

ÙMMARA

vineria con cucina



il nostro

Menu

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

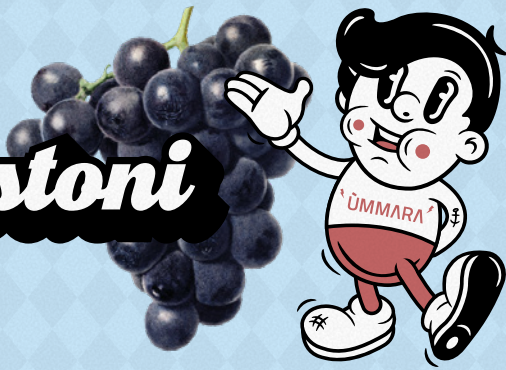


Via Aleardi, 9 - 97018 Scicli (RG)

ummara.it



Crostoni



Burrata, acciuga e polvere di caffè 3,00 €

Crostone con burrata, acciughe del mar Adriatico e polvere di caffè.
Crostone with burrata cheese, Adriatic Sea anchovies and coffee powder.
1-4-7

Formaggio di capra, pesche al forno, coppa e zucchero di canna 3,00 €

Crostone con formaggio di capra, pesche, coppa steccata, zucchero di canna.
Crostone with goat's cheese, peaches, capicola (coppa), brown sugar.
1-7-12

Alioli, cozze affumicate, acciughe, salsa di soia 3,00 €

Crostone con alioli (aglio al latte), cozze affumicate, acciughe, salsa di soia.
Crostone with alioli (milk garlic), smoked mussels, anchovies, soy sauce.
1-7-14-6

Gorgonzola e miele di timo 3,00 €

Crostone, Gorgonzola, miele di timo.
Crostone, Gorgonzola, thyme honey.
1-7

Stuzzicherie

Caponata Sciclitana 6,00 €

Melanzane, peperoni, zucchine, patate, pomodoro, carote, sedano, cipolla, pinoli, basilico, olio e.v.o, sale, zucchero, aceto bianco.
Typical sicilian dish, aubergines, peppers, courgettes, potatoes, tomatoes, carrots, celery, onion, pine nuts, basil, extra virgin olive oil, salt, sugar, white vinegar.
8-9-12

Panelle 4,00 €

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

Patate in doppia cottura 6,00 €

Patate, rosmarino, origano, olio e.v.o, sale, vino bianco.
Potatoes, rosemary, oregano, extra virgin olive oil, salt, white wine.
1-2



Hummus di fave spezzate con pomodori confit 8,00 €

Fave spezzate, aglio, cumino, prezzemolo, olio e.v.o, pomodori confit, succo di limone.

Split broad beans, garlic, cumin, parsley, extra virgin olive oil, confit cherry tomato, lemon juice.



Tentacolo di polpo arrosto con riduzione di sedano, carota e limone (2 pz) 9,00 €

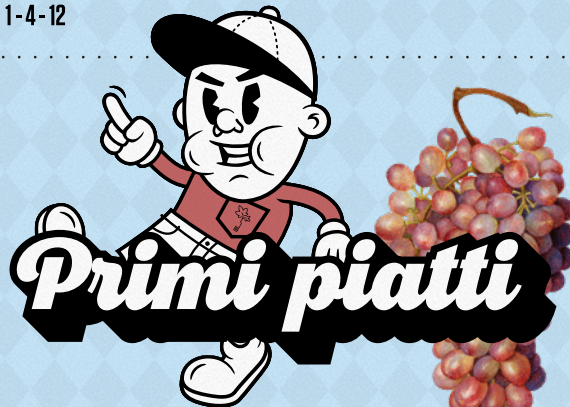
Tentacoli di polpo, sedano, carota, limone, amido di mais, olio e.v.o, sale.
Octopus tentacles, celery, carrot, lemon, corn starch, extra virgin olive oil, salt.
4-9

Tramezzini di formaggio fritto con pomodorini confit, capperi, erbe aromatiche 4,00 €

Formaggio, pomodorino semi dry, basilico, menta, capperi, uova, farina di riso, pangrattato senza glutine.
Cheese, semi-dried tomato, basil, mint, capers, eggs, rice flour, gluten-free breadcrumbs.
3-6-7-10-11-13

Panzanella estiva con pesce crudo (secondo disponibilità) 14,00 €

Pane, pomodoro, frutta di stagione, basilico, aceto, sale, olio e.v.o, sale, pesce.
Bread, tomato, seasonal fruit, basil, white vinegar, salt, extra virgin olive oil, fish.
1-4-12



Primi piatti

Spaghetti con pesto di pistacchio, bottarga di tonno e mascarpone 16,00 €

Spaghetti, pistacchio, menta, basilico, prezzemolo, salvia, buccia di limone, bottarga di tonno e mascarpone.

