



Aglæe
storie di sapori

"Su la sabbia di Gela colore della paglia mi stendevo
fanciullo in riva al mare antico di Grecia con molti sogni nei
pugni stretti e nel petto."
Salvatore Quasimodo

...e da Gela è iniziato il nostro viaggio



Cucinare è un atto culturale, è comunicare intimamente, in
quanto ciò che cuciniamo diventa parte strutturale di chi lo
consumerà.

Gabriella Antonuccio



- Turchetti di patate
- Cuffie a vapore ripiene
all'italiana
- Crema di spinaci
- Crema di carciofi



"Le cuine si me piccanalle, gromo e volentieri
pe diggerese, me de curia piccone, pede quelle volta
che minante o che avete superato me difficoltà,
provate compiacimento e contate vittoria."



"Le tucule si l'elemento centrale dell'empirente, intorno
si costruisce il resto. Il rito, la celebrazione del rito
conviviale e gastronomico in tutte le sue semplici
complesse."

Tradizione, Innovazione, Contaminazione...

la nostra cucina aperta, parte dalle radici siciliane e si intreccia ad altre culture per scoprire nuove emozioni

Tra Sicilia e Giappone

Branzino, scampo e pomodoro fresco, salsa Aglae, perlage di tartufo, sesamo bianco e nero tostati, tartar di olive e capperi, erba cipollina e shichimi

Occhio di bue

Zuppa di verdure (in base alla disponibilità), miso, uovo all'occhio di bue e perlage di tartufo

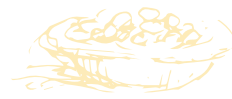
Il mare

Crudo di pesce (in base alla disponibilità)

Sicilia Orientale

Arancin* allo zafferano ripieno di carne di cavallo, ragusano semi-stagionato e cipolla, su crema di pistacchio e stracciatella di bufala

Italianità e non solo...



Non esiste un piatto che unisce l'Italia, nemmeno la pasta. Da nord a sud, il formato, i condimenti, i ripieni, persino il modo di cuocerla, sono diversi...

Tokyo

Fagottini ripieni di spalla di maiale aromatizzata con aglio e zenzero, brunoise di carota e sedano, su salsa orientale

TerreMare

Spaghetti con crema di noci, tartar di Alalunga e scorza di limone

Parma

Gnocchi con crema di zucca, fonduta di parmigiano e amaretti

CapRiccio

Spaghetti aglio, olio e peperoncino, ricci di mare

Quadrotti

Ripieni di ricotta e gamberi su crema di patate e zafferano

Di carne e di pesce...

Pancetta

Pancia di maiale croccante, miso piccante e salsa di lenticchie

Polpo alla Luciana

Polpo tostato su salsa alla pizzaiola e olio al basilico

Kiev

Stecco fritto di pollo e pecorino, con maionese all'olio EVO Manfrino

Pesce di lenza

Trancio di pesce arrosto, insalatina Aglae e confettura di pomodoro Piccadilly



Il personale è a completa disposizione per fornire informazioni sull'eventuale presenza di allergeni (UE 1169/2011)

Dolcezze...

Biancomangiare

Crema alle mandorle, crumble alle nocciole, perlage di mango e passion fruit, frutta

€ 10

La raviola

Raviole di ricotta aromatizzata agli agrumi, crema inglese al pistacchio

€ 10

Sole siciliano

Bavarese al limone di Siracusa, frutti di bosco, coulis e zeste di limone

€ 10

"Tuics"

Mousse al cioccolato, biscotto, caramello salato

€ 10

€ 20

€ 18

€ 25

€ 18

I percorsi degustativi

Il nostro modo di raccontarci tra ricordi, viaggi ed esperienze

Aglae

Degustazione **5 portate**

€ 70

con **abbinamento** vini

€ 90

Trinacria

Degustazione **3 portate**

€ 45

con **abbinamento** vini

€ 58

Il menu degustazione è per tutti i commensali del tavolo

€ 20

€ 25

€ 20

€ 20

€ 20

acqua € 4

coperto € 4

caffè € 2



Il personale è a completa disposizione per fornire informazioni sull'eventuale presenza di allergeni (UE 1169/2011)

Si comunica alla gentile clientela che all'interno del Ristorante Aglae vi è una elevata considerazione della qualità dei prodotti somministrati.

