



ANTIPASTI



*IL QUADRO

merluzzo marinato con creme di verdure miste ed ortaggi, burrata , pangrattato	18,00 €
---	---------

L'ORTO IN TAVOLA

zucchina ripiena su insalata pantesca scomposta. zucchina, pomodoro, aglio , capperi, olio, sale, pepe, mandorle , prezzemolo, pangrattato , grana , uovo , crema di patate, polvere di olive, cipolle, basilico	15,00 €
--	---------

*GRAN CRUDO

scampo , gambero , tonno , pesce spada , calamaro	35,00 €
--	---------

L'UOVO POCHÈ

uovo cotto a bassa temperatura su patate schiacciate e pesce spada affumicato , prezzemolo	15,00 €
---	---------

*GIARDINO MARINO

marmorizzazione di gambero rosso , cuor d'arancia, riduzione di burrata con olio agli agrumi, sale nero, germogli	18,00 €
---	---------

*ARANCINA NUDA

sfera di gambero rosso , ripiena di crema di cozze su crema di piselli	18,00 €
--	---------

TARTARE DI MANZO CON UOVO MARINATO

manzo, uovo , sale, pepe , burrata , germogli	18,00 €
--	---------

ROSA DI TONNO

tonno marinato con olio e sale maldon su crema di mozzarella e granella di pistacchio	18,00 €
--	---------

*I prodotti ittici sono freschi e/o congelati a seconda della disponibilità di mercato.

Si raccomanda la gentile clientela di avvisare lo staff se si è soggetti ad allergie, intolleranze e/o diete specifiche: la cucina si impegnerà per soddisfare tutte le vostre esigenze.

Gli ingredienti evidenziati in grassetto provocano allergie e/o intolleranze

Gli ingredienti con *possono essere congelati o surgelati, chiedere al personale

Gli ingredienti con** sono prodotti abbattuti in loco

Coperto 3,00 €



PRIMI



RAVIOLI DI GAMBERO

con ragù di calamaro e pomodori

ravioli** (farina 00, rimacinata, tuorlo d'uovo, acqua) gamberi, calamaro, pomodorino giallo, pomodoro confit, sedano, carote, cipolla

20,00 €

PACCHERO SAZIO

con ragù bianco di seppia

pasta fresca** (farina di semola extra blu siment, tuorlo d'uovo) sedano, carote, cipolla, pomodorino giallo, zucchine fritte

18,00 €

FREGOLA CON ZUPPA DI ASTICE E CICALA

carote, pomodoro concentrato, sedano, cipolla, olio, sale

20,00 €

SPAGHETTONI DELICATI

pasta fresca** (farina di semola extra blu siment, tuorlo d'uovo) colatura di alici, battuto di scampo e limone, burro, cipolla

18,00 €

SPAGHETTONE NERO LA MIA TERRA

pasta fresca** (farina di semola extra blu siment, tuorlo d'uovo) aglio nero, filetti di acciuga, capperi, peperoncino, burratina

18,00 €

TAGLIATELLE BRAZIL

Pasta fresca** (farina di semola extra blu siment, tuorlo d'uovo), gambero marinato all'arancia, sale, pepe, burro, caffè, pomodorino

20,00 €

BUSIATE LE CALE

pasta fresca** (semola di grano duro, acqua) pomodori secchi, capperi, pangrattato, pinoli, uvetta, aglio

15,00 €

*I prodotti ittici sono freschi e/o congelati a seconda della disponibilità di mercato.

Si raccomanda la gentile clientela di avvisare lo staff se si è soggetti ad allergie, intolleranze e/o diete specifiche: la cucina si impegnerà per soddisfare tutte le vostre esigenze.

Gli ingredienti evidenziati in grassetto provocano allergie e/o intolleranze
Gli ingredienti con *possono essere congelati o surgelati, chiedere al personale
Gli ingredienti con** sono prodotti abbattuti in loco

Coperto 3,00 €



SECONDI



*IL FRITTO

calamari, gamberi, chips di verdure

20,00 €

SGOMBRO "CHE CAVOLO"

chips di cavolo nero, sgombrò
marinato in sale bilanciato e cotto
in olio cottura a 65°, crema di
patate novelle, cipollotto, maionese
al capperò

