



Degustazione di mare San Silvestro 2019



Ostrica gold beach con frozen al gin e limone di Siracusa

Salmone affumicato coda nera con arancia, finocchio e coulis di pesca bianca

Pesce azzurro, spuma di mortadella siciliana, polvere di olive e pistacchio

Gnocco di calamaro con bisque di gamberi, cozze e schiuma di acqua marina

Linguine di pasta fresca con colatura di alici e capperi, salsa di pane e crudo di tonno

Cerchio di gamberone con salsa olandese leggera e brunoise di ortaggi

Salmone selvatico allo yuzu, pera e mosto d'uva

Dolce Mont Blanc alle castagne

€ 95.00

Coperto e servizio inclusi

Bevande escluse



Il menù degustazione dovrà essere ordinato da tutti i commensali che compongono il tavolo

A conferma della prenotazione verrà richiesto un acconto

Menù alla carta San Silvestro 2019



ANTIPASTI

Ostrica gold beach con frozen al gin e limone di Siracusa
€ 5.00 cad

Salmone affumicato coda nera con arancia, finocchio e coulis di pesca bianca
€ 18.00

Pesce azzurro, spuma di mortadella siciliana, polvere di olive e pistacchio
€ 15.00

Tartara di tonno al mandarino e lattuga di mare
€ 18.00

Parmigiana di pesce spada e melanzane
su crema di pomodoro datterino e cialda di caciocavallo
€15.00



PRIMI PIATTI

Gnocco di calamaro con bisque di gamberi, cozze e schiuma di acqua marina
€ 20.00

Linguine di pasta fresca con colatura di alici e capperi, salsa di pane e crudo di tonno
€20.00

Spaghetti chitarra alla Salvo con pomodoro ciliegino, gamberone, mandorle e
julienne di pesce spada affumicato al naturale
€ 20.00

Cannelloni ripieni di crostacei e ricotta in salsa di ricci
€ 25.00

Fettuccine al cioccolato con baccalà morro e funghi degli iblei
€ 20.00



SECONDI PIATTI DI PESCE

Cerchio di gamberone con salsa olandese leggera e brunoise di ortaggi

€ 20.00

Salmone selvatico allo yuzu, pera e mosto d'uva

€ 20.00

Cubo di tonno alle mandorle pizzute, spuma di mozzarella e bottarga

€ 20.00

Rotoli di pesce d'amo al origano selvatico
su crema di pane alla matalotta e polvere di olive

€ 20.00

Calamari allo zenzero e zeste di limone in salsa al nero di seppia

€ 20.00



SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo con Foie Gras e tartufo siciliano

€ 25.00

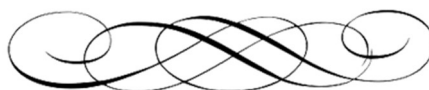
Filetto di manzo ai funghi dei monti iblei

€ 20.00

Filetto di manzo al nero d'avola

€ 20.00

CONTORNI € 7.00 – DOLCI € 7.00 – COPERTO € 4.00 – ACQUA € 4.00



Ristorante Porta Marina dallo Chef Salvo Di Mauro

Via dei candelai 35 – Siracusa – centro storico Ortigia

Telefono 0931 22553 – Mail: portamarina.siracusa@gmail.com

WWW.RISTORANTEPORTAMARINA.IT