

Benvenuti a "La Corte dei Mangioni"

In questo menù raccontiamo un lungo viaggio in giro per il mondo che parte da qui e qui ritorna.

Ogni piatto racchiude in sé un percorso, un progetto, un territorio...

per me la cucina è passione, ed estro, tradizione e progresso nell'incessante ricerca di equilibri attraverso l'amore e rispetto per ogni ingrediente.

Qui ogni pietanza racconta la sua storia con la sua evoluzione.

Cucinare è un'emozione da provare e far provare...

Chef Peppe Agliano

Je Mare

Sorbetto di Ostrica e Lime

Tartare di Gambero

servito con stracciatella pugliese e salsa Agliano

Carpaccio di Orata

su mattonella di sale rosa

Vela di Pane ai Ricci

pane croccante con sorbetto di gamberi e uova di ricci

Tartare di Ricciola

profumata all'arancia

Abisso Marino

risotto carnaroli al plancton con fondi di molluschi e crostacei,
crudo di seppia e caviale di salmone balik

Tonnarelli Gamberi, Sgombro e Salicornia

tonnarelli freschi con gamberi, filetti di sgombro e asparagi di mare

Gamberone Marinato al Garum

crudo di gamberone rosso di Mazara del Vallo su crema di patate al Garum

Ceviche di Ricciola e Capesante

ricciola e capesante tagliate a tocchetti, marinate con lime
e servite con cipolla rossa e asparagi di mare

Sorbetto Limone e Pera

Semifreddo Arancia e Zenzero

con olio EVO e fior di sale all'arancia

Piccola Pasticceria Secca Marsalese

MENU DEGUSTAZIONE 70 €



Il menù degustazione dovrà essere ordinato individualmente da tutti i commensali del tavolo e non è condivisibile.

PROPOSTE ABBINAMENTO VINI :

Abbinamento con 3 vini al calice 15 €

Abbinamento con 5 vini al calice 20 €

I vini al calice nel percorso di degustazione verranno serviti in abbinamento ad ogni singola portata

Ⓢ Il pesce utilizzato per tutte le preparazioni viene abbattuto termicamente secondo normativa con specifici abbattitori oppure il pesce viene surgelato a bordo o negli stabilimenti con tracciabilità garantita.

MENU' DEGUSTAZIONE



Crudi di Mare

Belladonna 18 €



tartare di gamberi rosa, stracciatella di vacca cinisara e germogli, uova di ricci e salsa Agliano

Duetto di Tartare 18 €



tartare di tonno rosso agli agrumi con mentuccia e tartare di pesce spada al lime serviti con salsa Agliano ed emulsione di agrumi

Trilogia di Gamberi 18 €



carpaccio di gamberi gobetto, gamberi rossi di Mazara del Vallo, mazzancolle, sorbetto di gamberi e uova di ricci con glassadi lime e thè verde

Ceviche di Ricciola e Capesante 18 €



ricciola e capesante tagliate a tocchetti, marinate con lime e servite con cipolla rossa e asparagi di mare



Vele ai Ricci 16 €

pane croccante con lattuga di mare, sorbetto di gamberi e uova di ricci

Nudo e Crudo 26 €



ostriche “perle noir”, tartare di tonno rosso, tartare di gamberi rosa, carpaccio di orata, carpaccio di gamberi viola, gamberi rossi di Mazara del Vallo, sfilacci di calamaro su pietra di sale rosa, sorbetto di gamberi rosa e uova di ricci . Servito con glassa di lime e thè verde e salsa Agliano



Gran Crudo di Mare Consigliato per 2 Persone 40 €

tartare di tonno, tartare di ricciola, carpaccio di tonno, carpaccio di gamberi gobetto, tagliatella di seppia su pietra di sale rosa, scampi, gamberi rossi di Mazara del Vallo, mazzancolle, sorbetto di gamberi rosa e uova di ricci, ostriche “fine de claire” e “papillon”. Servito con emulsione di agrumi, salsa Agliano ed acqua di mare certificata

La Nostra Selezione di Ostriche :



Gillardeau	5 €	cad.
Fine de Claire	3,5 €	cad.
Perle Noir	3,5 €	cad.
Papillon	2 €	cad.

* Il pesce utilizzato per tutte le preparazioni viene abbattuto termicamente secondo normativa con specifici abbattitori oppure il pesce viene surgelato a bordo o negli stabilimenti con tracciabilità garantita.

