

ÚMMARA
vineria con cucina



il nostro
MENU



MENÙ GLUTEN FREE A RICHIESTA
gluten-free menu upon request

BORN TO BE NATURAL

VIA ALEARDI, 9 - 97018 SCICLI (RG)

UMMARA.IT  

Crostoni

BURRATA, BOTTARGA E LIMONE 3,00 €

Burrata, bottarga di tonno, zeste di limone.
Burrata, tuna roe, lemon zest.

ALLERGENI: 1 - 4 - 7

BROCCOLO PATÈ, CREMA D'UOVO, GUANCIALE CROCCANTE E ZEST DI LIMONE 3,00 €

Broccolo, mandorle, pinoli, sale, olio evo, basilico, uovo, pepe, guanciale.

Broccoli, almonds, pine nuts, salt, extra virgin olive oil, basil, egg, pepper, bacon.

ALLERGENI: 1 - 3 - 8

BACCALÀ MANTEGATO CON CAPPERI E ACCIUGHE, CIPOLLA IN AGRODOLCE, POLVERE DI OLIVE 3,00 €

Baccalà, olio di semi di girasoli, olio e.v.o, capperi, acciughe del mare adriatico, cipolla rossa, aceto di vino bianco, zucchero semolato, sale.

Cod, sunflower oil, extra virgin olive oil, capers, anchovies from the

Adriatic Sea, red onion, white wine vinegar, sugar, salt. ALLERGENI: 1 - 4 - 12

BURRO SALATO E ACCIUGHE 3,00 €

Burro e acciughe

Salted butter and anchovies.

ALLERGENI: 1 - 4 - 7

Sfizi e contorni

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 with aubergines, peppers, potatoes, courgette, pine nuts, basil, carrots, celery, onion cooked with tomatoes, sugar, white vinegar and e.v.o oil.

ALLERGENI: 8 - 9 - 12

PANELLE 3,00 €

Farina di ceci, sale, pepe nero, prezzemolo.

Chickpeas flour, salt, black pepper, parsley.

PATATE IN DOPPIA COTTURA 6,00 €

Patate, rosmarino, origano, olio evo, sale, vino bianco.

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

ALLERGENI: 12

PEPERONI ALLA PALERMITANA 6,00 €

Peperoni, acciughe, uvetta, pinoli, pangrattato senza glutine, pecorino, aglio, capperi, olio, sale, pepe nero.

Peppers, anchovies, raisins, pine nuts, gluten free breadcrumbs, pecorino, garlic, capers, extra virgin olive oil, salt, black pepper.

ALLERGENI: 4 - 7 - 8

VERDURE DI STAGIONE RIPASSATE SAUTEED VEGETABLES 6,00 €

La dispensa

GIARDINIERA ARTIGIANALE 5,00 €

Peperoni, carote, sedano, cipolle, cavolfiori, fagiolini.

Peppers, carrots, celery, onions, cauliflower, green bean. ALLERGENI: 9 - 12

OLIVE SOTT'OLIO 3,00 €

Olives in oil.

CAPULIATO 3,00 €

minced sundried tomatoes.

TAGLIERE SALUMI 15,00 €

Plate of cured meat.

ALLERGENI: 8 - 12

Lievitati

SMASHBURGER 12,00 €

Doppio hamburger, ceddar, cipolla in agrodolce, cetriolini, bbq, maionese, lattuga. Contorno a parte tra quelli disponibili in menù.

Double hamburger, cheddar, sweet and sour onion, pickles, bbq sauce, mayonnaise, lettuce. Side dish from among those available on the menu.

ALLERGENI: 1 - 3 - 7 - 10 - 11 - 12

BAZLAMA CON BABAGANOUSH 5,00 €

Farina di grano tenero, lievito madre, patate, latte, sale, prezzemolo, aglio, olio evo, basilico, menta, melanzane, salsa thaini, succo di limone.

Wheat flour, sourdough, potatoes, milk, salt, parsley, garlic, extra virgin olive oil, basil, mint, eggplant, tahini sauce.

ALLERGENI: 1 - 7 - 11

BAZLAMA CON HUMMUS DI ZUCCA 5,00 €

Farina di grano tenero, lievito madre, patate, latte, sale, olio evo, prezzemolo, aglio, zucca, thaina, limone.

Wheat flour, sourdough, potatoes, milk, salt, extra virgin olive oil, parsley, garlic, pumpkin, tahini sauce, lemon.

ALLERGENI: 1 - 7 - 11

Friselle

INSALATA DI POLLO 10,00 €

Friselle, misticanza, pollo, pera, maionase alla senape al miele, sedano, carota, cipolla, alloro, olio evo, sale.

