



Camùri*

CUCINAPPASSIONATA

Menu

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.*

Antipasti STARTER ◇

Parmigiana di melanzane, crema di Ragusano DOP e olio al basilico Eggplant parmigiana with Ragusano DOP cheese cream and basil oil	€12 **
Caponata di verdure siciliana con melanzane, peperoni, estratto di pomodoro, cipolla, sedano, carote, olive, pinoli, uvetta, cacao amaro e scorza d'arancia Vegetable mix of eggplant, bell peppers, tomato extract, onion, celery, carrots, olives, pine nuts, raisins, bitter cocoa and orange zest	€12#*
Sarde a <i>beccaficu</i> di mamma servite su crema di lattuga farcite con pangrattato, scorza di limone, pecorino ed erbe aromatiche Mom's beccaficu sardines served on a lettuce cream stuffed with breadcrumbs, lemon zest, pecorino cheese and aromatic herbs	€14*
Polpo arrosto e affumicato, crema di patate al nero di seppia e riduzione di salsa allo scoglio Roasted and smoked octopus, potato cream with squid ink and seafood sauce reduction	€16 **
Gambero rosso di Sicilia crudo, crema di ricotta aromatizzata al limone, crumble salato di grano duro Russello e colatura di gambero rosso di Mazara del Vallo Raw sicilian red prawn lemon-flavored ricotta cheese cream, salted Russello durum wheat crumble and Mazara del Vallo red prawn extract	€15 **
Tartare di manzo, maionese alla curcuma e erba cipollina Beef tartare with handmade turmeric mayonnaise and chives	€16 **
Crostacei crudi (gamberi o scampi) s.d. Raw shellfish (prawns or scampi) s.a.	€12/100g **

€ 3 coperto | *service charge*

* possibile variazione no glutine | *possible gluten free*
s.d. secondo disponibilità | *s.a. subjected to availability*

possibile variazione no lattosio | *possible dairy free*

◇ Preparati estemporaneamente e/o con prelaborati congelati prodotti nelle nostre cucine e sottoposti ad abbattimento negativo della temperatura.
L'elenco completo degli ingredienti e degli allergeni è a vostra disposizione nel "Libro degli ingredienti".
Siamo a vostra completa disposizione per eventuali chiarimenti relativi ad allergeni e intolleranze alimentari.

◇ Prepared extemporaneously and/or with pre-processed frozen products in our kitchens and subjected to negative temperature abatement.
The complete list of ingredients and allergens is available to customers in the "Ingredients book".
We are at your disposal for any clarification regarding allergens and food intolerances.

Camùri*

CUCINAPPASSIONATA

Pasta FIRST COURSES ◇

Ravioli di ricotta alla maggiorana con sugo di maiale Ricotta ravioli with pork sauce flavored with marjoram	€14
Cavati alla Norma conditi con salsa di pomodoro, melanzane fritte, basilico e crema di ricotta salata ragusana Cavati pasta with tomato sauce, fried eggplant, basil and salted Ragusa ricotta cream	€12 *#
Lasagna al ragù di salsiccia ragusana, crema di cavolfiore bianco e besciamella allo zafferano Lasagna with Ragusa sausage ragù, white cauliflower cream and saffron handmade bechamel	€14 #
Pasta con ragù di astice e salsina al prezzemolo Pasta with lobster ragout and parsley sauce	€ 20 *#
Busiate trapanesi con sarde, finocchietto selvatico, pinoli, uvetta passa, zafferano e <i>muddica atturrata</i> Busiate pasta from Trapani with sardines, wild fennel, pine nuts, raisins, saffron and toasted breadcrumbs	€15 *#
Spghettoni con bisque di crostacei e tartare di gamberi Spghetti with shellfish bisque and prawns tartare	€18 *#
Spghettoni ai ricci di mare s.d. Sea urchins spghetti s.a.	€24 *#

€ 3 coperto | *service charge*

* possibile variazione no glutine | *possible gluten free*
s.d. secondo disponibilità | *s.a. subjected to availability*

possibile variazione no lattosio | *possible dairy free*

◇ Preparati estemporaneamente e/o con prelaborati congelati prodotti nelle nostre cucine e sottoposti ad abbattimento negativo della temperatura.
L'elenco completo degli ingredienti e degli allergeni è a vostra disposizione nel "Libro degli ingredienti".
Siamo a vostra completa disposizione per eventuali chiarimenti relativi ad allergeni e intolleranze alimentari.

◇ Prepared extemporaneously and/or with pre-processed frozen products in our kitchens and subjected to negative temperature abatement.
The complete list of ingredients and allergens is available to customers in the "Ingredients book".
We are at your disposal for any clarification regarding allergens and food intolerances.

Camùri*

CUCINAPPASSIONATA

Secondi SECOND COURSES ◇

Guance di maiale CBT glassate al Marsala di Sicilia su purè di patate e funghi trifolati CBT pork cheeks glazed with Sicilian Marsala on mashed potatoes and sautéed mushrooms	€16*#
Filetto di manzo affumicato su crema di carciofi BBQ e riduzione di vino rosso Smoked Beef fillet with red wine reduction on BBQ artichoke cream	€25*#
Pesce d'amo arrosto su salsa <i>ghiotta</i> a base di salsa di datterino, basilico fresco, acciughe Campisi, olive verdi e capperi Roasted line-caught fish with <i>ghiotta</i> sauce made with Datterino tomato sauce, fresh basil, Campisi anchovies, green olives and capers	€18*#
Tonno scottato accompagnato da insalata di finocchio alla Siciliana con arance, olive nere, cucunci e cipolla rossa Seared tuna served with a Sicilian fennel salad with oranges, black olives, caper berries, and red onion	€18*#