La politica seguita dal ristorante, infatti, viene riassunta nella seguente dichiarazione:

1. Aumentare il livello di garanzia della qualità igienico-sanitaria delle preparazioni e renderlo maggiormente evidente nei confronti del consumatore finale, avvalendosi di un sistema efficace ed efficiente per l'identificazione e la rintracciabilità del proprio prodotto;
2. Gestire e mantenere un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP (Reg.Ce n°852/2004 e Reg.Ce n°853/2004);
3. Sviluppare nei fornitori una maggior consapevolezza rispetto al mantenimento e miglioramento dei requisiti di salubrità, qualità e legalità dei prodotti forniti;
4. Definire compiti e responsabilità per la gestione dei processi necessari per la realizzazione del servizio e mantenendo sotto controllo questi e la gestione dell'intero sistema;
5. Operare affinché sia sempre garantita la soddisfazione del cliente attraverso una sensibilizzazione alle esigenze del cliente stesso, raffrontate alle procedure interne con continua formazione del personale;
6. Rispettare la catena del freddo come richiesto dalla normativa vigente per tutto il pesce crudo somministrato (Reg.Ce n°853/2004): si procede infatti nell'attività di servire il pesce fresco sensibile ai fenomeni di parassitosi, (le specie più coinvolte sono : PESCE SCIABOLA, SURO o SUGARELLO, SGOMBRO, MELU' o POTASSOLO, NASELLO se grande, MOLO o MERLANO, TONNETTO, TOMBARELLO, PALAMITA, ARINGA , ALICE, RANA PESCATRICE, BRANZINO o SPIGOLA, SARDINA, TONNO e il PESCE SPADA, ma anche SEPIE e CALAMARETTO) previo abbattimento termico e congelamento per almeno 24 ore. L'abbattimento a bassa temperatura serve per eliminare i parassiti e permetterne l'utilizzo a crudo senza rischi, così come avviene con la cottura che elimina il parassita.

SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: 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 (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
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 concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Tradition, Innovation, Contamination...

our expansive cooking starts from Sicilian roots and is intertwined with other cultures to discover new emotions

Tra Sicilia e Giappone

Raw seabass and prawn, fresh tomato, Aglae sauce, truffle perlage, toasted white and black seam, olives and capers tartare, herbs and shichimi



Occhio di bue

Vegetables soup (depending on availability), miso, sunny side up egg truffle perlage

€ 18

Il mare

Raw fish (depending on availability)

€ 25

Sicilia Orientale

Arancin* with saffron stuffed with horse meat, ragusano chees and onion on a pistachio cream and bufala stracciatella

€ 18



Italianness and more...

There is no dish that unites Italy, not even pasta. From north to south, the format, the condiments, the fillings, even the way of cooking it, are different...

Tokyo

Dumpling stuffed with garlic and ginger flavoured pork shoulder, carrot and celery brunoise, on eastern souce

€ 20

TerreMare

Spaghetti with walnut cream, albacore tartar and lemon zest

€ 20

Parma

Gnocchi with pumpkin cream, parmesan fondue and amaretti biscuits

€ 20

CapRiccio

Spaghetti, garlic, oil with pepper, sea urchins' pulp

€ 30

Quadrotti

Quadrotti filled with ricotta and and shrimps on a cream of potatoes and saffron

€ 20

Meat and fish...

Pancetta

Crisp pork belly, miso spicy souce and lentils cream

€ 25

Polpo alla Luciana

Toasted octopus on pizzaiola sauce and basil oil

€ 20

Kiev

Fried chicken stick and pecorino with Manfrino EVO oil maionnaise

€ 20

Pesce di lenza

Slice of roasted fish, Aglae salad and tomato Piccadilly jam

€ 20



Our staff is available to provide information on the possible presence of allergens (EU 1169/2011)

Sweeties...

Biancomangiare

Fresh almond cream, crumble nuts, passion fruit perlage, little berries coulis, fresh fruit

€ 10

La raviola

Raviole citrus flavoured ricotta, english cream pistachio

€ 10

Sole siciliano

Lemon bavaroise, little berries, lemon peel

€ 10

“Tuics”