Cotti di Mare

Catalana di Crostacei 20 €



gambero rosso di Mazara del Vallo, mazzancolle e scampi cotti in courtbouillon agli agrumi con cipolla rossa, patate, pomodorini saltati. Serviti con gocce di purea di frutta e salsa Agliano

Polpo Patate e Cozze 18 €



polpo spadellato con cozze, pomodorini e metuccia servito su vellutata di patate e gocce di maionese di polpo

Caponata di Pesce Spada 16 €



dadolata di pesce spada stufata con cipolla rossa, olive, sedano, capperi, basilico, concentrato di pomodoro in agrodolce di vino cotto

Spiedini Fritti di Polpo e Patate 16 €



spiedini di polpo e patate fritti in panatura croccante serviti con maionese di polpo

Burrata e Filetti di Sardine Affumicate 15 €



burratina pugliese e filetti di sardine affumicate del Mar Cantabrico

Tonno in Agrodolce 16 €



tonno tagliato a tocchetti fritto e marinato con cipolla rossa in agrodolce di vino cotto

Padella di Fritto 25 €



frittura di gamberi rossi, sepioline, tocchetti di tonno rosso, pesci di paranza, calamari veraci, servita con la nostra maionese vegana

Gran Piatto della Corte Consigliato per 2 Persone 20 €



piccola degustazione con: polpette di sgombro con insalata liquida di pomodoro, polpo patate e cozze, pane burro ed alici, tonno e cipolla rossa in agrodolce, gamberi cotti a vapore su nido di pasta paglia e maionese vegana, caponata di pesce spada.

Tagliere Rais Consigliato per 2 Persone 20 €



bresaola di tonno rosso, filetto di tonno rosso affumicato, prosciutto di pesce spada, bottarga di tonno rosso con olio al limone, "ficazza di tonno" (salame di tonno rosso), pane nero con burro di bufala e acciughe di Sciacca.

* Il pesce utilizzato per tutte le preparazioni viene abbattuto termicamente secondo normativa con specifici abbattitori oppure il pesce viene surgelato a bordo o negli stabilimenti con tracciabilità garantita.

Rustici d'Autore

- Caponata con Mandorle e Cacao** 12 €      
caponata di melanzane agrodolce, olive, sedano, capperi ed estratto di pomodoro, arricchita di mandorle e cacao servita con vele di pane croccante
- Patate Vastase alla Trapanese** 8 €  
patate gialle al forno con rosmarino e cipolla bianca gratinate con mozzarella e sfilacci di pomodoro
- Cacio e Acciughe** 10 €    
medaglione di provola dolce semistagionata con acciuga, origano e olio all'aglio, gratinato in forno
- Piccolo Casaro** 13 €  
ricottina e marmellata, caprini al pistacchio, caciocavallo grigliato e pecorino al miele
- Ballarò** 12 €   
fritto di panelle e cazzilli, focaccina cunzata, caponatina di melanzane con mandorle e cacao
- Fritto di Polpette** 16 €       
frittura mista di polpettine di manzo, polpette di melanzane, polpette di mortadella e parmigiano servito con maionese vegana ed insalata liquida di pomodoro e cipolla

Insalate e Spadellati

- Insalata Isula** 8 €
asparagi di mare, capperi, pomodorini e olive
- Misticanza** 5 €
insalata mista di erbe a foglia stretta, carote, pomodorini
- Insalata di pomodoro** 5 € 
pomodori rossi, cipolle rosse e origano
- Patate al forno** 6 € 
patate gialle al forno con cipolle e rosmarino
- Insalata di Fagiolini** 8 € 
fagiolini bolliti, patate bollite, pomodori rossi, cipolle rosse e origano
- Spadellata di ortaggi** 6 €
carote e zucchine spadellati
- Verdure Rosticciate** 6 €
melanzane domestiche, zucchine verdi, patate e peperoni grigliate e rosticciate al rosmarino

