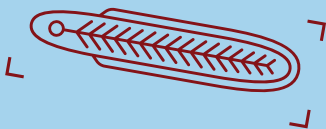

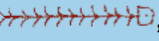


AN GUIL LA



MENU

L'  È L'ANIMALE MENO NOTO DELLA CITTÀ, BENCHÈ TRASCORRA DA SEMPRE LA SUA ESISTENZA LUNGO GLI ALVEI SOTTERRANEI DEL FIUME AMENANO. LA RAZZA A CUI APPARTIENE È STATA INSERITA ALL'INTERNO DELLA LISTA ROSSA DELL'UNIONE INTERNAZIONALE PER LA CONSERVAZIONE DELLA NATURA. LO STADIO IN CUI VERTE LA SUA CONDIZIONE È IL GRADINO IMMEDIATAMENTE PRECEDENTE L'ESTINZIONE E CIÒ RIENTRA NELL'AMBITO DELLE INTOLLERABILITÀ CHE IL COMPORTAMENTO DELL'UOMO PORTA IN ESSERE TUTTI I GIORNI IN VIRTÙ DI ESIGENZE CHE INNALZANO INTERESSI ECONOMICI DI PROFITTO FINI A SE STESSI, SU TUTTO IL RESTO, SENZA PORSI CONDIZIONI DI SOSTENIBILITÀ CHE SONO LA BASE PER LA PROSECUZIONE DELLA VITA SU QUESTO PIANETA PER LE GENERAZIONI FUTURE.

anquilla, LOCALE DI RISTORAZIONE AL CENTRO DEL MERCATO DELLA PESCHERIA DI CATANIA, HA IMPOSTATO LA PROPRIA MISSION DI GRANDE RISPETTO NEI CONFRONTI DELLA NATURA DI MODO DA FARE ADOTTARE ALL'UOMO COLTO UNA DECISA FILOSOFIA DI VITA CHE MANTENGA UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA IL RAPPORTO CON SE STESSI, QUELLO CON IL PROSSIMO E QUELLO CON LA BIODIVERSITÀ **"RISPETTO TRIANGOLARE"**, CHE CI PERMETTERÀ SEMPRE DI ESSERE ALL'APICE DI UNA FRAGILE CATENA DI CUI NON SAREMO PIÙ SOLO TESTIMONI, MA DIFENSORI. LA MODALITÀ DI VITA DELL' , NELLA SUA NORMALE CONDOTTA DI ESISTENZA DALL'INIZIO DEI SUOI GIORNI SINO ALLA FINE PER SCOPI DI RIPRODUZIONE NEL MAR DEI SARGASSI, RAPPRESENTA IL PERFETTO SIMBOLO DA SALVAGUARDARE CON QUESTO PROGETTO DI RISTORAZIONE: RAPPRESENTAZIONE DI VITA DALL'OSCURITÀ DELLE ACQUE DEI FIUMI E DEI LAGHI ALL'ENTROPIA DEI CALDI MARI IN UN CONTINUUM CHE INSEGUE MATERIE PRIME RICERCATE, STAGIONALITÀ, PRODOTTI BIOLOGICI ED ALTRE ECCellenze, NON SOLO SICILIANE, IN UN SAPORITO VIAGGIO NEL GUSTO.

ANALCOLICO: MANDARINO O GINGER ALE
BIRRA SPINA: ALVERIA BLONDE O CID SESSION ALE
VINI: GRILLO INTEGER E TUTTI I BIANCHI

CARPACCIO DI PESCE* DEL GIORNO
GELATINA DI ARANCIA TAROCCO,
RISO SOFFIATO AL NERO DI SEPIA
E RICOTTA DI PECORA

€11

ANALCOLICO: SPARKLING WATER O CHINOTTO
BIRRA SPINA: ALVERIA BLONDE O AMERICAN PALE ALE
VINI: TORBIDO L'EMILIANA O TERZA VIA ROSE

CRUDO DI SGOMBRO* AFFUMICATO
MARINATO ALLO ZENZERO,
MAIONESE AL LATTE DI MANDORLA,
INSALATINA DI CETRIOLO
E MANDARINO DELL'ETNA

€10

ANALCOLICO: MELOGRANO O MANDARINO
BIRRA SPINA: ALVERIA BLONDE O CIAULA (MOLLUSCHI)
O AMERICAN PALE ALE
VINI: TUTTI I BIANCHI

PLATEAU ANGUILLA
SELEZIONE DI CROSTACEI*
OSTRICHE*, CRUDO DI PESCE*
E MOLLUSCHI*, SERVITO
CON SALSE D'ACCOMPAGNAMENTO
(PER 2 PERSONE)

€32

ANALCOLICO: GINGER ALE
BIRRA BOTT: IMPERIAL IPA
BIRRA SPINA: ALVERIA AMERICAN PALE ALE O BROWN ALE
VINI: TORBIDO L'EMILIANA O FRAPPATO

TRANCIO ALLA PLANCIA
TRANCIO DI PESCE ARROSTO,
VERDURA STUFATA DEL GIORNO,
POMODORO SECCO E CREMA
DI CECI NERI DI LEONFORTE

€12

* SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA
PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO
NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.

