^{4,7}

Pizzaiola style smoked pine cone cod

 Parmigiana ⁷

Parmigiana style aubergine

Tonno e conserva ^{4,6,14}

Our tuna

Battutino di gambero rosso, maionese di bottarga e olio agli agrumi ^{2,4,14}

Red Prawn Battutino with tuna roe mayonnaise

32 €

Primi

Main Courses

28€

Risotto tenerume e cozze ^{4,7,13}

Risotto with tenerume and mussels

 Fuori Norma ^{1,7}

Our "Fuori Norma"

Linguine al nero di seppia ^{1,13}

Squid black linguine

Pasta con le sarde ^{1,4,8}

Pasta with sardines

Gnocchi di patate, salsiccia dei Nebrodi e fonduta di parmigiano ^{1,3,7,9}

Potato gnocchi, Nebrodi sausage and Parmigiano fondue

Secondi

Second Courses

36€

Tataki sikano^{1, 4, 14}

Sikan tataki

Cernia in finta brace^{4, 7, 13}

Mock-grilled grouper

Capocollo di maialino dei Nebrodi⁹

Nebrodi black pig Capocollo

Spatola croccante in salsa cipollata^{4, 8, 14}

Crispy spatula fish in red onion sauce

Polpo allo spiedo¹³

Spiedo style Octopus

Contorni

Side dishes

10€

 Caponata^{8, 9, 14}

Our Caponata

 Puré di patate⁷

Mashed potatoes

 Giardiniera¹⁴

Our Giardiniera

 Il nostro orto

Seasonal vegetables


Menu degustazione

Tasting menu

130€

Benvenuto e bollicina

Welcome aperitif and sparkling Wine

 Macco di fave con gnocchetti di seppia ^{1, 13}
Broad beans Macco and cuttlefish gnocchetti

Merluzzo all'affumicatura di pigna alla pizzaiola ^{4, 7}
Pizzaiola style smoked pine cone cod

 Fuori Norma ^{1, 7}
Our "Fuori Norma"

Tataki sikano ^{1, 4, 14}
Sikan tataki

Cornucopia di cialda di cannolo e ricotta di Passalacqua ^{1, 3, 7, 8, 14}
Cornucopia of cannoli wafer and Passalacqua ricotta cheese


Abbinamento 3 calici selezione del Sommelier

Wine pairing 3 glasses Sommelier selection

40€

Menu 4 portate
Tasting menu 4 courses
110€

Benvenuto e bollicina
Welcome aperitif and sparkling Wine

 Macco di fave con gnocchetti di seppia^{1,13}
Broad beans Macco and cuttlefish gnocchetti

 Fuori Norma^{3,1,7}
Our "Fuori Norma"


Tataki sikano^{1,4,14}
Sikan tataki

Cornucopia di cialda di cannolo e ricotta di Passalacqua^{1,3,7,8,14}
Cornucopia of cannoli wafer and Passalacqua ricotta cheese

Abbinamento 3 calici selezione del Sommelier
Wine pairing 3 glasses Sommelier selection
40€

Menu 3 portate
Tasting menu 3 courses
80€

Benvenuto e bollicina
Welcome aperitif and sparkling Wine

 Macco di fave con gnocchetti di seppia ^{1,13}
Broad beans Macco and cuttlefish gnocchetti

Fuori Norma ^{1,7}
Our "Fuori Norma"

Oppure

Tataki sikano ^{1,4,14}
Sikan tataki

Cornucopia di cialda di cannolo e ricotta di Passalacqua ^{1,3,7,8,14}
Cornucopia of cannoli wafer and Passalacqua ricotta cheese

Abbinamento 3 calici selezione del Sommelier
Wine pairing 3 glasses Sommelier selection
40€

DESSERTS

Dessert

14 €

Cornucopia di cialda di cannolo e ricotta di Passalacqua^{1,3,7,8,14}
Cornucopia of cannoli wafer and Passalacqua ricotta cheese

Il nostro Babà^{1,3,7,14}
Our Babà

Crostata al gusto di stagione^{1,3,7}
Seasonal Tart

Delizia al limone^{1,3,7}
Lemon Delight

Gelati^{3,7,8}
Icecream
10 €

*Uovo di seppia opera nel rispetto dei ritmi della natura e valorizza la biodiversità del territorio:
l'attenzione alla stagionalità è rigorosa, le materie prime provengono da presidi Slowfood
e i prodotti ittici da pesca sostenibile.*

*Promuoviamo le produzioni locali, come il maialino nero dei Nebrodi,
i formaggi dell'azienda Passalacqua, la fava larga di Leonforte e molti altri.*

*Siamo per un'alimentazione sana, che nutre corpo e mente
in un equilibrio armonico e responsabile.*

ALLERGENI

allergens

1. Cereali contenenti glutine - 1. *Cereals containing gluten*
2. Crostacei - 2. *Shellfish*
3. Uova - 3. *Eggs*
4. Pesce - 4. *Fish*
5. Arachidi - 5. *Peanuts*
6. Soia - 6. *Soya*
7. Latte - 7. *Milk*
8. Frutta a guscio - 8. *Nuts*
9. Sedano - 9. *Celery*
10. Senape - 10. *Mustard*
11. Semi di sesamo - 11. *Sesame seeds*
12. Lupini - 12. *Lupins*
13. Molluschi - 13. *Molluscs*
14. Anidride solforosa e solfiti - 14. *Sulphur dioxide and sulphites*

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al nostro personale che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

In case of allergies and/or food intolerances, please contact our staff who you will provide all the information on our food and drinks.

Possibilità di avere il piatto in versione Vegetariana, chiedere al personale
Ask to the staff for dishes in Vegetarian version

Pane e servizio
Service and bread
5€

Il nostro chef utilizza pesce fresco di prima qualità proveniente da fornitori di fiducia selezionatissimi che praticano pesca etica e totalmente tracciabile. In mancanza del prodotto fresco, utilizziamo pesce congelato di altissima qualità.

Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura (Ai sensi del reg. Ce 852/04). L'elenco completo degli allergeni presenti nel nostro menu è disponibile nel nostro locale.



free wi-fi