

ÙMMARA

vineria con cucina



il nostro

MENU



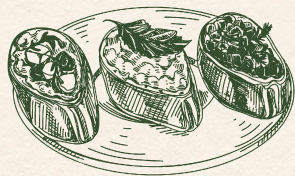
MENÙ GLUTEN FREE A RICHIESTA - GLUTEN-FREE MENU UPON REQUEST

Via Aleardi, 9 - 97018 Scicli (RG)

UMMARA.it



Piatti e piattini



PANELLE

Farina di ceci, prezzemolo, sale, pepe.
Chickpeas flour, parsley, salt, pepper.

3,00€

CAPONATA SCICLITANA

Sedano, carote, cipolle, patate, peperoni, melanzane, zucchine, pomodoro, basilico, sale, olio e.v.o, zucchero, aceto.

Celery, carrots, onions, potatoes, bell peppers, eggplants, zucchinis, tomatoes, basil, salt, extra virgin olive oil, sugar, vinegar.

9-12

6,00€

PATATE SPEZIATE IN DOPPIA COTTURA

Patate, olio e.v.o, vino bianco, origano, rosmarino, sale.

Potatoes, extra virgin olive oil, white wine, oregano, rosemary, salt.

12

6,00€

SALUMI E FORMAGGI

Secondo disponibilità.

Subject to availability.

7-8-12

15,00€

GIARDINIERA ARTIGIANALE

Secondo disponibilità.

Subject to availability.

9-12

6,00€

CROSTONE BURRO E ACCIUGHE

Pane, burro, sale, acciughe del mare adriatico.

Bread, butter, salt, Adriatic Sea anchovies.

1-4-7

3,00€

CROSTONE GORGONZOLA E MIELE

Pane, gorgonzola, miele locale.

Bread, gorgonzola, local honey.

1-7

3,00€

CROSTONE 'NDUJA DI SPILINGA E BURRATA

Pane, 'nduja, burrata.

Bread, 'nduja, burrata.

1-7-12

3,00€

CROSTONE MELE, PROSCIUTTO COTTO E NOCI

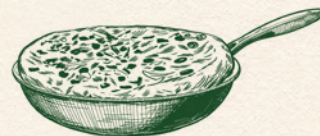
Pane, mele, limone, zucchero, noci, prosciutto.

Bread, apples, lemon, sugar, nuts, ham.

1-8-12

3,00€

Lievitati



PADELLINO DI PESCE

Indivia riccia, provola, pomodori confit, acciughe del mare Adriatico.

Curly endive, provola cheese, confit tomatoes, Adriatic sea anchovies.

1-4

12,00€

PADELLINO DI CARNE

Crema di zucca, cipolla, aglio, rosmarino, sale, olio e.v.o, guanciale, ricotta infornata.

Pumpkin cream, onion, garlic, rosemary, salt, extra virgin olive oil, guanciale, baked ricotta.

1-7-12

12,00€

BRIOSCIA CO TUPPO DI PESCE

Maionese, misticanza, pesce crudo secondo disponibilità, sale.

Mayonnaise, mixed greens, raw fish, (subject to availability), salt.

1-3-4-12

8,00€

BRIOSCIA CO TUPPO DI CARNE

Maionese alla senape, misticanza, filetto marinato a secco.

Mustard mayonnaise, mixed greens, dry-marinated fillet.

1-3-10

8,00€

Le paste



GNOCCHI DI PATATE E FUNGHI

Gnocchi di patate, funghi, fondo bruno vegetale alla soia, mandorle in salsa e a pezzi, olio e.v.o, rosmarino, pepe nero.

Potatoes gnocchi, mushrooms, soy-based vegetable brown sauce, almonds in sauce and pieces, extra virgin olive oil, rosemary, black pepper.

1-6-8-9

14,00€

FREGOLA INTEGRALE SENATORE CAPPELLI

Ricotta, capperi, aringa affumicata, maggiorana, zeste di limone e bottarga di tonno.

Ricotta cheese, capers, smoked herring, marjoram, lemon zest and tuna bottarga.

1-4-7-12

14,00€

SPAGHETTONE CON PARMIGIANO ALLO ZAFFERANO E RAGÙ DI AGNELLO

Crema di parmigiano allo zafferano, ragù di agnello, sedano, carota, cipolla, vino bianco, spezie.

Saffron-infused Parmesan cream, lamb ragù, celery, carrot, onion, white wine, spices.

1-7-9-12

16,00€

Le zuppe



FUNGHI

Funghi, cipolla, aglio, patate, panna, vino, pane.
Mushrooms, onion, garlic, potatoes, cream, wine, bread.

①-⑦-①②

12,00€

LENTICCHIE

Lenticchie rosse, sedano, carote, cipolla, rosmarino, limone, salsa tahini.

