



MENÙ RISTORANTE

CENA

portuntonilampedusa.it  

COPERTO € 3.00

ANTIPASTI

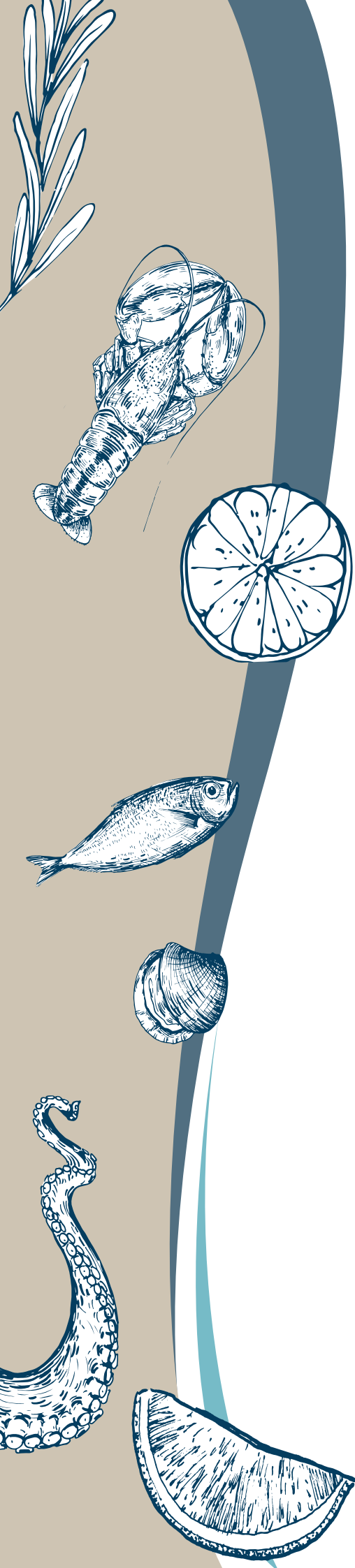
- Gamberi alla Catalana.....€ 20.00
- Polpo alla brace su cremadi zucchine
e crostini di pane€ 20.00
- Frittelle di neonata€ 15.00

PRIMI

- Pacchero alla Portu' Ntoni.....€ 22.00
*calamari, gambero rosso, pomodorino, pesto,
fatto in casa granella di pistacchio*
- Risotto al nero di seppia
con "muddica atturrata"€ 20.00
- Carbonara di pesce.....€ 20,00
pesce, tonno e spada affumicato

SECONDI

- Lampedusa e Linosa zuppa.....€ 22.00
carote, lenticchie di Linosa, seppie di Lampedusa
- Crudit  di pesce misto.....€ 40.00
- Grigliata di pesce misto.....€ 45.00
pescato del giorno
- Dentice al sale.....€ 54.00





BEVANDE

Acqua 0.50 l.....	€ 1.50
Acqua 0.75 l.....	€ 3.00
Aranciata.....	€ 3.00
Coca Cola.....	€ 3.00
Chinotto.....	€ 3.00
Lemon soda.....	€ 3.00
Acqua tonica Fever Tree india - mediterranea.....	€ 3.50
Fanta.....	€ 3.00
Gassosa siciliana.....	€ 3.00
Succhi di frutta di vario tipo.....	€ 3.00
Thè limone / pesca.....	€ 4.00

BIRRE

Peroni 33 cl.....	€ 3.50
Corona 33 cl.....	€ 5.00
Beck's 33 cl.....	€ 5.00
Ichnusa 33 cl.....	€ 4.00
Tennt's 33 cl.....	€ 5.00
Messina 33 cl.....	€ 4.00
Birra alla spina bionda 30 cl..... <i>nord Germania</i>	€ 3.50
Birra alla spina bionda 50 cl..... <i>nord Germania</i>	€ 5.50
Donne di Coppe chiara - ipa - rossa 50 cl..... <i>birra artigianale siciliana</i>	€ 10.00



CAFFETTERIA

Caffè espresso.....	€ 1.50
Caffè deca.....	€ 2.00
Caffè d'orzo.....	€ 2.00
Cappuccino.....	€ 2.00
Cappuccino di soia.....	€ 2.50
Crema di caffè gelato.....	€ 4.00

