

Bevande

Acqua	2,50€
Soft Drink	3,50€
Amari	6€
Caffè	2€

LEGENDA ALLERGENI:

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 arachidi,
5 pesce, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio,
9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 solfiti,
13 lupini, 14 molluschi

*Il pesce destinato e essere consumato
crudo o praticamente crudo è stato
sottoposto a trattamento di bonifica
preventiva conforme alle prescrizioni del
Regolamento CE 853/2004, allegato III,
sezione VIII, capitolo 3, lettera D.*

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati,
dipende dalla reperibilità del mercato
fresco, per tanto vi invitiamo a chiedere
al personale qualsiasi delucidazione
a riguardo.*

Coperto	3€
---------	----



Condividere. Esplorare. Assaporare.
Il gusto cambia quando si condivide.

Qui da Cortile Pantelleria nasce una cucina libera,
dove il cibo diventa dialogo e scoperta.

I nostri piatti sono pensati per essere **condivisi**
al centro della tavola in modo **dinamico** e **conviviale**.
Vi invitiamo a lasciarvi guidare, a rompere gli schemi
e trasformare la cena in un'esperienza corale.

Degustazioni

DEGUSTAZIONE DELLO CHEF 60€

6 portate

*Percorso tra salato e dolce,
pensato per raccontare la nostra filosofia.*

DEGUSTAZIONE SUSHI BASIC 32€
(18 pz)

DEGUSTAZIONE SUSHI PREMIUM 50€
(26 pz)

Aperitivi

MIX DI TAPAS 20€
con consumazione

APERISUSHI 18€
13 pz più consumazione
1 Bao | 2 Nigiri | 4 Hosomaki | 4 Uramaki | 2 Hand Roll

Nell'attesa

Pane, stracciatella, crudo di gamberi nostrani e ricci (2 pz) <i>(1, 6, 2, 12, 11)</i>	15€
Pane, burro e acciughe (4 pz) <i>(1, 4, 6)</i>	12€
Arrosticini di pecora e maionese al curry (4 pz) <i>(3)</i>	10€
Crocchette di latte, maionese ai capperi e cipolla in agrodolce (4 pz) <i>(1, 6, 3)</i>	10€
Polpettine crunchy di vitello (4 pz) <i>(1)</i>	12€

Dal mare al pascolo

Ceviche del pescato del giorno alla siciliana <i>(4, 7)</i>	18€
I nostri crudi di mare <i>(per 2 persone)</i> <i>(2, 4, 5, 10, 12, 11)</i>	38€
Carpaccio di manzo marinato, salmoriglio, fonduta di piacentino ennese, frutta di stagione, miele di castagno <i>(6)</i>	15€
Baccalà mantecato, zuppetta di acqua di pomodoro, basilico, pesto di olive nere, cipolla agrodolce e crostini <i>(1, 4, 7)</i>	14€
Polpo alla brace, guanciaie, salsa di pomodorini affumicati, polvere di capperi e crema di patate dolci <i>(12, 6)</i>	18€
Pescato del giorno alla brace <i>(4, 7)</i>	24€
Tagliata di manzo, purè di patate, fondo bruno e verdure di stagione <i>(6, 10)</i>	18€

Dal grano

Fregola sarda, bisque di crostacei, gamberi e scampi cotti e crudi, salsa di cozze e soia, concentrato di pomodoro homemade e spuma di patate al nero di seppia <i>(1, 2, 9, 12, 6, 11)</i>	25€
Spaghettoni con pescato del giorno <i>(1, 4, 9, 7)</i>	22€
Fusilloni con genovese di tonno e pecorino <i>(1, 4, 6)</i>	18€
Pappardella fatta in casa, ragù di manzo sfilacciato, crema di melanzane affumicate e parmigiano <i>(1, 3, 6)</i>	18€
Lasagna vegetariana alla brace, fonduta leggera di parmigiano <i>(1, 6)</i>	16€

Per chi vuole osare

Animelle di vitello fritte e panna acida <i>(1, 6)</i>	15€
Spiedo di Lingua di vitello alla brace e salsa verde <i>(1)</i>	12€
Ventresca del pescato del giorno, salmoriglio e marmellatina di pomodorini <i>(4, 5)</i>	18€
Tonnarello affumicato alla brace, cacio, pepe, scampi e ricci <i>(1, 6, 2, 12)</i>	25€
Verdurine di stagione e fonduta di Parmigiano <i>(6)</i>	7€
Scarola alla brace, primosale, pomodori secchi, olive nere, miele di castagno e pecorino <i>(6, 7)</i>	14€

Dall'orto

I lievitati crunchy

Prosciutto crudo dei Nebrodi, stracciatella, miele al tartufo e parmigiano <i>(1, 6)</i>	13€
Prosciutto cotto dei Nebrodi, provola affumicata, salsa di pomodorini homemade e cipolla in agrodolce <i>(1, 6)</i>	12€
Stracciatella, tartare del pescato del giorno, pomodorini e bottarga di muggine <i>(1, 4, 6)</i>	20€

Dolci

Bacio Pantesco <i>(1, 6)</i>	6€
Brownie al pistacchio, fragole, salsa al cioccolato bianco e vaniglia e caramello salato <i>(1, 6)</i>	8€
Frutta di stagione e gelato artigianale	8€
Gelato artigianale	6€

Bao (2 pz)

Bao, gambero, tempura, tartare di gambero, avocado, misticanza, salsa spicy, sesamo <i>(1, 2, 3, 11, 6)</i>	16€
Bao, salmone fritto, teryaki, misticanza, cipolla agrodolce, sesamo <i>(1, 5, 6, 11)</i>	12€
Bao, pancia di maiale, teryaki, cipollotto, sesamo <i>(1, 6, 11)</i>	13€
Bao, pulled pork, guacamole, cipolla agrodolce, misticanza <i>(1)</i>	14€

Hand roll (2 pz)

Riso, scampi, ricci, sesamo <i>(2, 14, 11)</i>	18€
Riso, salmone, teryaki, cipollotto, uova, salmone <i>(5, 6)</i>	12€
Riso, gambero, guacamole, bottarga di muggine sarda <i>(2)</i>	16€

Nigiri (2 pz)

Tonno, soia, tartare di gambero, sesamo <i>(5, 2, 11)</i>	8€
Salmone, teryaki, cipollotto, sesamo <i>(5, 11, 6)</i>	6€
Ricciola, polvere di capperi <i>(5)</i>	7€
Scampi e ricci <i>(2, 14)</i>	9€

Hosomaki (6 pz)

Salmone, tartare di salmone, uova di salmone <i>(5)</i>	12€
Tonno, tartare di tonno, teryaki siciliana, sesamo <i>(5, 6, 11)</i>	14€
Ricciola, tartare di ricciola, maionese al wasabi <i>(5, 3)</i>	14€
Salmone fritto e maionese fatta in casa <i>(1, 5, 3)</i>	12€

Uramaki (8 pz)

Tonno, avocado, scampi e ricci <i>(5, 2, 14)</i>	22€
Ricciola, avocado, tartare di ricciola, caviale <i>(5)</i>	22€
Gambero in tempura, avocado, tartare di gambero, salsa spicy, sesamo <i>(1, 2, 3, 11)</i>	16€
Salmone, avocado, tartare di salmone, cipollotto, maionese fatta in casa, sesamo <i>(5, 3, 11)</i>	14€