Primi di Mare

- Risotto Gattopardo** 19 € 
riso carnaroli con nero di seppie servito con sorbetto tiepido di gamberi rosa e cascata di uova di ricci
- Abisso Marino** 28 € 
risotto carnaroli al plancton con fondi di molluschi e crostacei, crudo di seppia e caviale di salmone balik
- Spaghettone all'Aragosta** 28 € 
pasta fresca al sugo ristretto di ghiotta d'aragosta spadellato e servito con la sua metà
- Fregola con Granchio e Frutti di Mare** 18 € 
fregola sarda in zuppetta di granchio, crostacei e frutti di mare
- Spaghettoni al Gambero Rosso e Pistacchio** 19 € 
spaghettoni freschi risottati nella bisque di gamberi rossi serviti con crudo di gambero, gocce di panna acida e vellutata di pistacchi
- Tonnarelli Gamberi, Sgombro e Salicornia** 18 € 
tonnarelli freschi con gamberi, filetti di sgombro e asparagi di mare
- Tagliolini Nero e Crudo** 20 € 
tagliolini neri freschi saltato con gamberi rosa, seppie, olio al limone, servito con crudo di gamberi rosa, sfilacci di seppia e uova di ricci
- Tonnarelli Cacio, Pepe, Tartufo e Tartare** 20 € 
tonnarelli freschi cacio e pepe tostato con tartufo nero servito con tartare di gambero, scampi e tartufo nero di Norcia
- Paccheri Seppia e Polpo** 18 € 
paccheri freschi saltati con seppie serviti su ragù di polpo e nero di seppie con sfilacci di seppie a crudo e zeste di limone

Primi di Terra

- Busiate alla Trapanese** 14 € 
busiata di grano siciliano con pesto trapanese con mandorle, basilico e pomodoro; servito con patate e melanzane fritte
- Norma d'Estate** 14 € 
Calamarata fresca con salsa di pomodorino datterino giallo, melanzane fritte, ricotta salata e basilico
- Carbonara della Casa** 16 € 
tonnarelli freschi con guanciale tostato, pepe nero, tuorlo d'uovo e pecorino romano su fonduta di parmigiano quarantotto mesi

* Il pesce utilizzato per tutte le preparazioni viene abbattuto termicamente secondo normativa con specifici abbattitori oppure il pesce viene surgelato a bordo o negli stabilimenti con tracciabilità garantita.

Carta dei Cous Cous

Il cous cous è un piatto dalle origini misteriose che si è diffuso rapidamente in tutto il bacino del Mediterraneo.

In Sicilia Occidentale, nelle città del trapanese, si è diffuso dopo aver incontrato il pesce, diventando un piatto tipico e ricercato.

Il cous cous richiede una lavorazione molto lunga e attenta, che inizia dalla “incocciatura” della semola di grano duro rigorosamente siciliano viene lavorata con mani pazienti e attente alla ritualità della tradizione che lo caratterizza.

Il cous cous inizia a profumarsi quando incontra i suoi primi ingredienti che precedono la cottura a vapore nella “cuscusiera” e, solo dopo due ore di cottura lenta, raggiunge la sua prima evoluzione poi sarà la zuppa bollente che abbiamo scelto a completarne la ricetta.

A questo punto sarà il tempo e il giusto riposo a dar vita al nostro cous cous.

Tutti i nostri cous cous sono stati premiati in diversi concorsi nazionali e rassegne gastronomiche dell'Accademia Italiana Gastronomia e Gastrosofia.

Cous Cous alla Trapanese 18 €



semola di grano duro siciliano cotto a vapore con alloro, cannella e mandorle, condito con zuppa di scorfano rosso e cernia arricchita da mandorle, aglio rosso di Nubia, pepe, peperoncino e prezzemolo il tutto servito con polpa di pesce e la sua zuppetta al vaso

Cous Cous Patate e Gamberi 18 €



semola di grano duro siciliano cotto a vapore con alloro, cannella e mandorle, condito con zuppa di scorfano e cernia, mandorle, aglio rosso di Nubia, pepe, peperoncino arricchito con dadini di patate gialle infornate, gamberi rossi e gamberi rosa gratinati al forno servito in cestino di pasta brick

Cous Cous Pantasca 18 €



semola di grano duro siciliano cotto a vapore con alloro, cannella, mandorle, aglio e prezzemolo condito con zuppa di pesce arricchito con pesto di pistacchi, olive, basilico, capperi, pepe e prezzemolo servito con polpa di pescatrice, ortaggi dorati, pesto al pistacchio abbinato al Marsala Vergine DOC

* Il pesce utilizzato per tutte le preparazioni viene abbattuto termicamente secondo normativa con specifici abbattitori oppure il pesce viene surgelato a bordo o negli stabilimenti con tracciabilità garantita.

