



# *Ristorante Egad*

## *Menù*

Il Camping Villaggio Egad offre ai suoi ospiti un'ampia sala all'aperto circondata dal verde dove pranzare, cenare e gustare i sapori tipici della gastronomia mediterranea, il tutto in un clima familiare e di assoluto relax.

E' disponibile anche una sala interna.

Il ristorante è particolarmente rinomato ed apprezzato sull'isola per gli ottimi piatti, nonché dai prezzi molto contenuti e per lo squisito Couscous di pesce.

Non vengono trascurati appetitosi antipasti e dolci tipici siciliani.



## *... Per iniziare I crudi di Pesce*

<i>Tartare di Tonno Rosso •</i>	€ 16,00
<i>Tagliata di Calamaro Verace con il suo Nero e Salsa di Pesca</i>	€ 17,00
<i>Crudo di Gambero Rosso II - 4 pz. * •</i>	€ 26,00
<i>Battuto di Gambero Rosa</i>	€ 16,00

## *I catti di Pesce*

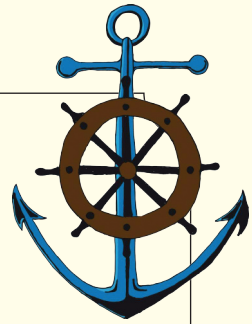
<i>Mosaico di Tonno Scottato con Cipolle Rosse Caramellate e Salsin alla Menta</i>	€ 15,00
<i>Cozze al Limone e Prezzemolo o Zuppetta di Pomodoro</i>	€ 12,00
<i>Polpo alla Favignanese</i> <i>Polpo, Patate, Olive, Basilico, Capperi, Pomodoro, Cipolla Rossa in Osmosi, Origano</i>	€ 15,00
<i>Sfere Fragranti di Pesce con Maionese all'Nduja</i>	€ 13,00

## *I Rustici*

<i>Caponatina Siciliana - Antica Ricetta della Tradizione</i>	€10,00
<i>Carpaccio di Bresaola con Rucola e Grana a Scaglie</i>	€11,00
<i>Fior di Latte Fritta su Maionese al Pomodoro e Salsa Verde</i>	€10,00
<i>Tris di Bruschette «Trinacria»</i>	€ 8,00

\* Extra per le 1/2 pensioni € 8,00

• In assenza di fresco il prodotto potrebbe essere congelato



## *I primi del nostro mare*

<i>Couscous di Pesce</i>	€ 19,00
<i>Busiatina allo Scoglio</i> <i>Molluschi, Crostacei, Bisque di Gamberi</i>	€ 16,00
<i>Caserecce con le Sarde Finocchietto e Mollica Tostata</i>	€ 15,00
<i>Busiatina col Tonno alla Favignanesa</i>	€ 16,00
<i>Rustichelli al Nero di Seppia</i>	€ 16,00
<i>Rustichelli Cacio e Pepe con Tartare di Gambero •</i>	€ 18,00
<i>Paccheri alla Carbonara di Tonno Rosso</i> <i>Uovo, Guanciale, Pecorino Romano Dop, Tonno Rosso</i>	€ 15,00
<i>Busiatina al Pesto di Pistacchio con Bisque di Crostacei e Gambero * •</i>	€ 22,00
<i>Rustichelli alle Vongole</i>	€ 18,00
<i>Busiatina all'Astice blu **</i>	€ 28,00
<i>Busiatina Gambero Vongole e Colatura di Ricci *</i>	€ 24,00
<i>Rustichelli il Mare incontra la Terra *</i> <i>Nero di Seppia, Stracciatella, Funghi Porcini, Calamari Croccanti</i>	€ 24,00

\* Extra per le 1/2 pensioni € 8,00

\*\* Extra per le 1/2 pensioni € 12,00

• In assenza di fresco il prodotto potrebbe essere congelato



## *I secondi del nostro mare*

<i>Bistecca di Tonno alla Griglia</i>	€ 16,00
<i>Pesce Spada alla Griglia</i>	€ 14,00
<i>Pesce Spada alla Favignanesese</i> <i>Capperi, Cipolla, Olive, Ciliegino, Origano, Basilico</i>	€ 16,00
<i>Grigliata Mista di Pesce *</i> <i>Tonno, Pesce spada, Calamaro</i>	€ 24,00
<i>Fritturina di Calamari e Gamberi</i>	€ 18,00
<i>Orata del Mediterraneo alla Griglia * *</i>	€ 20,00
<i>Gamberoni Rossi di Mazara alla griglia - 4 pz. * •</i>	€ 26,00
<i>Seppia Ripiena ai Funghi Chiampignon</i> <i>su Purea di Patate Arrosto con Salsa Nera e Piselli * •</i>	€ 23,00
<i>Calamaro Gratinato su Bisque di Crostacei</i> <i>con Spinaci Saltati e Pomodorini Confit *</i>	€ 23,00
<i>Tagliata di Tonno al Sesamo Nero</i> <i>con Misticanza e Riduzione alla Mentuccia</i>	€ 18,00
<i>Calamaro Scomposto su Salsa di Peperone Arrosto Polvere</i> <i>di Capperi di Pantelleria e Fonduta di Pecorino Dop *</i>	€ 23,00
<i>Tocchetti di Polpo Arrostito su Purea di Patate</i> <i>e Concasse di Pomodorini all'Aglio con Terra di Olive</i>	€ 19,00
<i>Aragosta a Vapore con Maionese * * *</i>	<i>all'etto € 10,00</i>

