

Camùri*

CUCINAPPASSIONATA

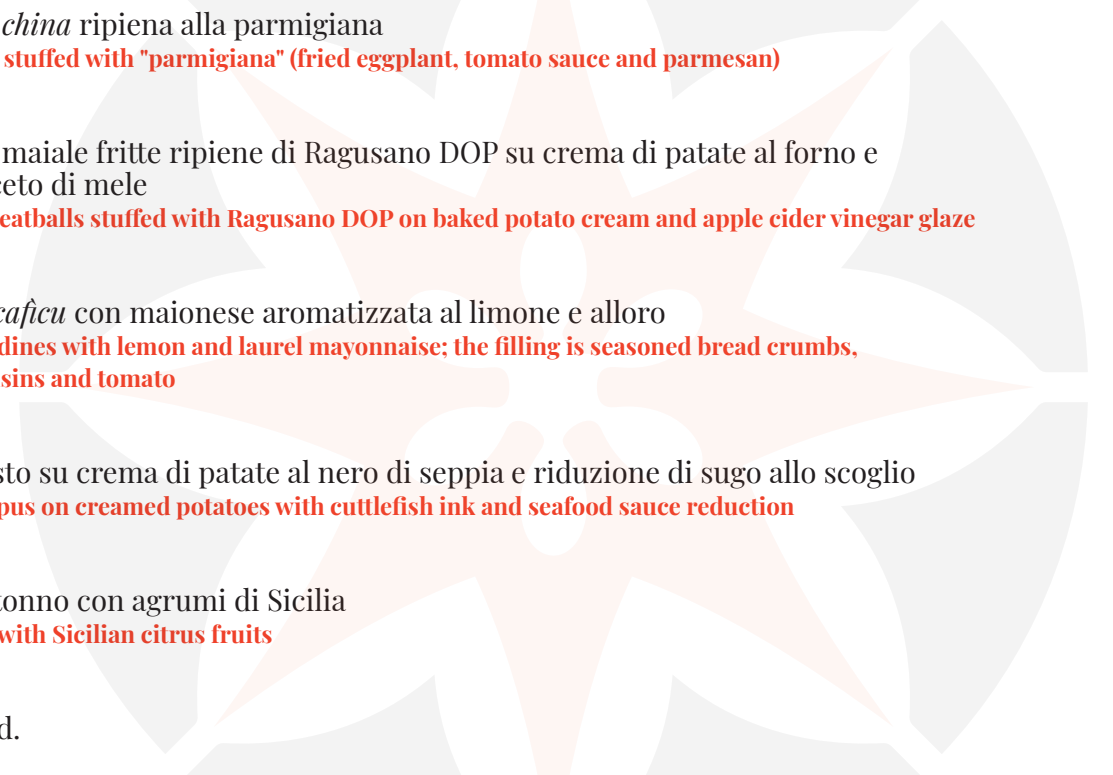
*Benvenuti nel nostro ristorante, dove si cucina con amùri.
Che non è l'unico ingrediente della nostra cucinappassionata.
Ma ha il profumo inebriante della Sicilia e un sapore irresistibile che,
assaggio dopo assaggio, saprete ritrovare in ognuno dei nostri piatti.*

*Welcome to our restaurant, where we cook with love,
which is not the only ingredient of our passionate kitchen.
But it also has the wonderful scent of Sicily,
an irresistible flavor that you will find in each taste.*

Camùri*

CUCINAPPASSIONATA

* Antipasti STARTER



Melanzana <i>china</i> ripiena alla parmigiana Eggplant roll stuffed with "parmigiana" (fried eggplant, tomato sauce and parmesan)	€10
Polpette di maiale fritte ripiene di Ragusano DOP su crema di patate al forno e glassa di aceto di mele Fried pork meatballs stuffed with Ragusano DOP on baked potato cream and apple cider vinegar glaze	€10 *
Sardi <i>a beccaficu</i> con maionese aromatizzata al limone e alloro Beccaficu sardines with lemon and laurel mayonnaise; the filling is seasoned bread crumbs, pine nuts, raisins and tomato	€10
Polpo arrosto su crema di patate al nero di seppia e riduzione di sugo allo scoglio Roasted octopus on creamed potatoes with cuttlefish ink and seafood sauce reduction	€15 *#
Tartare di tonno con agrumi di Sicilia Tuna tartare with Sicilian citrus fruits	€15 *#
Gamberi s.d. Prawns s.a.	€10/100 g *#