🍷 PRODOTTO SURGELATO

CONTIENE: GLUTINE / SEDANO E DERIVATI / PESCE E DERIVATI /
LATTE E DERIVATI / SOLFITI / MOLLUSCHI E DERIVATI / LUPINO E DERIVATI

BEVANDE CONSIGLIATE

CON QUESTO PIATTO DI INSALATA TIEPIDA
OGNI BEVANDA E' CONSIGLIATA!

INSALATA DI POLPO
COTTO A BASSA TEMPERATURA,
PATATE SCHIACCIATE
AL LIMONE, **LUPINI**, FINOCCHIETTO
E POMODORINI CONFIT

€11

ANALCOLICO: SPARKLING WATER
BIRRA SPINA: BLONDE
BIRRA BOTT: CID
VINI: TORBIDO L'EMILIANA O TERZA VIA

FRITTURA DEL GIORNO
FRITTURA MISTA DI **PESCE**
DEL GIORNO SERVITA CON SALSA
ALLO **YOGURT** E CETRIOLI

€10

ANALCOLICO: CHINOTTO
BIRRA SPINA: ALVERIA IMPERIAL IPA
BIRRA BOTT: BROWN ALE O CIAULA
VINI: ROSSO DI MARCO
O "PERCORSO DEI QUATTRO VERSANTI"✕

AGNELLO
STRACOTTO AL NERELLO MASCALESE,
CREMA DI PATATE E CACIOCAVALLO
E CHIPS CROCCANTE

€12

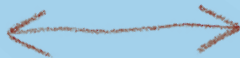
✕SELEZIONE DI 4 VINI ROSSI CORRISPONDENTI
AI 4 PUNTI CARDINALI DEI VERSANTI DELL'ETNA

*SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA
PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO
NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.
* PRODOTTO SURGELATO
CONTIENE: GLUTINE / SEDANO E DERIVATI / PESCE E DERIVATI /
LATTE E DERIVATI / SOLFITI / ARACHIDI E DERIVATI / MOLLUSCHI
E DERIVATI / LUPINO E DERIVATI

BEVANDE CONSIGLIATE

ANALCOLICO: GINGER ALE
BIRRA SPINA: BLONDE
BIRRA BOTT: AMERICAN PALE ALE
VINI: TUTTI I BIANCHI
(PER LA CANTINA DE BARTOLI CONSIGLIAMO
DUE ESPERIENZE: BASIC CON VIGNAVERDE
O EXTRA LOUNGE CON TERZA VIA CUVÉE)

ANALCOLICO: MANDARINO
BIRRA SPINA: IMPERIAL IPA
BIRRA BOTT: ALVERIA CID
VINI: VIGNAVERDE



ANALCOLICO: QUALSIASI BEVANDA ANALCOLICA
BIRRA SPINA: IMPERIAL IPA
BIRRA BOTT: ALVERIA BROWN ALE O CIAULA
VINI: QUALSIASI ROSSO
O "PERCORSO DEI QUATTRO VERSANTI"*

* SELEZIONE DI 4 VINI ROSSI CORRISPONDENTI
AI 4 PUNTI CARDINALI DEI VERSANTI DELL'ETNA

BURGER AL GAMBERO CRUDO €10
CRUDO DI **GAMBERO DI NASSA**
MARINATO*, **STRACCIATELLA**
VACCINA, **CONCASSÈ DI POMODORO**

BURGER DI PESCE SCIABOLA €11
FILETTI DI **PESCE SCIABOLA*** **FRITTO**
IN PASTELLA ALLA BIRRA (BIRRIFICIO
ALVERIA), LA NOSTRA **SALSA**
IN AGRODOLCE PICCANTE, **SALSA**
ALL'AVOCADO

BURGER DI MAIALE NERO €8
DEI **NEBRODI**
SFILACCI DI CAPOCOLLO DI MAIALE
NERO DEI NEBRODI, COTTO
A BASSA TEMPERATURA, **PROVOLA**
RAGUSANA, VERDURA DI STAGIONE
STUFATA E **MAIONESE**
ALLA SENAPE E MIELE



BEVANDE CONSIGLIATE

* SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA
PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO
NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.
* **PRODOTTO SURGELATO**
CONTIENE: GLUTINE / SEDANO E DERIVATI / PESCE E DERIVATI /
LATTE E DERIVATI / SOLFITI / ARACHIDI E DERIVATI / MOLLUSCHI
E DERIVATI / LUPINO E DERIVATI

BEVANDE ANALCOLICHE

CHINOTTO SAN PELLEGRINO	€2
MANDARINO POLARA	€2
MELOGRANO POLARA	€2
GINGER ALE SAN PELLEGRINO	€2
ACQUA NATURALE SAN BENEDETTO	€1
ACQUA FRIZZANTE SAN BENEDETTO	€1,5