Friselle, mixed salad, chicken, pears, honey mustard mayonnaise, celery, carrots, onion, bay leaves, extra virgin olive oil, salt.

ALLERGENI: 1 - 9 - 10

FUNGHI, NOCI, CREMA DI GORGONZOLA 10,00 €

Friselle, funghi, aglio, rosmarino, gorgonzola, panna, noci, sedano, carota, cipolla, alloro, olio evo, sale.

Friselle, mushrooms, garlic, rosemary, blue cheese, cream, walnuts, celery, carrots, onion, bay leaves, extra virgin olive oil, salt.

ALLERGENI: 1 - 7 - 8 - 9

Pasta

CARBONARA DI CECI, PECORINO E GUANCIALE CROCCANTE 12,00 €

Sedano, carota, cipolla, ceci, pepe nero, pecorino, guanciale.

Celery, carrots, onion, chickpeas, black pepper, pecorino, cheek lard. ALLERGENI: 1 - 7 - 9

SPAGHETTONE ALICI E BROCCOLI SU SALSA PANE 14,00 €

Alici del mar adriatico, aglio, olio evo, broccolo, pane, scalogno, timo, sedano, carota, cipolla, alloro, uvetta, noci, vino bianco, sale.

Anchovies, garlic, extra virgin olive oil, broccoli, bread, shallot, thyme, celery, carrots, onion, bay leaves, raisin, walnuts, white wine, salt. ALLERGENI: 1 - 4 - 8 - 9

MEZZE MANICHE, FONDUTA DI PROVOLA AFFUMICATA, ZUCCA E GRANOLA SALATA 14,00 €

Provola affumicata, panna, zucca, aglio, burro, rosmarino, semi misti, semi di senape, frutta secca, miele, salsa di soia, olio evo, sale.

Smoked provola cheese, cream, pumpkin, garlic, butter, rosemary, mixed seeds, mustard seeds, nuts, honey, soy sauce, extra virgin olive oil, salt. ALLERGENI: 1 - 6 - 7 - 8 - 10

Secondi

MEDAGLIONI DI FEGATO E NOCCIOLE, SALSA DI CIPOLLE CON COULIS DI FRUTTI ROSSI 12,00 €

Burro, aglio, cipolla, pepe nero, fegato di vitello, nocciole, frutti rossi, zucchero, limone.

Butter, garlic, onion, black pepper, beef liver, hazelnuts, red berries, sugar, lemon. ALLERGENI: 7 - 8

GULASH DI VITELLO 14,00 €

Carne di vitello, amido di mais, paprika dolce, cumino, burro, olio evo, concentrato di pomodoro, aglio, sale, pepe nero, vino rosso, aceto di mele, sedano, carote, cipolle, alloro.

Beef meat, onions, cornstarch, sweet paprika, cumin, butter, extra virgin olive oil, tomato paste, garlic, salt, black pepper, red wine, apple cider vinegar, celery, carrots, onions, bay leaves. ALLERGENI: 7 - 9 - 12

BROCCOLO E CAVOLFIORRE ARROSTO, CREMA DI SPINACI, RICOTTA E SOMMACCO 12,00 €

Broccolo, cavolfiore, spinaci, aglio, olio, sale, ricotta vaccina, sommacco.

Broccoli, cauliflower, spinach, garlic, olive oil, ricotta cheese, sumac. ALLERGENI: 7

Dessert

MOUSSE AL MASCARPONE AL WHISKY, PERE CARAMellate, BISCOTTO ALLE NOCCIOLE E ROSMARINO 6,00 €

Mascarpone, zucchero, whisky, panna, colla di pesce, cioccolato bianco, pere, succo di limone, farina di nocciole, burro, sale, zucchero a velo, rosmarino, farina senza glutine, uova, vaniglia, caffè.

Mascarpone, sugar, whisky, cream, isinglass, white chocolate, pears, lemon juice, hazelnuts meal, butter, salt, powdered sugar, rosemary, gluten free flour, eggs, vanilla, coffee. ALLERGENI: 3 - 4 - 7 - 8

MILLEFOGLIE LIMONE 6,00 €

Albume, zucchero, burro, farina di mandorle, latte, uova, amido di mais, panna, succo e buccia di limone.

Egg white, sugar, butter, almond flour, milk, Egg yolk, corn starch, cream, juice and lime zest. ALLERGENI: 3 - 7 - 8

MILLEFOGLIE RICOTTA 6,00 €

Albume, zucchero, burro, farina di mandorle, ricotta, cannella.

Egg white, sugar, butter, almond flour, ricotta cheese, cinnamon. ALLERGENI: 3 - 7 - 8

MENÙ GLUTEN FREE A RICHIESTA

gluten-free menu upon request

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.

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.