AMARI, LIQUORI E WHISKY

Amaro del capo al peperoncino o classico.....	€ 5.00
Amaro nepeta.....	€ 5.00
Amaro al mandarinetto.....	€ 5.00
La rossa amaro amara arance rosse.....	€ 5.00
Amaro majora	€ 5.00
Whisky hibiki harmoniy.....	€ 10.00
Whisky talisker.....	€ 10.00
Whisky lugavolin.....	€ 10.00
Liquori al finocchietto - cannella - fico d'india <i>produzione propria: fatto in casa dalla mamma Cettina</i>	



CANTINE TERRE DEL SOLE ZERILLI

Grillo Terre del Sole.....€ 25.00
vitigno Grillo

DENOMINAZIONE DEL VINO: Grillo DOC Sicilia

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

OLFATTO: impatto intenso, dolce, con sensazioni di frutta bianca (mela e pera) e note floreali.

PALATO: vino fresco e pulito dal sapore equilibrato e persistente.

Inzolia Terre del Sole.....€ 25.00
vitigno Inzolia

DENOMINAZIONE DEL VINO: I.G.P Terre Siciliane.

COLORE: giallo paglierino chiaro con riflessi verdi.

OLFATTO: dolci note di fiori di zagara, banana appena matura, pesca e vaniglia.

PALATO: vino intenso e persistente, con una buona acidità.

Zerì Viognier.....€ 20.00

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

OLFATTO: note floreali.

PALATO: gusto armonico e persistente con un'ottima sapidità.



CANTINE BAGLIESI

Terre di Totò.....€ 25.00
vitigno Grillo

DENOMINAZIONE DEL VINO: Grillo DOC Sicilia.

COLORE: brillante e vivace, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

OLFATTO: il suo bouquet sposa la delicatezza dei fiori alla dolcezza della frutta bianca.

PALATO: sensazioni di freschezza sono accompagnate al palato da gradevole sapidità.

Scialusu bianco.....€ 20.00
vitigno Grillo- Catarratto

DENOMINAZIONE DEL VINO: Bianco IGP Terre Siciliane.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

OLFATTO: note fruttate piacevoli e delicati sentori floreali.

PALATO: armonico, fresco e persistente.

Scialusu rosso.....€ 24.00
vitigno Syrah - Merlot - Cabernet

DENOMINAZIONE DEL VINO: Rosso IGP Terre Siciliane.

COLORE: rosso rubino.

OLFATTO: sentori di piccoli frutti di bosco, ciliegia e marasca.

PALATO: Morbido equilibrato con retrogusto piacevolmente fruttato.

VB59.....€ 30.00
vitigno Catarratto bio riserva

DENOMINAZIONE DEL VINO: Catarratto IGP Terre Siciliane.

ALTRE INDICAZIONI: in affinamento per uscita futura.

CANTINE AL CANTARA

Ciuri di Strata.....€ 27.00

DENOMINAZIONE DEL VINO: Cabernet Sauvignon bianco DOC.

COLORE: giallo paglierino.

OLFATTO: si distinguono aromi agrumati, frutta tropicale e note floreali.

PALATO: in bocca si presenta con una buona acidità, fine ed equilibrato.

Occhi di Ciumi.....€ 30.00

DENOMINAZIONE DEL VINO: Etna Bianco DOC.

COLORE: giallo paglierino.

OLFATTO: si distinguono aromi di frutta tropicale e intensi sentori floreali.

PALATO: ampio, con buona sapidità.

Luci luci.....€ 40.00

DENOMINAZIONE DEL VINO: Etna Bianco DOC.

COLORE: giallo paglierino.

OLFATTO: fiori bianchi, frutta fresca e frutta tropicale, accompagnate da note minerali caratteristiche del vitigno di carricante.

PALATO: buona sapidità, in bocca fresco e ampio.

O'scuro o' scuro.....€ 40.00

DENOMINAZIONE DEL VINO: Etna rosso DOC nerello mascalese.

COLORE: rosso rubino.

OLFATTO: si distinguono aromi di frutta di bosco spezie e vaniglia.