Secondi di Pesce

- Turbantino di Spatola a Beccafico** 18 € 
filetto di pesce spatola con cuore di pane, arancia, uvetta, pinoli e zafferano
- Lingotto di Tonno** 19 € 
filetto di tonno in crosta di sesamo nero, pistacchi ed erbette
servito su vellutata al garum e tocchetti di patate al rosmarino
- Involtini di Pesce Spada** 24 € 
pesce spada ripieno con patate, melanzane domestiche, pomodori secchi e menta su vellutata di melanzane cotte al forno e patate rosticciate
- Gamberoni Scottati** 24 € 
gamberoni rossi di Mazara scottati al sale grosso serviti con
asparago di mare ed emulsione agli agrumi
- Ricciola al Sale Grosso** 20 € 
trancio di ricciola gratinato al sale grosso servito con misticanza ed emulsione agli agrumi
- Calamaro "Muttunato"** 18 € 
calamaro verace con ripieno di cous cous e olive verdi su zuppeta ristretta di pesce e patate
- Scottata di Tonno** 18 € 
filetto di tonno rosso del Mediterraneo grigliato servito con ciuffi di misticanza ed
emulsione agli agrumi
- Grigliata di Sicilia** 30 € 
grigliata mista di pesce e crostacei con gamberi rossi di Mazara del Vallo, mazzancolle,
filetto di pesce bianco, tonno rosso, calamari veraci, servita con patate al forno
- Pesce Fresco del Giorno** 6,5 € / 100g 
selezione del pescato giornaliero al carrello da poter cucinare alla griglia, al forno, al sale,
in zuppa o all'acqua pazza

Secondi di Carne

- Tagliata di Scottona** 18 € 
tagliata di scottona alla griglia scaloppata e servita con
verdurine fresche e glassa di aceto balsamico
- Filetto di Manzo con Fonduta e Tartufo** 20 € 
filetto di manzo spadellato con tartufo nero servito con fonduta di vastedda di vacca
cinisara e parmigiano arricchita da lamelle di tartufo nero a crudo
- Lombatina di Agnello** 22 € 
lombatina di agnello gratinata con panatura di erbe e frutta secca
servita su vellutata di patate al nero d'avola accompagnata da verdure spadellate
- Arrosto Panato alla Palermitana** 16 € 
bistecca di manzo panata con mollica di pane e caciocavallo ragusano gratinata e
servita con patate al forno

* Il pesce utilizzato per tutte le preparazioni viene abbattuto termicamente secondo normativa con specifici abbattitori oppure il pesce viene surgelato a bordo o negli stabilimenti con tracciabilità garantita.

Le Nostre Salse

Salsa Agliano

ananas, peperoni, zenzero, menta, olio EVO, maizena

Salsa Agrodolce

aceto, cipolla rossa, vino marsala, miele, sale

Maionese Vegana

latte di soia, mostarda, limone, sale, pepe, olio di girasole

Emulsione agli agrumi

olio EVO, arancia, limone, maizena, sale

Pesto Trapanese

pomodoro, basilico, mandorle e frutta secca, prezzemolo, olio EVO, sale, pepe

Pesto al pistacchio

basilico, frutta secca, pistacchio, prezzemolo, olive, capperi, sale, pepe

Brodo di pesce

concentrato di pomodoro, aglio, cipolla, pesce, prezzemolo, alloro, sale, pepe, peperoncino

Crema di patate

patate, porri, sale, olio EVO, brodo vegetale

Ingredienti e Allergeni



Aglio/Cipolla



Pepe/Peperoncino



Carne di Suino e derivati



Uova



Carne Bovina



Pesce



Alcol/Aceto



Arachidi e derivati



Frutta secca



Crostacei



Soia e derivati



Sesamo



Lattosio



Solfiti



Mostarda/Salse



Sedano



Glutine



Molluschi



Vegan

ACQUE

Acqua della Corte Naturale e Frizzante (1 Lt)	2 €
Biologicamente Micro-Filtrata ed Osmotizzata con Impianto Garantito da Lagrein come da D.Lgs 23/06/2003 n°181, art. 13, comma 5	
Acqua Panna Naturale (750 ml)	3 €
Acqua San Pellegrino Frizzante (750 ml)	3 €
Acqua Ferrarelle Leggermente Frizzante (750 ml)	3 €