€ 3 coperto | service charge

* possibile variazione no glutine | possible gluten free

possibile variazione no lattosio | possible dairy free

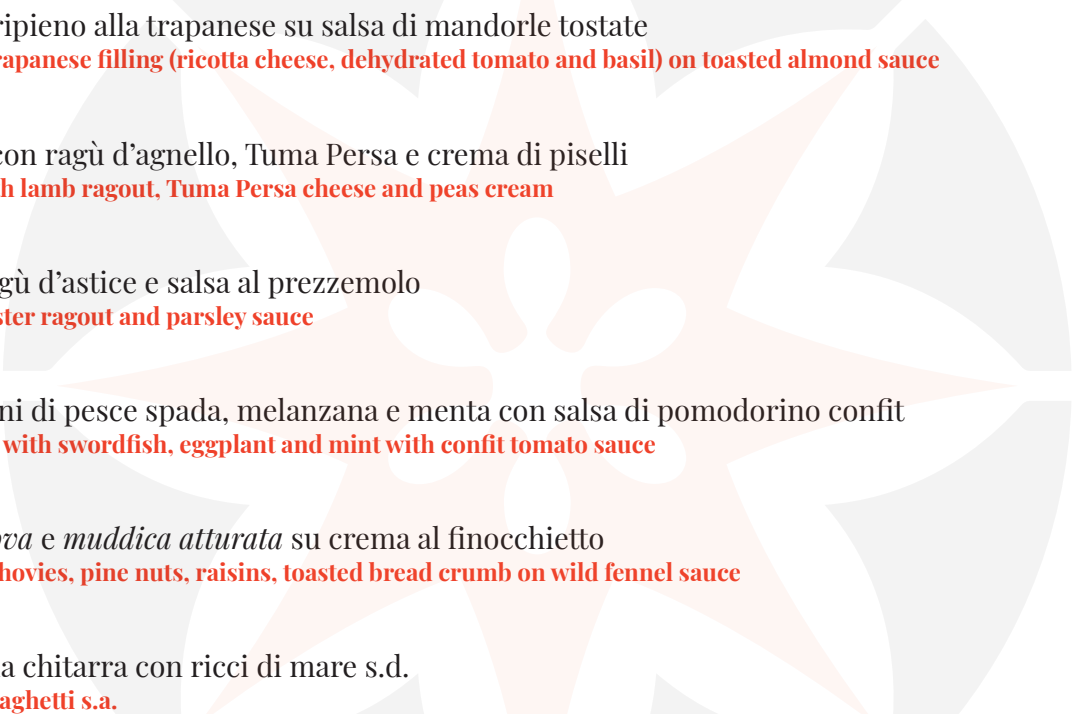
s.d. secondo disponibilità | s.a. subjected to availability

Il personale di sala è a vostra completa disposizione per eventuali chiarimenti riguardanti allergeni e intolleranze alimentari
Our front-of-house staff is at your disposal for any clarification about allergens and food intolerances

Camùri*

CUCINAPPASSIONATA

* Pasta FIRST COURSES



Ravioli con ripieno alla trapanese su salsa di mandorle tostate Ravioli with Trapanese filling (ricotta cheese, dehydrated tomato and basil) on toasted almond sauce	€12
Cannelloni con ragù d'agnello, Tuma Persa e crema di piselli Cannelloni with lamb ragout, Tuma Persa cheese and peas cream	€15
Pasta con ragù d'astice e salsa al prezzemolo Pasta with lobster ragout and parsley sauce	€18 *#
Ravioli ripieni di pesce spada, melanzana e menta con salsa di pomodorino confit Ravioli stuffed with swordfish, eggplant and mint with confit tomato sauce	€ 15 #
Pasta c'anciova e muddica atturata su crema al finocchietto Pasta with anchovies, pine nuts, raisins, toasted bread crumb on wild fennel sauce	€14 *#
Spaghetti alla chitarra con ricci di mare s.d. Sea urchins spaghetti s.a.	€24 *#