PALATO: alto e morbido, discreta sapidità e abbastanza persistente.

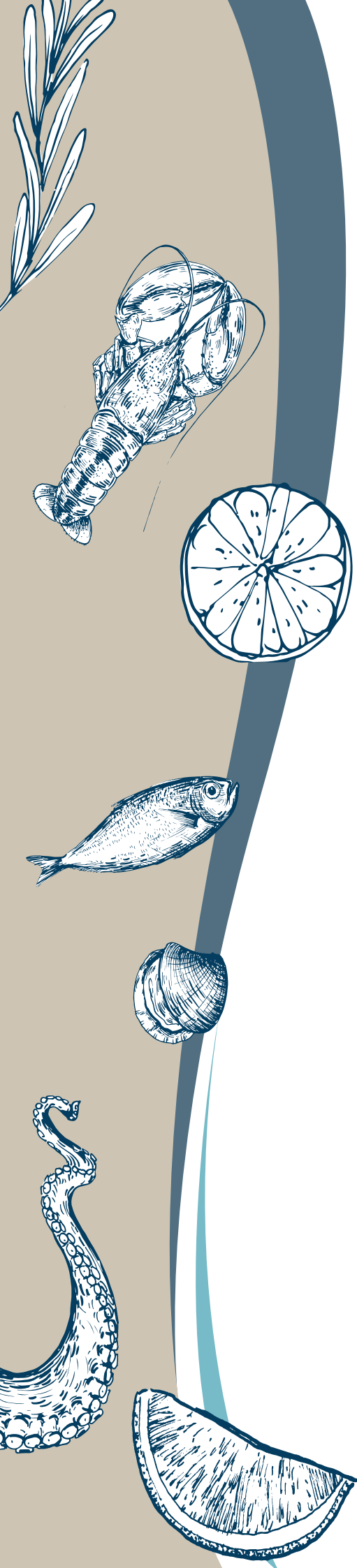
La Fata Galanti.....€ 40.00

DENOMINAZIONE DEL VINO: Nerello Cappuccio IGP.

COLORE: rosso rubino.

OLFATTO: si distinguono sentori di marasca e frutti di bosco, tutto seguito da sentori speziati.

PALATO: persistente e discretamente tannico.





CANTINE G. MILAZZO

Bianco di Nera.....€ 25.00

Nuova annata 2021! Il bianco di Nera di casa Milazzo, il vino leggermente mosso principe delle cene di pesce siciliane.

Con il vino bianca di nera cantine Milazzo non si sbaglia, è il vino di sicuro successo per una serata con amici, ma anche per una serata romantica!

Maria Costanza bianco DOC.....€ 30.00

Il Maria Costanza Bianco G. Milazzo è prodotto con uve Inzolia supportate da alcune selezioni di biotipi di Chardonnay, le uve vengono coltivate a Ninotta e Milici, in un altipiano di origine marnosa con elevata componente argillosa fortemente calcarea.

Selezione di Famiglia Sicilia DOC.....€ 50.00

Chardonnay 100%

Il bianco "Selezione di Famiglia" è un vino siciliano con cui la cantina Milazzo eleva il vitigno Chardonnay a un ottimo livello qualitativo, presentando nel bicchiere tutte le caratteristiche peculiari di questa importante varietà internazionale.

In particolare, oltre alla frutta, anche esotica, il naso risuona di una nota burrosa che si ritrova poi anche in bocca, in un perfetto equilibrio gusto olfattivo.

CANTINE POSSENTE

Kima Catarratto.....€ 22.00

COLORE: giallo paglierino dai riflessi verdolini.
OLFATTO: apre con sentori di mandorla per poi dare spazio a fiori di campo e frutta a polpa bianca.
PALATO: in bocca ha un sorso di buona dinamicità ed una bella freschezza al palato; al retrogusto si confermano le sensazioni avute al naso.

