



Menù

Tannura
• O S T E R I A •



I PERCORSI DEGUSTAZIONE

THE TASTING ITINERARIES

Il percorso è per tutto il tavolo
e solo per un tipo di degustazione.

The route is for the whole table
and only one type of tasting.

Percorso a base di Pesce (5 portate) Fish tasting menù (5 courses)	70€ a persona 70€ per person
--	--

Percorso a base di Carne (5 portate) Meat tasting menù (5 courses)	60€ a persona 60€ per person
--	--

Percorso Vegetariano (5 portate) Vegetarian tasting menù (5 courses)	50€ a persona 50€ per person
--	--

I PERCORSI DEGUSTAZIONE VINI

THE WINE TASTING ROUTES

5 calici 5 glasses	38€
------------------------------	------------

3 calici 3 glasses	22€
------------------------------	------------

2 calici 2 glasses	15€
------------------------------	------------

**GLI ANTIPASTI** STARTERS

Il caciocavallo Modicano (PSF) panato con
pick pack all'argentiera 13€
Baked caciocavallo cheese with tomato, olive oil, vinegar, oregano
and breadcrumbs

Le polpettine di Sarde in panure agli agrumi,
finocchietto e maionese allo zafferano 13€
The sardine meatballs in citrus breadcrumbs with wild fennel and
saffron mayonnaise

La parmigiana bianca di melanzane,
fonduta di ragusano DOP e salsa di basilico 13€
White aubergine parmigiana with ragusano cheese fondue and
basil sauce

Il crostone di Tumminia con tartare di
Gambero, burrata e lime 18€
Tumminia bread crostone with prawn tartare, burrata and lime

Il Polpo rosticciato su crema di patate
affumicate e cipolla in agrodolce 18€
Roasted octopus on smoked potato cream and
sweet-and-sour onion

La tartare di Tonno rosso, pesca marinata,
mandorle tostate e mentuccia 20€
Red tuna tartare with marinated peach, toasted almonds and mint

La battuta di manzo siciliano, pecorino DOP,
salsa al tartufo nero e crumble alle erbe 20€
Sicilian beef tartare with pecorino cheese, black truffle sauce and
herb crumble

Il calamaro scottato con crema di piselli,
menta fresca, polvere di limone bruciato e
pomodori confit 18€
Seared squid with pea cream, fresh mint and burnt lemon
powder and confit tomato

La zuppa di Cozze nostrali, zucchina lunga,
pomodorino, burro di bufala e zeste di limone 16€
Mussel soup with long zucchinis, cherry tomatoes, buffalo butter and
lemon zest

La selezione di crudi del giorno con
oli aromatizzati 30€
Selection of daily fish crudité with flavored oils



**I PRIMI** FIRST COURSES

Gli gnocchi di patate con pomodoro datterino rosso e giallo, stracciatella di bufala e polvere di basilico 16€

Potato gnocchi with red and yellow datterino tomatoes, stracciatella cheese and basil powder

I ravioloni ripieni di burrata delle Madonie, con melanzane affumicate, ristretto di pomodoro e ricotta infornata di Messina 18€

Fresh burrata-filled ravioli with smoked aubergines, tomato reduction and baked ricotta cheese from Messina

Le busiate con crema di fave di Sambuca, ricotta fresca e guanciaiale croccante 18€

Busiate pasta with Sambuca broad bean cream, fresh ricotta and crispy guanciaiale

Il macaroncino rigato al ragù bianco di coniglio, finocchietto selvatico e mandorle tostate 20€

Maccheroncini with white rabbit ragout, wild fennel and toasted almonds

Gli spaghetti con cozze nostrane, zucchini fritti, zeste di limone, menta e pane atturrato 22€

Spaghetti with local mussels, fried zucchinis, lemon zest, mint and toasted breadcrumbs

I paccheri mantecati con tenerumi, zucchini lunga, pomodorino, polpa d'astice e burro di bufala 26€

Paccheri pasta tossed with tenerumi, long zucchinis, cherry tomatoes, lobster meat and buffalo butter