BIBITE ANALCOLICHE

Coca Cola e Coca Cola Zero (250 ml)	3,5 €
Limonata (250 ml)	4 €
Manderinata (250 ml)	4 €
Chinotto (250 ml)	4 €
Niasca "Festivo Portofino" Aperitivo Analcolico (250 ml)	4 €
Fentimans "Indian Tonic" Acqua Tonica (200 ml)	4 €
Fentimans "Oriental Yuzu Tonic" Acqua Tonica Agrumata (200 ml)	4 €
Fentimans "Naturally Ligth Tonic" Acqua Tonica Bassa Quantità di Zuccheri (200 ml)	4 €
Fentimans "Ginger Beer" (200 ml)	4 €

CAFFETTERIA - Selezione Caffè Illy

Caffè Espresso Classico, Robusto, Decaffeinato	2 €
Caffè Macchiato	2 €
Caffè Corretto	4 €
Caffè d'Orzo	3 €
Caffè Ginseng	3 €
Cappuccino	3,5 €

THÉ - Damman Frères - Thé Collection

Thé Noir Breakfast Thé nero	5 €
Thé Noir Darjeeling Thé nero d'India	5 €
Thé Vert Yunnan Vert Thé Verde	5 €
Thé Noir Arimatisé "Earl Grey Yin Zhen" Thé Nero con Olio Essenziale di Bergamotto	5 €

TISANE - Damman Frères - Tisane Collection

Tisane du Berger	5 €
Tisane alle Erbe; Verbena, Tiglio, Menta Peperita, Fiori d'Arancio, Citronella	
Tisane Aromatisée alle Erbe	5 €
Tisane Aromatizzata alle Erbe	
Tisane Aromatisée "Bali"	5 €
Tisane alle Erbe; Tiglio e Verbena	
Tisane Aromatisée "Tisane des Merveilles"	5 €
Tisana Aromatizzata alle Erbe; Tiglio, Verbena, Petali di Fiori, Aromi e Olio essenziale di Rosa	

PANINI DA GRANI ANTICHI, GRISSINI ARTIGIANALI E COPERTO 3 €

Note di Servizio

La Nostra Azienda utilizza materie prime prevalentemente siciliane a Km 0:

- il sale fornito al tavolo e quello che viene utilizzato per tutte le preparazioni è un “ fior di sale” raccolto nelle Saline di Trapani “Ettore Infersa”;
- l’olio utilizzato in tutte le preparazioni e quello fornito al tavolo sono oli EVO (Olio Extra Vergine di Oliva) DOP Siciliani;
- il pane e tutti i panificati sono prodotti con grani antichi siciliani secondo nostre ricette da panificatori locali di nostra fiducia;
- la pasta fresca è di produzione artigianale prodotta secondo nostre ricette a cura di pastifici locali di nostra fiducia;

L’acqua utilizzata per il ghiaccio è ad uso alimentare trattata con osmosi e ozono;

L’acqua di mare utilizzata per il trattamento del pesce crudo e per la cottura è ad uso alimentare, pura e garantita, e viene prelevata a 200 mt di profondità nel Mar Tirreno da Aziende Certificate.

Il pescato del giorno al banco del fresco è di provenienza prevalentemente locale ed è tracciato come previsto dalle norme sulla tracciabilità con l’indicazione della zona FAO e metodo di cattura come da etichetta in esposizione;

Il pesce utilizzato per i crudi e per tutte le ricette in questo menù è abbattuto termicamente secondo la normativa vigente con abbattitori idonei a nostra cura, oppure abbattuto o surgelato all’origine con tracciabilità garantita;

I frutti di mare ed i molluschi sono rigorosamente freschi con provenienza da allevamenti certificati con tracciabilità garantita;

Prodotti di tonnara sia salati che affumicati sono rigorosamente di origine siciliana;

Il gambero rosso, gli scampi, il mazzancolle, gambero rosa e il gamberop viola provengono da pescherecci e stabilimenti di Mazara del Vallo che hanno provveduto all’origine all’abbattimento preventivo;

Alcune preparazione di questo menù hanno richiesto l’abbattimento a nostra cura tramite abbattitori termici e conservati e tracciati secondo le normative vigenti in materia sanitaria.

I piatti realizzati con prodotti surgelati all’origine (patatine, spinaci, ecc) sono indicati nel menù con questo simbolo (**).