Possente Acini di Grillo.....€ 24.00

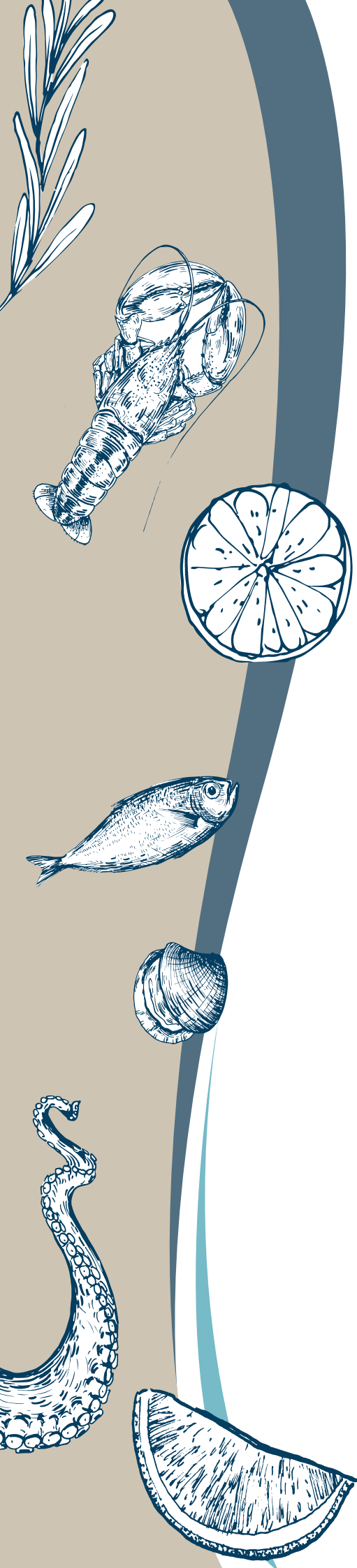
DENOMINAZIONE DEL VINO: Vino Biologico DOC Sicilia.
COLORE: giallo paglierino.
OLFATTO: al naso avvolgenti note di acetosella, agrumi, erbe aromatiche, macchia mediterranea e brezza marina.
PALATO: in bocca grande freschezza e personalità invadono il palato che insieme ad una leggera e raffinata nota tannica rendono il sorso di bella dinamicità; lunga la persistenza aromatica.

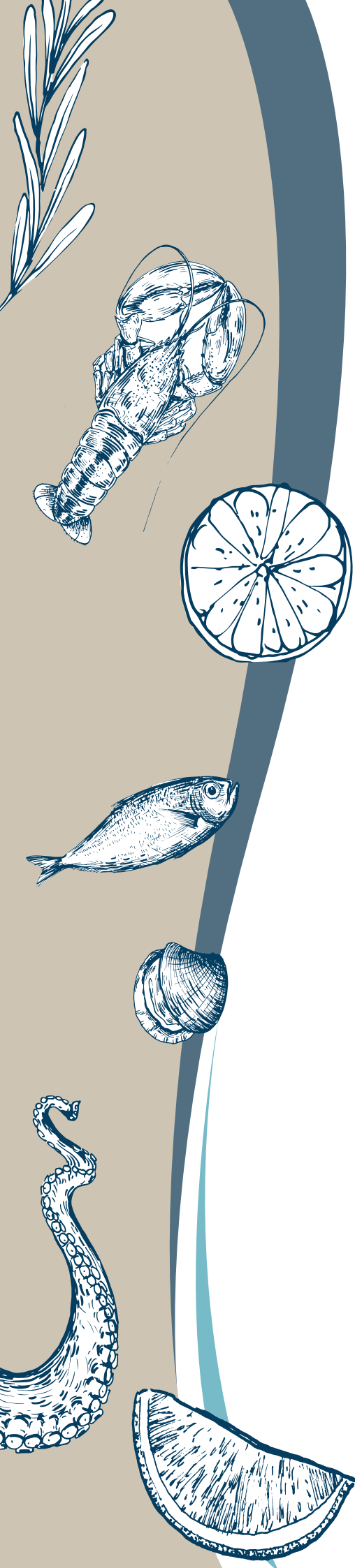
Abir Zibibbo.....€ 26.00

DENOMINAZIONE DEL VINO: Vino Biologico IGP.
COLORE: giallo paglierino.
OLFATTO: al naso subito un'esplosione di frutta esotica, melone bianco e pesca, seguono degli eleganti sentori che ricordano l'uva appena pigiata.
PALATO: in bocca è fresco e rotondo, vengono confermate le sensazioni olfattive; chiude con un'ottima persistenza aromatica.