20,00 €

*ZUPPA'DI MARE CRUDA E COTTA

gambero, scampo, tonno, pesce
spada, pomodoro

20,00 €

TONNO VITELLATO

tonno marinato in salsa umami (vino,
birra, salsa di soia), sedano, carote,
cipolla, alloro, vino rosso, carne bovina,
maionese al capperò

20,00 €

INSALATINA FRESCA DELLO CHEF

ricciola, fave, piselli, cipollotto,
asparagi

18,00 €

ORATA SOFFICE

orata marinata in olio ginger 24h,
zefferano, vellutata di patate,
cipolla, latte, semi di papavero,
sale rosso

18,00 €

PESCATO DEL GIORNO

7,50 € / etto

*I prodotti ittici sono freschi e/o congelati a seconda della disponibilità di mercato.

Si raccomanda la gentile clientela di avvisare lo staff se si è soggetti ad allergie, intolleranze e/o diete specifiche: la cucina si impegnerà per soddisfare tutte le vostre esigenze.

Gli ingredienti evidenziati in grassetto provocano allergie e/o intolleranze
Gli ingredienti con *possono essere congelati o surgelati, chiedere al personale

Gli ingredienti con** sono prodotti abbattuti in loco

Coperto 3,00€



CONTORNI



INSALATA PANTESCA

patate, pomodoro capperi, olive
cipolla, origano, finocchietto
di mare, basilico,

6,00 €

INSALATA MISTA

lattuga, radicchio, pomodoro, carote

5,00 €

POMODORI, BASILICO E CAPPERI

5,00 €

INSALATA DI ARANCE E FINOCCHIO

8,00 €

VERDURE GRIGLIATE

zucchine, melanzane, radicchio

6,00 €

*I prodotti ittici sono freschi e/o congelati a seconda della disponibilità di mercato.

Si raccomanda la gentile clientela di avvisare lo staff se si è soggetti ad allergie, intolleranze e/o diete specifiche: la cucina si impegnerà per soddisfare tutte le vostre esigenze.

Gli ingredienti evidenziati in grassetto provocano allergie e/o intolleranze
Gli ingredienti con *possono essere congelati o surgelati, chiedere al personale
Gli ingredienti con** sono prodotti abbattuti in loco

Coperto 3,00 €



DESSERT



BACIO PANTESCO

Birra - **farinna00** - **ricotta** -
zucchero - scorza di limone

7,00 €

CASSATINA SICILIANA

Fecola di patate - **uova** - zucchero -
lievito - **mandorle** - frutta candita - rum -
ricotta - cioccolato

7,00 €

MOUSSE AL CIOCCOLATO E CUORE D'ARANCIA

Cioccolato - **uova** - **panna** - zucchero -
marmellata di arance

6,00 €

SEMIFREDDO AL PASSITO

Uova - **panna** - zucchero - passito -
uva passa - croccante alle **mandorle**

7,00 €

TIRAMISÙ

Mascarpone - **uova** - caffè - zucchero -
biscotti secchi

7,00 €

CHEESECAKE AI SAPORI DELL'ISOLA

Formaggio spalmabile - **biscotti** secchi -
burro - marmellata di uva di Pantelleria -
arancia - fichi - mentuccia

7,00 €

*I prodotti ittici sono freschi e/o congelati a seconda della disponibilità di mercato.

Si raccomanda la gentile clientela di avvisare lo staff se si è soggetti ad allergie, intolleranze e/o diete specifiche: la cucina si impegnerà per soddisfare tutte le vostre esigenze.

Gli ingredienti evidenziati in grassetto provocano allergie e/o intolleranze

Gli ingredienti con *possono essere congelati o surgelati, chiedere al personale

Gli ingredienti con** sono prodotti abbattuti in loco

Coperto 3,00 €

“Le 2 Cale Srls” c/da Cala Levante Pantelleria	Manuale di Autocontrollo Sistema H.A.C.C.P.	Redatto da : Laboratorio Analisi Baiata

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI
INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO
DERIVATI**

**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande
preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti
ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II
del Reg. UE n. 1169/2001 - “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1	<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)</i>	8	<i>Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)</i>
2	<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	9	<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>
3	<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	10	<i>Senape e prodotti a base di senape</i>
4	<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	11	<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>
5	<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	12	<i>Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg</i>
6	<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	13	<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>
7	<i>Latte e prodotti a base di latte</i>	14	<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>

**“Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni
supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea
documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette
originali delle materie prime”**



Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific need.



Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.



Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Firmato
La direzione