Chocolate mousse, biscuit, salty caramel

€ 10

Tasting menu

Our way of telling ourselves through memories, travels and experiences

Aglae

Five-courses tasting

€ 70

with **wine tasting**

€ 90

Trinacria

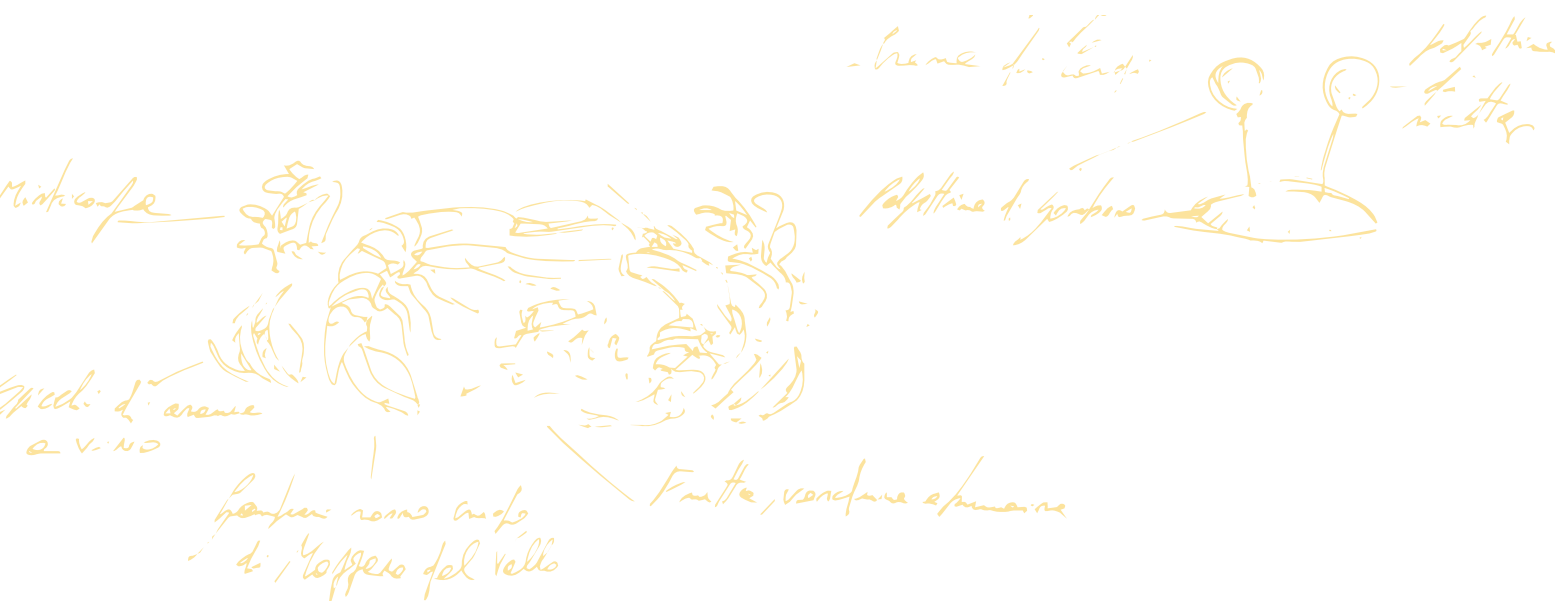
Three-courses tasting

€ 45

with **wine tasting**

€ 58

The tasting menu is for all guests at the table



water € 4
cover € 4
coffee € 2



Our staff is available to provide information on the possible presence of allergens (EU 1169/2011)

We would like to inform our kind customers that within the Aglae Restaurant there is a high level of consideration for the quality of the products served.

The policy followed by the restaurant, in fact, is summarized in the following statement:

1. Increase the level of guarantee of the hygienic-sanitary quality of preparations and make it more evident to the final consumer, making use of an effective and efficient system for the identification and traceability of your product;
2. Manage and maintain a self-control system based on the HACCP method (Reg.Ce n°852/2004 and Reg.Ce n°853/2004);
3. Develop greater awareness among suppliers regarding the maintenance and improvement of the healthiness, quality and legality requirements of the products supplied;
4. Define tasks and responsibilities for managing the processes necessary for the implementation of the service and keeping these and the management of the entire system under control;
5. Work to ensure customer satisfaction is always guaranteed by raising awareness of the customer's needs, compared to internal procedures with continuous staff training;
6. Respect the cold chain as required by current legislation for all raw fish administered (Reg.Ce n°853/2004): in fact, we proceed with the activity of serving fresh fish sensitive to parasitic phenomena, (the most involved are: SABER FISH, HORSE MACKER or HORSE MACKER, MACKERER, WHEEL or POTASSOLO, HAKE if large, MOLO or WHITING, TUNA, TOMBARELLO, BONITO, HERRING, ANCHOVY, MONKFISH, BEAMS or SEAS, SARDINE, TUNA and SWORDFISH, but also CUTTLEFISH and SQUID) after blast chilling and freezing for at least 24 hours. Low temperature blast chilling serves to eliminate parasites and allow them to be used raw without risk, as happens with cooking which eliminates the parasite.

IF YOU SUFFER FROM FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, REPORT IT TO OUR STAFF WHO WILL BE ABLE TO ENABLE YOU TO AVOID GENRES THAT CONTAIN PRODUCTS TO WHICH YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT.

However, be aware that the foods and drinks offered in this venue are produced and served in premises where products containing the following allergens are used and served:

1. Cereals containing gluten, i.e.: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and derived products.
2. Shellfish and shellfish products.
3. Eggs and egg products.
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products.
6. Soy and soy products
7. Milk and milk-based products (including lactose)
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium Occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products.
9. Celery and celery-based products.
10. Mustard and mustard products.
11. Sesame seeds and sesame seed products.
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂.
13. Lupines and lupine products.
14. Shellfish and shellfish products.