Bahira frizzante.....€ 25.00

DENOMINAZIONE DEL VINO: Vino Biologico IGP.
COLORE: giallo paglierino.
OLFATTO: ottima intensità e finezza olfattiva; al naso si presenta subito con fiori di campo, note fruttate e agrumi.
PALATO: in bocca è fresco, di buona sapidità e persistenza.
ACCOSTAMENTI: è un vino agile e allegro, ottimo compagno per aperitivi ed in abbinamento a piatti a base di pesce.





TENUTE ORESTIADI

Grillo Sicilia Doc 2021€ 20.00

COLORE: giallo paglierino dai riflessi verdolini.

OLFATTO: offre al naso profumi di frutta fresca, fieno e tè verde, che ben si armonizzano con soavi sentori di zagara.

PALATO: il sorso è corposo e sapido, contornato da note di crosta di pane e minerali che si avvertono fino alle fasi finali.

ABBINAMENTI: si lascia apprezzare in compagnia di cous cous e carpacci di pesce ma anche con una saporita impepata di cozze.

Inzolia 2021€ 20.00

COLORE: giallo paglierino.

OLFATTO: aromi intensi che spaziano dai profumi fruttati di mela verde al floreale dell'acacia, uniti ad una complessa struttura minerale.

Orestiadi Chardonnay€ 25.00

DENOMINAZIONE DEL VINO: Chardonnay.

COLORE: intensi riflessi dorati.

OLFATTO: al naso si presenta molto equilibrato con leggere note di miele ed intensi sentori di frutta fresca e fiori di campo.

LA VALIGIA DI BACCO

Quantico.....€ 35.00

DENOMINAZIONE DEL VINO: Etna bianco DOP 2018.

COLORE: dorato.

OLFATTO: profumi di ginestra, agrumi maturi e tantissime erbe aromatiche, in cui si possono riconoscere anche la camomilla e le bacche di ginepro.

PALATO: vino bianco molto fresco, ricco e intenso.

Nuna.....€ 40.00

DENOMINAZIONE DEL VINO: Etna Bianco DOC 2019.

COLORE: giallo paglierino brillante.

OLFATTO: possiede profumi di limone, fiore di ginestra e cenni di pietra focaia.

PALATO: in bocca, il vino è ben bilanciato e la fragranza acida rilancia la parte aromatica che richiama il frutto, già anticipato dal naso.

Il Grillo di Santa Tresa.....€ 25.00

DENOMINAZIONE DEL VINO: Spumante Brut

COLORE: giallo paglierino attraversato da lievi venature dorate.

OLFATTO: lo spettro olfattivo ruota intorno a sensazioni sottili ed eleganti, da cui emergono note fruttate e floreali.

PALATO: il perlage è di grana fine e persistente, con una spuma vivace.