Linguine con gamberi con pesto di mandorle di Noto, lime e bottarga 24€

Linguine with prawns, Noto almond pesto, lime and bottarga

Il risotto gran riserva alla marinara con pescato del giorno, pomodorino confit, melanzane e menta fresca 24€

Seafood risotto with catch of the day, confit cherry tomatoes, aubergines and fresh mint

**I SECONDI MAIN COURSES**

Le costine di agnello panate alle erbe mediterranee con salsa di limone bruciato e insalatina croccante 22€
Herb-crusted lamb ribs with burnt lemon sauce and crunchy salad

I bocconcini di coniglio al rosmarino con crema di patate affumicate e fondo al Marsala 22€
Rosemary rabbit bites with smoked potato cream and Marsala reduction

Il petto d'anatra laccato al Porto rosso con porri bruciati e uva caramellata 22€
Duck breast glazed with red Port wine, burnt leeks and caramelized grapes

Il filetto di maialino nero dei Nebrodi con riduzione di albicocche e patata affumicata 22€
Black Nebrodi pork fillet with apricots reduction and smoked potato

La tagliata di Scottona con mostarda di cipolle Giarratane (PSF), radicchio scottato e bacche rosa 25€
The sliced Scottona beef with Giarratana onion mostarda (PSF), seared radicchio and pink peppercorns

Il pescato del giorno alla brace su indivia, crema di favette e salsa al limone 25€
Grilled catch of the day on endive, broad bean cream and lemon sauce

I bocconcini di branzino con melanzane arrosto, pecorino siciliano e pistacchio di Bronte 22€
Sea bass morsels with roasted aubergines, Sicilian pecorino and Bronte pistachios

La tagliata di tonno rosso al sesamo con zucchine alla scapece e menta fresca 25€
Sesame crusted tuna steak with marinated courgettes and fresh mint

Le code di gamberoni in crosta di panelle siciliane con maionese agli agrumi 30€
King prawn tails coated with Sicilian panelle and citrus mayonnaise

Le zuppa di pesce con tenerumi, zucchina lunga e datterino fresco 30€
Fish soup with tenerumi, long courgette and fresh datterino tomatoes

Il burger di pesce panato al mais con maionese agli agrumi di Sicilia, caponatina leggera di melanzane, lattughino fresco e cipolla rossa in agrodolce 22€
The corn-crusted fish burger with Sicilian citrus mayonnaise, light eggplant caponata, fresh lettuce, and sweet and sour red onion





I CONTORNI SIDE DISHES

L'insalata verde Green salad	7€
L'insalta mista di stagione Seasonal mixed salad	10€
Le patate al forno alle erbe aromatiche Roasted potatoes with aromatic herbs	8€
Le verdure del giorno saltate all'olio EVO Seasonal vegetables sautéed in extra virgin olive oil	8€
La caponatina siciliana Sicilian caponata	10€



ELENCO ALLERGENI

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande. Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol di ordigine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.

8. Frutta a guscio:

mandorle (*Amygdalus communis* L), nocciole (*Corylus avellana*, noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [(*Carya Illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholietia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

M e n ù



Tutto il menù e i piatti del giorno sono proposti in versione gluten free.

All the menu and dishes of the day ARE offered gluten free.

Si prega di comunicare tempestivamente qualsiasi intolleranza alimentare.

Please, report any food intolerance in time.

Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento di temperatura per garantire l'igiene e la salute alimentare.

Some products are subjected to blast chilling to ensure food hygiene and health.

P.S.F : Presidio Slow Food,
sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni
da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Denominazione: "TANNURA OSTERIA" F.Ili Trapani S.r.l.s - Sito Prod. : Via Gino Filingeri, n.26 _ 90133 PALERMO.
C.F.: 06580120829 - P.I.V.A. 06580120829 - Legae Rappresentante : Trapani Gioacchino.
Forma giuridica: Soc. Resp. Limitata Semplificata.
Attività : Impresa Artigiana
Categoria Merceologica: Ristorazione, Gastronomica, Somministrazione Alimenti e Bevande.
Tipologia: Produzione con Laboratorio di Preparazione, Manipolazione, Cottura
Ristorazione o/Somministrazione / Vendita Alimenti e Bevande.