€ 3 coperto | service charge

* possibile variazione no glutine | possible gluten free

possibile variazione no lattosio | possible dairy free

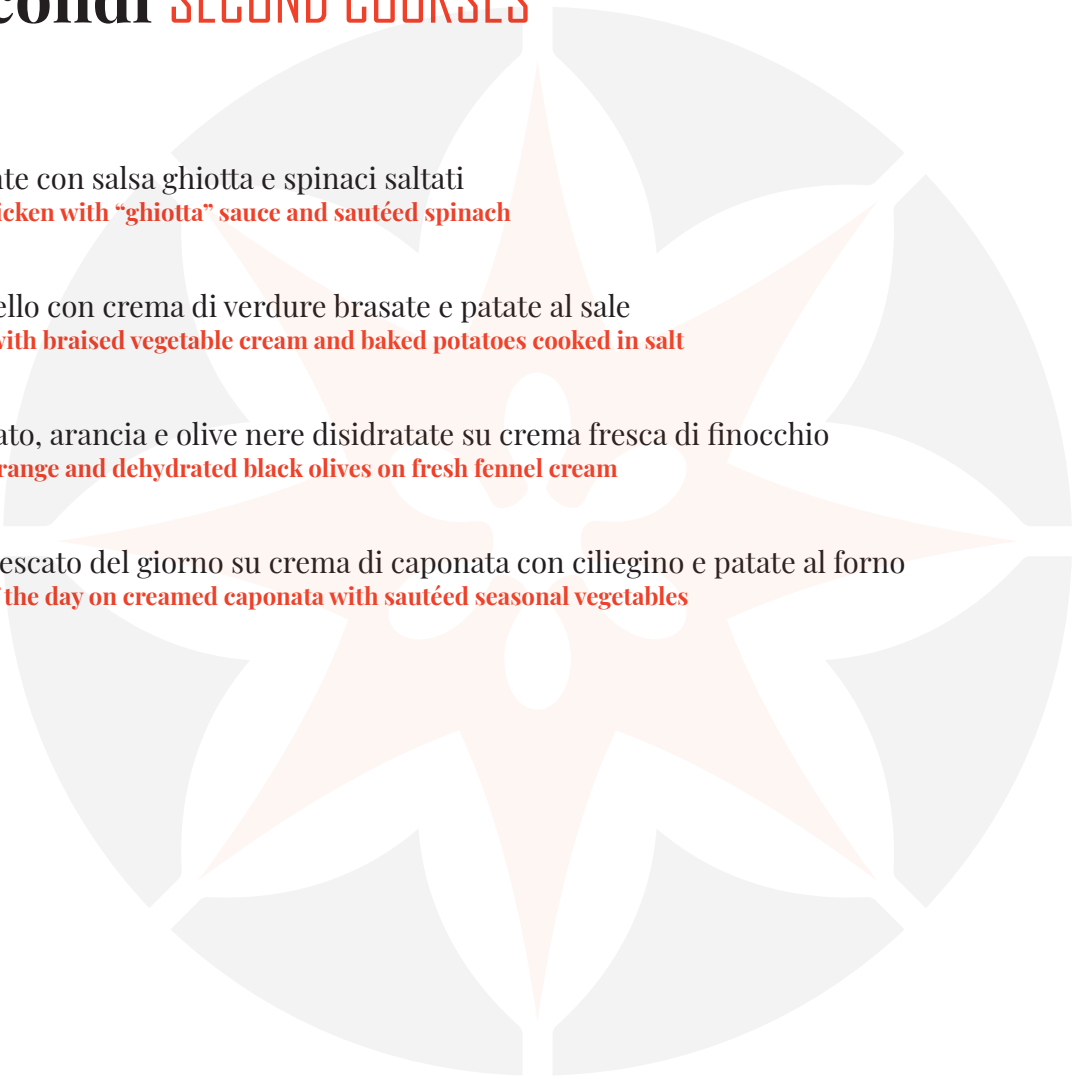
s.d. secondo disponibilità | s.a. subjected to availability

Il personale di sala è a vostra completa disposizione per eventuali chiarimenti riguardanti allergeni e intolleranze alimentari
Our front-of-house staff is at your disposal for any clarification about allergens and food intolerances

Camùri*

CUCINAPPASSIONATA

* Secondi SECOND COURSES



Pollo ruspante con salsa ghiotta e spinaci saltati Free-range chicken with "ghiotta" sauce and sautéed spinach	€20 *#
Carrè d'agnello con crema di verdure brasate e patate al sale Rack of lamb with braised vegetable cream and baked potatoes cooked in salt	€24 *#
Tonno scottato, arancia e olive nere disidratate su crema fresca di finocchio Seared tuna, orange and dehydrated black olives on fresh fennel cream	€22 *#
Trancio di pescato del giorno su crema di caponata con ciliegino e patate al forno Sliced catch of the day on creamed caponata with sautéed seasonal vegetables	€24 *#