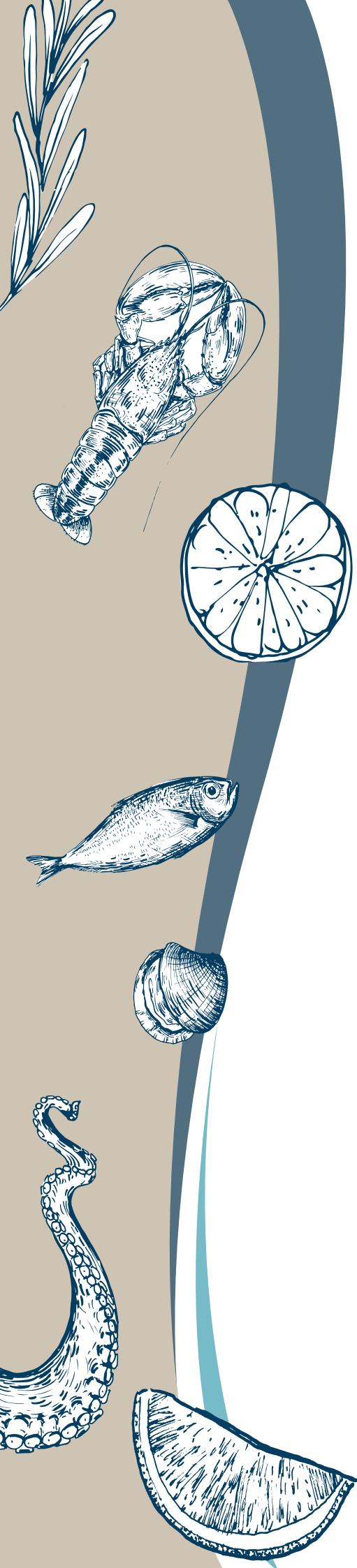
Il Frappato di Santa Tresa.....€ 30.00

DENOMINAZIONE DEL VINO: Spumante Brut.

COLORE: rosa salmone intenso e luminoso alla vista.

OLFATTO: si dispone su toni freschi e fruttati di piccole bacche rosse, seguiti da cenni minerali.

PALATO: in bocca è piacevole e lineare, con un sorso croccante e scorrevole.



BOLLICINE

Lavì Brut.....€ 20.00
cooperativa siciliana Colomba Bianca

DENOMINAZIONE DEL VINO: Brut Nature Chardonnay

COLORE: dorato.

OLFATTO: il perlage è fine e persistente ed il bouquet fresco, con note fruttate di macedonia di frutta.

PALATO: secco, sapido e fragrante, è uno spumante piacevole e gustoso da bere.

Lavì Nero D'Avola Rosè.....€ 20.00
cooperativa siciliana Colomba Bianca

DENOMINAZIONE DEL VINO: Nero d'Avola Rosè

COLORE: rosa brillante.

OLFATTO: un vino giovane fruttato facile da bere con note di bacche rosse, fresco e delicato, vivace e armonico.

PALATO: in bocca rimane sapido con una lunga e piacevole persistenza.

Prosecco Treviso Extra Dry DOC
Luxury Mionetto Mionetto.....€ 22.00

COLORE: giallo paglierino.

OLFATTO: al naso porta note fruttate di acacia e agrumi, ben contornate da aromi di miele e di mandorle.

Extra Dry Cuvée Sergio 1887 Mionetto.....€ 25.00

COLORE: giallo paglierino delicato.

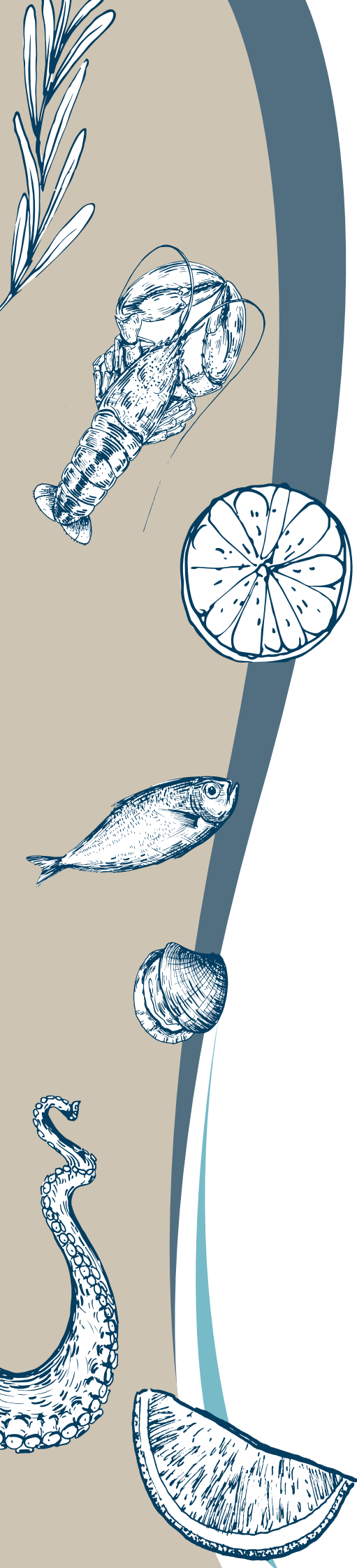
OLFATTO: profumo caratteristico che si mescola a quello del miele e delle mele selvatiche.