BIRRA SPINA

ALVERIA /BLONDE ALE (4,5°)	€6
ALVERIA /IPA (8°)	€6

BIRRA BOTTIGLIA

ALVERIA /CID SESSION IPA (4,5°)	€6
ALVERIA /AMERICAN PALE ALE (6°)	€6
ALVERIA /AMERICAN BROWN ALE (5°)	€6
ALVERIA /CIAULA STOUT (8°)	€8



METODO CLASSICO BOTTIGLIA

DE BARTOLI /TERZAVIA	€35
DE BARTOLI /TERZAVIA ROSE	€40
DE BARTOLI /TERZAVIA CUVÉE	€70

**VINO TORBIDO BOLLICINE BOTTIGLIA**

L'EMILIANA /L'EMILIANA	€24
------------------------	-----

VINI BIANCHI BOTTIGLIA

DE BARTOLI /SOLE E VENTO	€22
DE BARTOLI /VIGNAVERDE	€20
DE BARTOLI /INTEGER GRILLO	€40
DE BARTOLI /INTEGER ZIBIBBO	€40

VINI ROSSI BOTTIGLIA

DE BARTOLI /ROSSO DI MARCO	€28
----------------------------	-----

PASSITO BOTTIGLIA

BUKKURAM "PADRE DELLE VIGNA" /PANTELLERIA	€75
--	-----

VINI BIANCHI CALICE

DE BARTOLI /SOLE E VENTO	€5
DE BARTOLI /VIGNAVERDE	€5
DE BARTOLI /INTEGER GRILLO	€10
DE BARTOLI /INTEGER ZIBIBBO	€10

VINI ROSSI CALICE

DE BARTOLI /ROSSO DI MARCO 	€6
--	----

VINO TORBIDO BOLLICINE CALICE

LUSENTI /L'EMILIANA	€5
---------------------	----

METODO CLASSICO CALICE

DE BARTOLI /TERZAVIA	€8
DE BARTOLI /TERZAVIA ROSE	€9
DE BARTOLI /TERZAVIA CUVÉE	€15

PASSITO CALICE

BUKKURAM "PADRE DELLE VIGNA" /PANTELLERIA	€15
--	-----



ALLERGENE ESEMPI

GLUTINE	CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI E DERIVATI
CROSTACEI E DERIVATI	SIA QUELLI MARINI CHE D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE, GRANCHI, PAGURI E SIMILI
UOVA E DERIVATI	TUTTI I PRODOTTI COMPOSTI CON UOVA, ANCHE IN PARTE MINIMA. TRA LE PIÙ COMUNI: MAIONESE, FRITTATA, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI E TORTE ANCHE SALATE, GELATI E CREME ECC
PESCE E DERIVATI	INCLUSI I DERIVATI, CIÒ È TUTTI QUEI PRODOTTI ALIMENTARI CHE SI COMPONGONO DI PESCE, ANCHE SE IN PICCOLE PERCENTUALI
ARACHIDI E DERIVATI	SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI
SOIA E DERIVATI	LATTE, TOFU, SPAGHETTI, ETC.
LATTE E DERIVATI	YOGURT, BISCOTTI E TORTE, GELATO E CREME VARIE. OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI	TUTTI I PRODOTTI CHE INCLUDONO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN E DEL BRASILE E QUEENSLAND, PISTACCHI
SEDANO E DERIVATI	PRESENTE IN PEZZI MA PURE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI
SENAPE E DERIVATI	SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA
SEMI DI SESAMO E DERIVATI	OLTRE AI SEMI INTERI USATI PER IL PANE, POSSIAMO TROVARE TRACCE IN ALCUNI TIPI DI FARINE
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI >10MG/KG O MG/L ESPRESSI COME SO2	USATI COME CONSERVANTI, POSSIAMO TROVARLI IN: CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, IN CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA
LUPINO E DERIVATI	PRESENTE ORMAI IN MOLTI CIBI VEGAN, SOTTO FORMA DI ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI CHE HANNO COME BASE QUESTO LEGUME, RICCO DI PROTEINE
MOLLUSCHI E DERIVATI	CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, CUORE, DATTERO DI MARE, FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO, COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA, TARTUFO DI MARE, TELLINA E VONGOLA ETC.

LE NOSTRE PREPARAZIONI POSSONO ESSERE PRIVATE DI ELEMENTI CON GLUTINE, CIÒ' NONOSTANTE NON POSSIAMO GARANTIRE LA TOTALE SICUREZZA PER LE PERSONE CELIACHE, IN QUANTO IL NOSTRO LOCALE NON È AUTORIZZATO DALL' AIC ALLA CREAZIONI DI PIETANZE "GLUTEN FREE".
NB: LAVORIAMO CON LA STAGIONALITÀ, QUINDI TANTO IL PESCATO QUANTO I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, VARIANO IN BASE AL PERIODO DELL'ANNO.

PIAZZA ALONZO DI BENEDETTO
PESCHERIA DI CATANIA
+39 095 430162
+39 375 6086893
INFO@ANGUILLAFoodTRIP.IT
ANGUILLAFoodTRIP.IT