€ 3 coperto | *service charge*

* possibile variazione no glutine | *possible gluten free*

possibile variazione no lattosio | *possible dairy free*

s.d. secondo disponibilità | *s.a. subjected to availability*

Il personale di sala è a vostra completa disposizione per eventuali chiarimenti riguardanti allergeni e intolleranze alimentari
Our front-of-house staff is at your disposal for any clarification about allergens and food intolerances

* Colapesce: il nostro menu degustazione

Ogni portata sarà una sorpresa, ogni assaggio un viaggio che vi permetterà di apprezzare gli autentici sapori della nostra tradizione, la stagionalità e l'eccellenza degli ingredienti. Un omaggio alla nostra preziosa Isola e al protagonista di un'indimenticabile leggenda siciliana.

Menu Colapesce, degustazione di 6 portate

€ 60

Due antipasti, due primi, un secondo, un dessert

- * La scelta del menu degustazione, di terra o di mare, dovrà essere uguale per tutti gli ospiti al tavolo
- * Il prezzo è da intendersi a persona, ordinabile da un minimo di due persone
- * Per tavoli da 6 o più ospiti, il nostro ristorante propone esclusivamente il menu degustazione
- * Ogni due menu degustazione è compresa una bottiglia d'acqua

Quella di Cola è la storia di un giovane innamorato del suo mare; ogni giorno, nuotando, raggiungeva abissi per chiunque inarrivabili. Fu così che scoprì che la Sicilia si regge su tre colonne. Due possenti, indistruttibili. La terza, invece, pronta a sgretolarsi perché divorata dal fuoco dell'Etna: Colapesce ancora oggi è laggiù, che la sorregge. Perché la nostra Sicilia continui a restare a galla.



€ 3 coperto

Il personale di sala è a vostra completa disposizione per eventuali chiarimenti riguardanti allergeni e intolleranze alimentari

* Colapesce: our tasting menu

Every course will be a surprise, every taste a journey that will allow you to appreciate the authentic flavors of our tradition, seasonality and high quality of ingredients. A tribute to our precious Island and to the character of an unforgettable Sicilian legend.

Colapesce menu, 6 course tasting

€ 60

Two starters, two first courses, one second course, one dessert

- * You can choose between land or sea *tasting menu* and must be the same for the entire table
- * The price is intended for one person and the *tasting menu* has to be ordered by a minimum of two people
- * For tables with 6 or more people, we exclusively offer the *tasting menu*
- * One bottle of water is included every two *tasting menus*

Cola was a young boy in love with his sea; every day, swimming, he reached the abysses, unattainable for anyone else. This is how he discovered that Sicily rests on three large columns: two were mighty, indestructible. The third column, on the contrary, was about to crumble, devoured by the fire of Etna: Colapesce, still today, is supporting the third column, so that our Sicily can stay afloat.



€ 3 service charge

Our front-of-house staff is at your disposal for any clarification about allergens and food intolerances

Camùri*

CUCINAPPASSIONATA

*Il momento del dessert, in Sicilia, è sacro.
per tanti il più atteso: perché stuzzica, incuriosisce,
rievoca ricordi e resta sempre il
modo più dolce per dire a qualcuno
"Speriamo di rivederti ancora".*

*In Sicily the moment of the dessert is sacred,
for many people is the most awaited moment:
intrigues and brings back memories and still remains
the sweetest way to say to someone
"We hope to see you again".*

Camùri*

CUCINAPPASSIONATA

* Dolci DESSERTS

Biancomangiare alle mandorle
Sicilian almonds pudding

€5*#

Tiramisù Camùri
Camùri tiramisù

€5

Cannolo di ricotta vaccina abbinato a crema di pistacchio
Cannolo with cow's ricotta cheese combined with pistachio cream
senza glutine s.d. - **gluten free s.a.**

€6*

Cassata Siciliana
Sicilian cassata

€6

€ 3 coperto | *service charge*

* **possibile variazione no glutine** | *possible gluten free*

possibile variazione no lattosio | *possible dairy free*

s.d. **secondo disponibilità** | *s.a. subjected to availability*

Il personale di sala è a vostra completa disposizione per eventuali chiarimenti riguardanti allergeni e intolleranze alimentari
Our front-of-house staff is at your disposal for any clarification about allergens and food intolerances