

C O R N E R L A B

P O R T O S A L V O

CAFFÈ LETTERARIO

MENU

CRUDITÀ

Selezione di ostriche (4 pz)
14 € 20,00

Crudità dello chef (gambero rosso, scampi,
carpaccio di pesce, tris di tartare e
ostriche) x 2 persone
2-4-14 € 60,00

Gambero rosso, fungo cardoncello
aromatizzato al rosmarino, maionese
all'erba cipollina e conditella
2-3-10 € 28,00

Carpaccio di gambero rosso, maionese al
basilico ed erbe spontanee
2-3-10 € 20,00

COTTO

Scampo arrosto, barbabietole e gel agli
agrumi
2 € 18,00

Tonno scottato, gazpacho di verdure e
panko aromatizzato
1-4 € 18,00

TERRA

Caprese di bufala e olio aromatizzato al
basilico
7 € 15,00

Gazpacho di pomodoro, crumble di pane
tumminia e basilico
1 € 15,00

Vitello rosa, mozzarella di bufala, cipolla in
agrodolce e cucunci
7 € 20,00

Selezione di salumi e formaggi madoniti,
miele e marmellate bio x 2 persone
7 € 40,00

TARTARE

Cannolo croccante, tartare di gambero
bianco di Porticello, burrata, coulis ai frutti
rossi e maionese all'erba cipollina
1-2-3-7 € 22,00

Tartare di tonno, capperi, cipolla rossa di
Tropea e maionese all'acciuga di Aspra
3-4 € 18,00

Tartare di scottona delle Madonie, tartufo
estivo, capperi in frutto e maionese al
limone
3 € 28,00

Tagliatella di calamaro, maionese al basilico
e lime
3-14 € 16,00

SASHIMI

Tonno sashimi all'insalata, (tonno rosso,
pomodoro, erba cipollina, salsa teriyaki e
conditella)
4-6 € 18,00

Tris di sashimi (salmone, tonno e ricciola)
con ristretto di gambero rosso e olio all'erbe
4-7-10 € 20,00

MARINATO

Salmone marinato, avocado e burrata
4-7 € 16,00

Ombrina marinata alla barbabietola,
maionese al basilico, salicornia e acqua di
pomodoro
3-4 € 16,00

DESSERT 10,00€

NOTTE BIANCA

Semifreddo con crema al cioccolato bianco e confettura di
fichi di Calabria
3-6-7-8

CROCCANTE AL PISTACCHIO

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al
pistacchio, decorato con granella di mandorle
caramellate.
3-7-8

CUORE D'ARANCIA

Semifreddo con crema al cioccolato fondente e arancia
rossa in pezzi
3-6-7

TIRAMISU GOCCIA

Pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli
agrumi e al cardamomo, crema al mascarpone e panna
e un delicato cremoso al caffè.
1-3-6-7

COPERTO 3€

Il nostro coperto comprende il pane, l'olio biologico delle campagne siciliane e la nostra tavola, cercando di fare sempre del nostro meglio. Benvenuti!

@cornelab_portosalvo 

www.cornelabcefalu.it 

info@cornelabcefalu.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

ALLERGENI

1. Glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)
2. Crostacei (ad esempio, gamberi, gamberetti, granchi, aragoste)
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Semi di soia
7. Latte (compreso il lattosio)
8. Noci (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland)
9. Sedano (compreso il sedano rapa)
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupino
14. Molluschi (ad esempio, vongole, cozze, ostriche, calamari)

@cornerlab_portosalvo



www.cornerlabcefalù.it



info@cornerlabcefalù.it



+39366 141 8601

