



# L'Evangelista

RISTORANTE ENOTECA

## ANTIPASTI STARTERS

---



### EQUILIBRIO

Uovo cbt su spuma di parmigiano, pan brioche, crema al tartufo, foie gras e caramello di aceto balsamico  
Poached egg, layed on toasted pan brioche and foie gras, frothed parmesan cream,  
black truffle sauce and a balsamic reduction


### IDEA DI TARTARE

Battuta di cavallo, nocciole, formaggio al malto - whisky e paprika   
Horsemeat tartare, toasted hazelnuts, matured cheese in whisky and barley malt, paprika


### LEGGEREZZA DI POLPO

Insalatina di polpo, terra di olive, yogurt greco, gel al basilico e cialda di panissa    
Octopus salad, dried black olives, greek yogurt, basil jelly, chick pea chip

### COME UNA ZUPPA

Spuma di caciucco servita su ragout di molluschi e crostacei, crostone di pane all'aglio   
Frothed caciucco soup, on a seafood ragout, garlic crouton


### UN GAMBERO GOLOSO

Pan brioche, foie gras, tartare di gamberi rossi di Mazara, lime,  
croccante di nocciole e caramello di arancia salato   
oasted pan brioche, foie gras, sicilian red shrimp tartare, lime, hazelnut crumble, salted orange caramel

# PRIMI PIATTI PASTA DISHES

---

## PACCHERO CALDO FREDDO

Pacchero ripieno di crema di melanzane, salsa di pomodoro confit, maionese al basilico e burrata affumicata   
Paccheri pasta, stuffed with aubergine cream, cold tomato confit sauce, basil mayonnaise and smoked burrata cheese

## SPAGHETTONE VERACE

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino vongole veraci e Bottarga di Muggine   
Thick spaghetti, garlic, e.v.o.o., chili pepper, clams, mullet bottarga

## VERONA AL MARE

Bigoli cacio e pepe alla veneta, lime e crudo di gamberi rossi di Mazara  
Bigoli pasta with a local three cheese cream, topped with sicilian red shrimp tartare and lime

## GNOCCHI ISPANICI

Gnocchi di patate, curry, ragout di maialino iberico, zenzero e mirtilli  
Potato gnocchi, curry, iberian pork ragout, ginger and blueberry



## SCAMPATO

Tagliolino allo zafferano, burro acido, limone, concassè di pomodoro marinato e crudo di scampi  
Saffron tagliolini, sour butter, lemon, diced marinated tomato, raw scampi tails



# SECONDI PIATTI MAIN DISHES

---



## ANATRA E CACCIATORA

Petto d'anatra mulard, ristretto di pomodoro timo e aglio, vellutata di carote, spinacino e olive    
Mulard duck breast (served pink) thyme garlic tomato jus, carrot puree, sauteed baby spinach, olive



## IBERICO COME UN SARDO

Costine di maialino iberico marinate alla senape, miele e mirto,  
servite con finocchi gratinati e purè di patate leggermente affumicato    
Iberian baby pork ribs, marinated with mustard honey and myrtle, fennel au gratin and mashed potatoes

## POLPO ROVENTE

Tentacolo di polpo scottato, spuma fredda di sedano, chili di peperone,  
maionese al prezzemolo e salicornia marinata agli agrumi    
Char seared tender octopus tentacle, cold celery froth, chili sauce, parsley mayonnaise, citrus marinated glasswort

## UNA SEPIA IN GIAPPONE

Seppia scottata, riduzione al tamari, edamame, wasabi, vellutata di patate al limone e germogli di sakura    
pan seared cuttlefish, tamari reduction sauce, edamame, wasabi, silky lemon potato mash, sakura sprouts



Senza lattosio  
Lactose free



Senza Gluten  
Gluten free



Vegano  
Vegan




Vegetariano  
Vegetarian




## DOLCI DESSERT

---


### BON BON AL LIME

Tarteletta farcita con crema al lime, meringa all'italiana flambée, lamponi e liquirizia   
Lime cream tartelette, meringue, raspberry and licorice