PALATO: al palato è asciutto e gradevolmente amarognolo; snello grazie al giusto grado di acidità, presenta una corposità moderata ed un perlage sottile e intenso.

Brut le manzane DOCG.....€ 32.00

COLORE: giallo paglierino brillante ravvivato dal perlage.

OLFATTO: profumo fruttato delicato con sentori di crosta di pane, con sfumature floreali.



Conegliano Prosecco Superiore
DOCG Rive.....€ 30.00

COLORE: paglierino platino, con perlage sottile.
OLFATTO: al naso esprime subito mela, mughetto, glicine e vegetali di salvia e timo, cedro, arancia e cenni minerali di pomice.
PALATO: in bocca, fresco e sapido, con carbonica cremosa e sottile che riporta al frutto sentito al naso, con agrumi che tendono a prevalere.

Almerita Brut Chardonnay 100%.....€ 40.00

COLORE: colore tipicamente paglierino, attraversato da un perlage di grana fine.
OLFATTO: al naso si avvertono note di frutta tropicale, impreziosite da nuances burrose e lievi tocchi che rimandano ai lieviti.
PALATO: all'assaggio è di buon corpo, fine e cremoso, con un sorso contraddistinto da una piacevole freschezza.

Almerita brut rosè pinot nero 100%.....€ 65.00

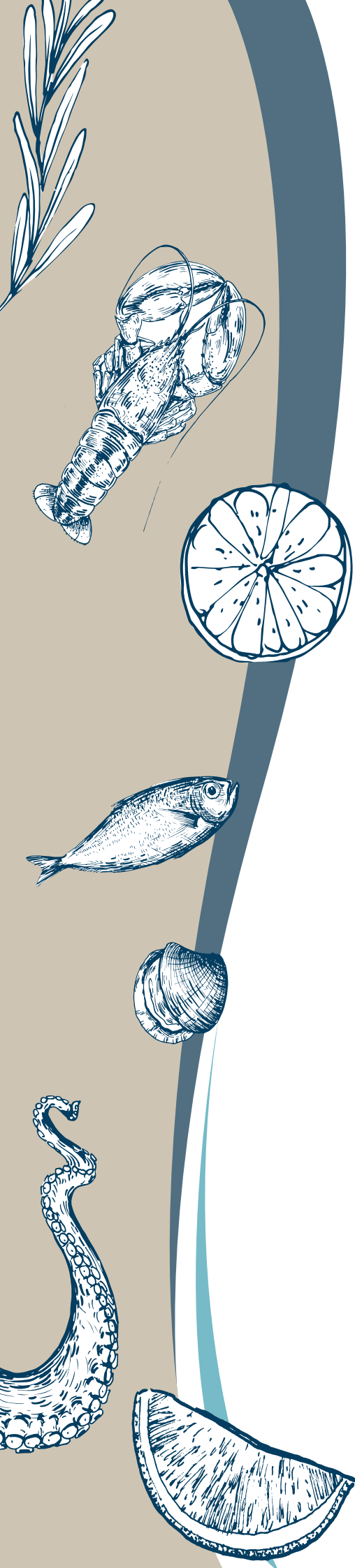
DENOMINAZIONE DEL VINO: Spumante Brut Rosato
DOC Sicilia
COLORE: rosa antico.
OLFATTO: note delicate di frutta rossa, con piacevole finale delicato di miele e crosta di pane.
PALATO: minerale, delicato, equilibrato, fine, elegante e di grande classe.

Cuvée Prestige - Ca' del Bosco
Franciacorta DOCG.....€ 75.00

COLORE: paglierino, con riflessi dorati; perlage fine e persistente.
OLFATTO: al naso si esprime con sentori di pesca e agrumi, delicate note floreali e cenni di mandorla.
PALATO: al palato è fine, molto fresco e armonico.

Blanc de Blancs.....€ 50.00
cantina Alessandro Viola

Da uve 100% Catarratto, un metodo classico delicato ed elegante, senza dosaggio e di grande autenticità. Base affinata 4 mesi il 90% in acciaio ed il 10% in barrique, fermenta sui lieviti in bottiglia per almeno 20 mesi prima della sboccatura.



