

C O R N E R L A B

P O R T O S A L V O

CAFFÈ LETTERARIO

# MENU

## CRUDITÉS

Sélection d'huîtres (4 pcs)  
14

€ 20,00

Crudités du chef (crevettes rouges, langoustines, carpaccio de poisson, trio de tartares et huîtres) pour 2 personnes  
2 - 4 - 14

€ 60,00

Crevette rouge avec champignon cardoncello infusé au romarin, mayo à la ciboulette et « conditella » (mélange de légumes assaisonnés)  
2 - 3 - 10

€ 28,00

Carpaccio de crevettes rouges avec mayo au basilic et herbes sauvages  
2 - 3 - 10

€ 20,00

## CUISINE

Scampis rôtis aux betteraves et au gel d'agrumes  
2

€ 18,00

Thon saisi avec gazpacho de légumes et panko aromatisé aux herbes  
1 - 4

€ 18,00

## TERRE

Caprese de mozzarella buffalo à l'huile infusée de basilic  
7

€ 15,00

Gazpacho de tomates avec crumble de pain tumminia et basilic  
1

€ 15,00

Veau rose avec mozzarella de buffle, oignons aigre-doux et baies de câpres  
7

€ 20,00

Sélection de charcuteries et de fromages Madoniti, de miel biologique et de confitures pour 2 personnes  
7

€ 40,00

## TARTARE

Cannolo croustillant garni de tartare de crevettes blanches Porticello, de burrata, de coulis de fruits rouges et de mayo à la ciboulette  
1 - 2 - 3 - 7

€ 22,00

Tartare de thon aux câpres, à l'oignon rouge de Tropea et à la mayonnaise à l'anchois d'Aspra  
3 - 4

€ 18,00

Tartare de bœuf Madonie avec truffe d'été, baies de câpres et mayo au citron  
3

€ 28,00

Tagliatelles de calamars avec mayo au basilic et au citron vert  
3 - 14

€ 16,00

## SASHIMI

Salade de sashimi de thon (thon rouge, tomate, ciboulette, sauce teriyaki et « conditella »)  
4 - 6

€ 18,00

Trio de sashimis (saumon, thon et sériole) avec réduction de crevettes rouges et huile aux herbes  
4 - 7 - 10

€ 20,00

## MARINÉE

Saumon mariné avec avocat et burrata  
4 - 7

€ 16,00

Meagre mariné à la betterave avec mayo au basilic, salicorne et eau de tomate  
3 - 4

€ 16,00

## DESSERT 10,00€

### NOTTE BIANCA

Semifreddo avec crème au chocolat blanc et confiture de figues de Calabre  
3 - 6 - 7 - 8

### CROCCANTE AL PISTACCHIO

Dessert au semifreddo de pistache avec un centre de pistache, garni d'un crumble d'amandes caramélisées  
3 - 7 - 8

### CUORE D'ARANCIA

Semifreddo avec crème au chocolat noir et morceaux d'orange sanguine  
3 - 6 - 7

### TIRAMISU GOCCIA

Génoise imbibée de café avec des notes d'agrumes et de cardamome, garnie de crème de mascarpone, de crème fouettée et d'une délicate crème au café.  
1 - 3 - 6 - 7

PRIX D'ENTRÉE €3,00

Notre tarif comprend le pain, l'huile d'olive biologique de la campagne sicilienne et notre table accueillante, où nous nous efforçons toujours d'offrir le meilleur de nous-mêmes. Nous vous souhaitons la bienvenue !

@cornerlab\_portosalvo 

www.cornerlabcefalù.it 

info@cornerlabcefalù.it 

+39366 141 8601 

C O R N E R L A B

P O R T O S A L V O

CAFFÈ LETTERARIO

## ALLERGÈNES

1. Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)
2. Crustacés (par exemple, crevettes, gambas, crabe, homard)
3. Œufs
4. Poisson
5. Arachides
6. Fèves de soja
7. Lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix du Queensland)
9. Céleri (y compris le céleri-rave)
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites (à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre)
13. Lupin
14. Mollusques (par exemple, palourdes, moules, huîtres, calmars)

@cornerlab\_portosalvo 

www.cornerlabcefalù.it 

info@cornerlabcefalù.it 

+39366 141 8601 