Contorni SIDE DISHES ◇

Patate al forno Baked potatoes	€5
Verdure di stagione saltate in padella Seasonal vegetables sautéed	€5
Insalata di pomodoro (datterino o ciliegino), cipollotto fresco, basilico e origano s.d. Tomato salad, spring onion, basil and oregano s.a.	€5

€ 3 coperto | *service charge*

* possibile variazione no glutine | *possible gluten free*
s.d. secondo disponibilità | *s.a. subjected to availability*

possibile variazione no lattosio | *possible dairy free*

◇ Preparati estemporaneamente e/o con pre-lavorati congelati prodotti nelle nostre cucine e sottoposti ad abbattimento negativo della temperatura.
L'elenco completo degli ingredienti e degli allergeni è a vostra disposizione nel "Libro degli ingredienti".
Siamo a vostra completa disposizione per eventuali chiarimenti relativi ad allergeni e intolleranze alimentari.

◇ Prepared extemporaneously and/or with pre-processed frozen products in our kitchens and subjected to negative temperature abatement.
The complete list of ingredients and allergens is available to customers in the "Ingredients book".
We are at your disposal for any clarification regarding allergens and food intolerances.

Camùri*

CUCINAPPASSIONATA

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 Isola e al protagonista di un'indimenticabile leggenda siciliana.

Menu Colapesce, degustazione di 6 portate


€ 60

Due antipasti, due primi, un secondo, un dessert

Percorso degustazione di 4 calici di vino

€ 25

- * Il 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 8 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.

♦ Preparati estemporaneamente e/o con prelaborati congelati prodotti nelle nostre cucine e sottoposti ad abbattimento negativo della temperatura. L'elenco completo degli ingredienti e degli allergeni è a vostra disposizione nel "Libro degli ingredienti". Siamo a vostra completa disposizione per eventuali chiarimenti relativi ad 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

Four glass wine tasting

€ 25

- * 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 8 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.

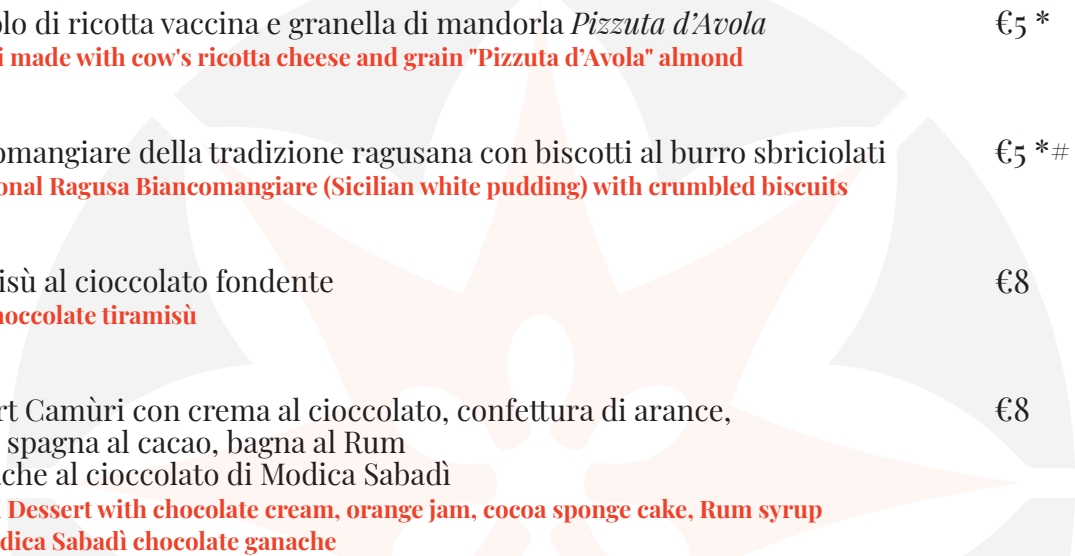


♦ Prepared extemporaneously and/or with pre-processed frozen products in our kitchens and subjected to negative temperature abatement. The complete list of ingredients and allergens is available to customers in the "Ingredients book". We are at your disposal for any clarification regarding allergens and food intolerances.

Camùri*

CUCINAPPASSIONATA

Dolci DESSERTS ♦



Cannolo di ricotta vaccina e granella di mandorla <i>Pizzuta d'Avola</i> Cannoli made with cow's ricotta cheese and grain "Pizzuta d'Avola" almond	€5 *
Biancomangiare della tradizione ragusana con biscotti al burro sbriciolati Traditional Ragusa Biancomangiare (Sicilian white pudding) with crumbled biscuits	€5 *#
Tiramisù al cioccolato fondente Dark chocolate tiramisù	€8
Dessert Camùri con crema al cioccolato, confettura di arance, pan di spagna al cacao, bagna al Rum e ganache al cioccolato di Modica Sabadì Camùri Dessert with chocolate cream, orange jam, cocoa sponge cake, Rum syrup and Modica Sabadì chocolate ganache	€8

€ 3 coperto | *service charge*

* possibile variazione no glutine | *possible gluten free*
s.d. secondo disponibilità | *s.a. subjected to availability*

possibile variazione no lattosio | *possible dairy free*

♦ Preparati estemporaneamente e/o con prelaborati congelati prodotti nelle nostre cucine e sottoposti ad abbattimento negativo della temperatura.
L'elenco completo degli ingredienti e degli allergeni è a vostra disposizione nel "Libro degli ingredienti".
Siamo a vostra completa disposizione per eventuali chiarimenti relativi ad allergeni e intolleranze alimentari.

♦ Prepared extemporaneously and/or with pre-processed frozen products in our kitchens and subjected to negative temperature abatement.
The complete list of ingredients and allergens is available to customers in the "Ingredients book".
We are at your disposal for any clarification regarding allergens and food intolerances.