CHAMPAGNE

De Ruinar Rosè.....€ 180.00

COLORE: rosa leggermente granato, con riflessi aranciati e perlage vivace e persistente.

OLFATTO: fresco e delicato al naso, con sentori di piccoli frutti rossi e note di melograno.

PALATO: nitido e ricco in degustazione, con il frutto che si esprime pienamente e una finitura che richiama l'agrumato del pompelmo rosa.

De Ruinar Blanc de Blancs.....€ 169.00

COLORE: giallo pallido con riflessi dorati e verdi.

OLFATTO: al naso, il bouquet è intenso e rivela aromi di frutta fresca, dopo l'aerazione, gli aromi floreali si esprimono su note di fiori di figlio e di pesca bianca.

PALATO: al palato, l'attacco è morbido, rotondo e armonioso; il finale è minerale.

Il Brut "Collection 242"
di Louis Roederer.....€ 140.00

Chardonnay 42%, Pinot Noir 36%, Meunier 22%

COLORE: giallo paglierino dai riflessi dorati, perlage fine e persistente.

OLFATTO: note di frutta estiva ed esotica accompagnano cenni di frutta secca e burro.

PALATO: gusto fresco, cremoso, morbido, avvolgente, deciso e di ottima persistenza.

Laurent- Perrier Rosè.....€ 140.00

COLORE: rosa salmone brillante.

OLFATTO: frutti rossi ed erbe aromatiche.

PALATO: fresco, sottile, delicato, aromatico, con un finale molto lungo.

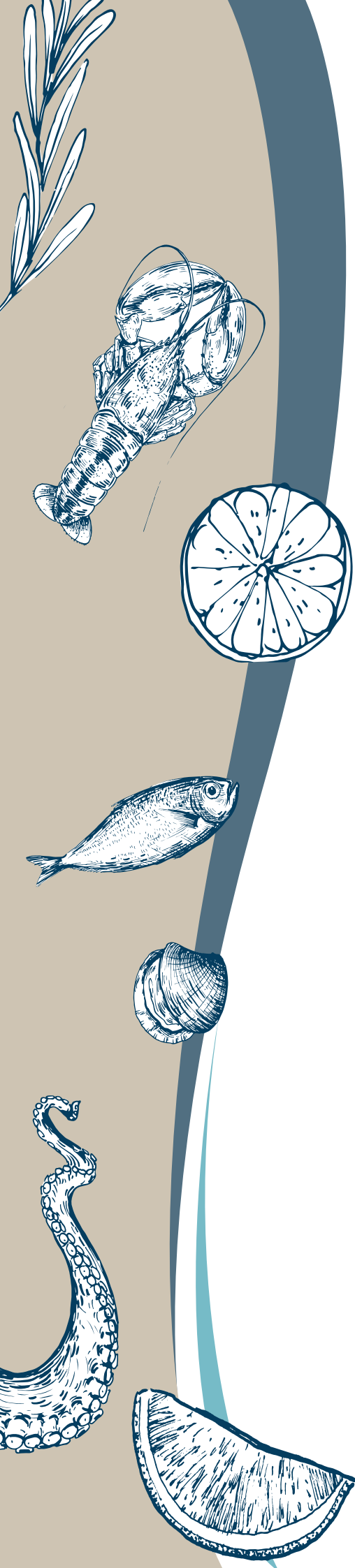
Laurent-Perrier La Cuvée.....€ 90.00

COLORE: oro pallido, bollicine fini, cordone di schiuma persistente.

OLFATTO: profumo delicato con aromi di agrumi freschi e fiori bianchi.

PALATO: note di pesca della vite e frutti bianchi.

ABBINAMENTI: ottimo con piatti a base di pesce e frutti di mare, ma anche a carni bianche di pollo o coniglio.

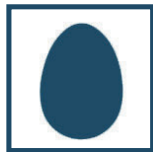


Materie prime / Prodotti abbattuti in loco

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11



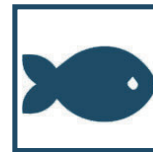
uova



molluschi



latte



pesce



mais



noci



soia



sesamo



lupini



sedano

Allegato II

Il pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