Spaghetti, pistacchio pesto, mint, basil, parsley, sage, lemon peel, tuna roe and mascarpone.
1-4-7-8



Cannellone di grano duro ripieno di: ricotta, spinaci, uvetta, pinoli, caciocavallo infornato e salsa allo zafferano 15,00 €

Pasta di grano duro, ricotta, spinaci, aglio, uvetta, pinoli, caciocavallo, zafferano, amido di mais, olio e.v.o, sale.
Durum wheat pasta, ricotta cheese, spinach, garlic, raisins, pine nuts, caciocavallo cheese, saffron, corn starch, extra virgin olive oil, salt.
1-4-7-8

Spaghetti con salsa di pomodoro, bisque di gambero rosso, tartare di gambero rosso e pangrattato 20,00 €

Pasta di grano duro, pomodoro, gambero rosso, aglio, prezzemolo, basilico, acciughe, capperi, pangrattato senza glutine, olio e.v.o.
Durum wheat pasta, tomato, red prawn, garlic, parsley, basil, anchovies, capers, gluten-free breadcrumbs, extra virgin olive oil.
1-2-4-6-10-11-12-13

Secondi piatti

Melanzane dell'Imàm svenuto

Melanzana, cipolla, pomodoro, basilico, menta, prezzemolo, aglio.
Aubergine, onion, tomato, basil, mint, parsley, garlic.

12,00 €

Tagliata di carne con contorno a scelta

Tagliata di carne.

Steak with side dish of your choice.

5,00 € / hg

Filetto

Filetto cotto a bassa temperatura (CBT), burro, sale, pepe, panna, senape in grani.

Fillet steak cooked at low temperature (CBT), butter, salt, pepper, cream, mustard seeds.

7-12-10

18,00 €

Lattuga brasata al forno, pane croccante, crema di burrata e acciughe, riduzione di carrubo e granella di nocciole

Lattuga, pane, olio e.v.o, sale, burrata, pepe nero, acciughe, riduzione di carrubo, nocciole, vino bianco.

Lettuce, bread, extra virgin olive oil, salt, burrata cheese, black pepper, anchovies, carob reduction, hazelnuts, white wine.

1-7-4-8-12

12,00 €

Mousse al caffè, cuore di caramello salato pralinato alla nocciola, biscotto morbido al cioccolato fondente, ricoperto di cioccolato bianco e nocciole

Latte, amido di mais, colla di pesce, vaniglia, caffè, panna, uova, burro, nocciole, sale malton, cacao amaro, cioccolato bianco, zucchero.

Milk, cornstarch, isinglass, vanilla, coffee, cream, eggs, butter, hazelnuts, Maldon salt, bitter cocoa, white chocolate, sugar.

3-4-7-8

6,00 €

Biscotto morbido alle mandorle, gelato alla lavanda, coulis di frutti rossi, fiocchi di sale

Burro, farina di mandorle, uova, amido di mais, zucchero, lievito, panna, fiori secchi di lavanda, glucosio, sale Maldon, succo di limone.

Butter, almond flour, eggs, cornstarch, sugar, baking powder, cream, dried lavender flowers, glucose, Maldon salt, lemon juice.

3-4-8

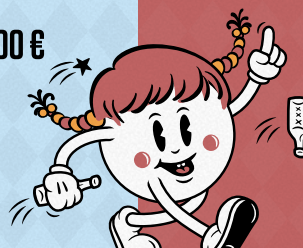
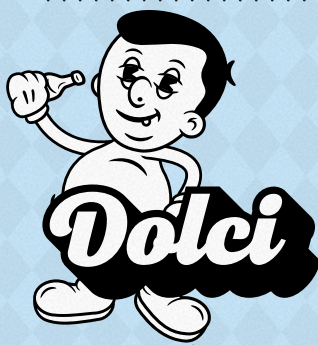
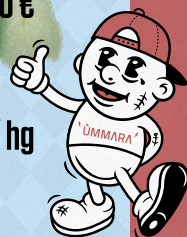
9,00 €

Sorbetto cioccolato fondente all'acqua

Ciocolato fondente 64%, acqua, zucchero, miele, glucosio, farina di carrubo, sale.

Dark chocolate 64%, water, sugar, honey, glucose, carob flour, salt.

6,00 €



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.

MENÙ GLUTEN FREE A RICHIESTA

GLUTEN-FREE MENU UPON REQUEST

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.