Red lentils, celery, carrots, onion, rosemary, lemon, tahini sauce.

①①-⑨

10,00€

CAVOLO NERO

Aglione, cipolla, cavolo nero, patate.

Garlic, onion, black cabbage, potatoes.

10,00€

Se non sono primi?



CONIGLIO ALLA STIMPIRATA CON PURÈ DI PATATE

Coniglio, sedano, carote, cipolle, capperi, prezzemolo, aceto di vino, burro, latte, patate, noce moscata.

Rabbit, celery, carrots, onions, capers, parsley, wine vinegar, butter, milk, potatoes, nutmeg.

⑦-⑨-①②

14,00€

BOLLITO IN SALSA VERDE

Carne bovina, sedano, carote, cipolle, patate, spezie, uova, pane senza glutine, capperi, prezzemolo, acciughe, aceto, olio e.v.o, sale.

Beef, celery, carrots, onions, potatoes, spices, eggs, gluten-free bread, capers, parsley, anchovies, vinegar, extra virgin olive oil, salt.

③-④-⑨-①②

12,00€

UOVO AL POMODORO E PEPERONI (SHAKSHUKA)

Cipolla, aglio, peperoni, concentrato di pomodoro, pomodoro, prezzemolo, cumino, uovo.

Onion, garlic, bell peppers, tomato paste, tomato, parsley, cumin, egg.

③

10,00€

COTOLETTA DI PORRO CON INSALATA DI ARANCE E FINOCCHI

Porro, parmigiano, pangrattato senza glutine, pepe nero, arance, finocchi.

Leek, Parmigiano Reggiano cheese, gluten-free breadcrumbs, black pepper, oranges, fennel.

③-⑦

10,00€

Per finire



CROSTATINA AL CACAO

Crostatina al cacao amaro, caramello salato agli arachidi, biscotto morbido al cacao e caffè, mousse al mascarpone e vaniglia, pralinato frutta secca, ricoperto al cioccolato.

Small dark cocoa tart, salted caramel and peanuts, soft cocoa and coffee biscuit, mascarpone and vanilla mousse, dried fruit pralines, covered in chocolate.

⑤-⑦-③-⑧

5,00€

RICORDO DI UNA TORTA DI MELE

Mele, uvetta, latte, panna, uova, zeste di limone, succo di limone, zucchero, olio di semi, farina senza glutine, liquore, sciroppo di glucosio.

Apples, raisins, milk, cream, eggs, lemon zest, lemon juice, sugar, vegetable oil, gluten-free flour, liquor, glucose syrup.

③-⑦-①②

5,00€

BIGNÈ ALLA VANIGLIA CON MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E ZESTE DI LIMONE, GOULIS DI FRUTTI ROSSI

Farina senza glutine, uova, latte, burro, zucchero, sale, vaniglia, cioccolato bianco, zeste di limone, frutti rossi, succo di limone, amido di mais, liquore strega.

Gluten-free flour, eggs, milk, butter, sugar, salt, vanilla, white chocolate, lemon zest, red berries, lemon juice, cornstarch, Strega liqueur.

③-⑦

5,00€

Ecco un elenco numerato degli allergeni comuni che devono essere dichiarati in Italia, in base alle normative dell'Unione Europea:

① - Cereali contenenti glutine. 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 caseari. ⑧ - Frutta a guscio. ⑨ - Sedano e prodotti. ⑩ - Senape e prodotti a base di sedano. ⑪ - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. ⑫ - Anidride solforosa e solfiti. ⑬ - Lupini e prodotti a base di lupini. ⑭ - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente. Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Here is a numbered list of common allergens that must be declared in Italy, in accordance with European Union regulations:

① - Cereals containing gluten. ② - Crustaceans and crustacean-based products. ③ - Eggs and egg-based products. ④ - Fish and fish-based products. ⑤ - Peanuts and peanut-based products. ⑥ - Soy and soy-based products. ⑦ - Milk and dairy products. ⑧ - Nuts and nut-based products. ⑨ - Celery and celery-based products. ⑩ - Mustard and mustard-based products. ⑪ - Sesame seeds and sesame-based products. ⑫ - Sulfur dioxide and sulfites. ⑬ - Lupin and lupin-based products. ⑭ - Mollusks and mollusk-based products. You will find the allergenic ingredients listed in the menu with their corresponding identification number. The fresh foods we purchase may have undergone a preventive treatment by vacuum sealing and freezing at -20°C for market reasons and for raw preparations, in compliance with Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

NB: Invitiamo i nostri gentili clienti ad impostare smartphone e tablet in modalità silenziosa per evitare di disturbare gli altri ospiti in sala.

PLEASE NOTE: We kindly invite our dear customers to set their smartphones and tablets to silent mode to avoid disturbing the other guests in the dining area.