



CASA MIRESA

RISTORANTE BANCO TERRITORIO

Nelle nostre preparazioni utilizziamo prodotti quali: cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. In osservanza del regolamento UE 1169/11 allegato III, invitiamo a comunicare eventuali allergie o intolleranze al fine di personalizzare, nel limite del possibile, le preparazioni e limitare contaminazioni crociate. Se richiesto è disponibile un elenco degli allergeni presenti.

Nel rispetto della normativa vigente, al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e preservare al massimo le caratteristiche organolettiche dei prodotti, informiamo che tutti i nostri piatti possono contenere preparazioni da noi eseguite e sottoposte ad abbattimento termico a -20°C.

A tutela del consumatore e nel rispetto delle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3: il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla suddetta normativa.

PER INIZIARE ...



Tartare di Sorana km0 con spinacine, maionese al curry e chips di pane	16
Sofficiotto alla zucca Con salsa parmigiana e rapatura di Asiago	10
Baccalà mantecato con chips di mais Marano, polvere di capperi di Pantelleria e gocce di peperone	12
Tartare di Tonno rosso con mango, avocado, stracciatella, zeste di lime	18
Crudità di scampi fritti con acqua di pomodorini al basilico, stracciatella e origano siciliano	15
Crudità di pesce scampi, capesante nostrane, branzino, salmone, gamberi di Mazara, tonno rosso	27

PRIMI



Crema tiepida di zucca stufata con gocce di stracciatella, briciole di speck e crostini	12
Orzotto Porcini e Finferli mantecato al Grana e battuto di prezzemolo	14
Gnocchi Zucca Ricotta gnocchi di patata "kennebec" con crema di zucca stufata e ricotta affumicata	11
Tagliolini Seppie limone la nostra pasta all'uovo con seppie nostrane al nero e zeste di limone	15
Spaghettoni Vongole Cozze Bottarga pasta di grano duro con vongole, cozze, prezzemolo e bottarga di muggine	16

SECONDI



Rollè di coniglio all'erba Luisa con patate al forno, fagiolini in tecia e Tropea gratinata	17
Quaglia alla salvia e rosmarino con purè di patate, porcini padellati e Tropea gratinata	20
Piovra scottata con humus di ceci, lenticchie beluga, pomodorini e battuto di prezzemolo	20
Tataki di tonno rosso tonno in crosta di mais con purè, Tropea caramellata, spinacine e salsa ponzu	18
Salmone in crosta di senape dolce con zucchine padellate e purè di patata	19

DESSERT



Ananas al Maraschino	6
Tiramisù al caffè espresso, amaretto e cioccolato	7
Meringata di frutta in bicchiere	7
Mantecato alla liquirizia con mou, cioccolato e croccante di mandorla	7
Sfogliatina con crema alla vaniglia, fragole e cioccolato	7
Torta di mele e albicocche con crema alla vaniglia	7
Tortino al cioccolato dal cuore morbido con mantecato alle fave di Tonka e salsa ai lamponi	7