### SCONTATO MA INASPETTATO

Cheesecake al mascarpone, fichi caramellati, croccante di sesamo e perle di balsamico   
ascarpone cheesecke, caramelized figs, sesame seeds chips, balsamic pearls

### UNA MOUSSE ESOTICA

Mousse di cioccolato bianco, coulis di frutti rossi e croccante al cocco   
White chocolate mousse, redberries coulis and coconut chips

### TIRAMISU A MODO NOSTRO

Biscuit al caffè, cremoso al mascarpone, namelaka al caffè e croccante alle nocciole   
Our not classic tiramisu



Senza lattosio  
Lactose free



Senza Gluten  
Gluten free



Vegano  
Vegan



Vegetariano  
Vegetarian

# PERCORSO TERRA

---

## ENTREE DELLO CHEF

Amuse bouche

### BATTUTA DI CAVALLO, NOCCIOLE, FORMAGGIO AL MALTO - WHISKY E PAPRIKA

Horsemeat tartare, toasted hazelnuts, matured cheese in whisky and barley malt, paprika

### UOVO CBT SU SPUMA DI PARMIGIANO, PAN BRIOCHE, CREMA AL TARTUFO, FOIE GRAS E CARMELLO DI ACETO BALSAMICO

Poached egg layed on toasted pan brioche and foie gras,  
frothed parmesan cream, black truffle sauce and a balsamic reduction

### GNOCCHI DI PATATE, CURRY, RAGOUT DI MAIALINO IBERICO, ZENZERO E MIRTILLI

Potato gnocchi, curry, iberian pork ragout, ginger and blueberry

### PETTO D'ANATRA MULARD, RISTRETTO DI POMODORO TIMO E AGLIO, VELLUTATA DI CAROTE, SPINACINO E OLIVE

Mulard duck breast (served pink) thyme garlic tomato jus, carrot puree, sauteed baby spinach, olive

## PRE-DESSERT

### BISCUIT AL CAFFÈ, CREMOSO AL MASCARPONE, NAMELAKA AL CAFFÈ E CROCCANTE ALLE NOCCIOLE

Our not classic tiramisu

# PERCORSO MARE

---

## ENTREE DELLO CHEF

Amuse bouche

### PAN BRIOCHE, FOIE GRAS, TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA, LIME, CROCCANTE DI NOCCIOLE E CARMELLO DI ARANCIA SALATO

Toasted pan brioche, foie gras, sicilian red shrimp tartare, lime, hazelnut crumble, salted orange caramel

### SPUMA DI CACIUCCO SERVITA SU RAGOUT DI MOLLUSCHI E CROSTACEI, CROSTONE DI PANE ALL'AGLIO

Frothed caciucco (seafood soup), on a crustaceans and molluscs ragout, garlic bread

### TAGLIOLINO ALLO ZAFFERANO, BURRO ACIDO, LIMONE, CONCASSÈ DI POMODORO MARINATO E CRUDO DI SCAMPI

Saffron tagliolini, sour butter, lemon, diced marinated tomato, raw scampi tails

### TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO, SPUMA FREDDA DI SEDANO, CHILI DI PEPERONE, MAIONESE AL PREZZEMOLO E SALICORNIA MARINATA AGLI AGRUMI

Char seared tender octopus tentacle, cold celery froth, chili sauce,  
parsley mayonnaise, citrus marinated glasswort

## PRE-DESSERT

### CHEESECAKE AL MASCARPONE, FICHI CARAMELLATI, CROCCANTE DI SESAMO E GLASSA DI ACETO BALSAMICO

Mascarpone cheesecke, caramelized figs, sesame seeds chips, balsamic pearls



Senza lattosio  
Lactose free



Senza Gluten  
Gluten free



Vegano  
Vegan



Vegetariano  
Vegetarian