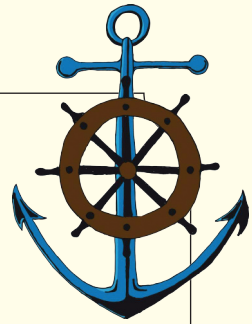
\* Extra per le 1/2 pensioni € 8,00

\*\* Extra per le 1/2 pensioni € 5,00

\*\*\* Piatto extra per le 1/2 pensioni

• In assenza di fresco il prodotto potrebbe essere congelato

Nei nostri secondi piatti utilizziamo il sale "Maldon", fiocchi di sale Piramidali Cavi che non sciogliendosi subito al palato e interagendo maggiormente col cibo permettono ottimi giochi di sapori donando ai piatti croccantezza e friabilità.



## *I primi della nostra terra*

<i>Paccheri al Pesto di Basilico Melanzane e Fonduta di Pecorino</i>	€ 13,00
<i>Busiatina al Pesto Trapanese</i> <i>Aglione, Basilico, Pomodoro, Mandorle</i>	€ 13,00
<i>Gnocchetti Sardi al Sugo di Salsiccia, Finocchietto e Pecorino</i>	€ 13,00
<i>Busiatina al Pesto di Pistacchio con Guanciale Croccante</i>	€ 18,00
<i>Timballo di Pasta al Forno</i>	€ 12,00
<i>Paccheri alla Norma</i> <i>Basilico, Pomodoro, Ricotta Salata, Melanzane</i>	€ 13,00
<i>Pasta al Pomodoro</i>	€ 10,00

## *I secondi della nostra terra*

<i>Filetto di Suino su Purea di Patate con Carote al Miele e Spinaci Saltati su Fondo Bruno *</i>	€ 23,00
<i>Tagliata di Manzo con Rucola e Grana a Scaglie</i>	€ 18,00
<i>Tris di Carne Arrosto</i> <i>Salsiccia, Pollo, Manzo</i>	€ 18,00
<i>Burgen Bun</i> <i>Cipolle Caramellate, Maionese all'Nduja, Lattuga, Pomodoro, Formaggio</i>	€ 13,00
<i>Salsiccia ai Ferri</i>	€ 10,00
<i>Bistecca ai Ferri</i>	€ 13,00
<i>Cotoletta di Pollo e Patatine Fritte</i>	€ 13,00

\* Extra per le 1/2 pensioni € 6,00

Nei nostri secondi piatti utilizziamo il sale "Maldon", fiocchi di sale Piramidali Cavi che non sciogliendosi subito al palato e interagendo maggiormente col cibo permettono ottimi giochi di sapori donando ai piatti croccantezza e friabilità.



## *I nostri cantorni*

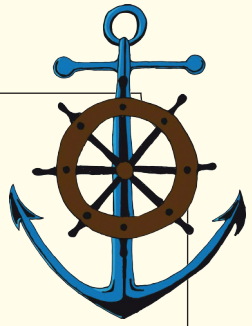
<i>Patatine Fritte</i>	€ 4,00
<i>Patate al Forno</i>	€ 5,00
<i>Patate Prezzemolate</i>	€ 5,00
<i>Verdure alla Griglia</i>	€ 5,00
<i>Insalata Verde o Mista</i>	€ 4,00
<i>Insalata di Pomodoro e Cipolla</i>	€ 4,00
<i>Insalata Favignanese</i> <i>Patate, Cipolla, Olive, Capperi, Basilico, Pomodoro, Origano</i>	€ 6,00

## *La nostra frutta*

<i>Frutta di Stagione</i>	€ 4,00
---------------------------	--------

## *I nostri dolci*

<i>Cassatella Fritta di Ricotta</i>	cad. € 2,00
<i>Tiramisù</i>	€ 5,00
<i>Parfait di Mandorle</i>	€ 5,00
<i>Cannolo Siciliano</i>	€ 4,00
<i>Cassatina Siciliana</i>	€ 4,00
<i>Sorbetto al Mandarino Tardivo di Ciaculli</i>	€ 6,00
<i>Sorbetto al Limone</i>	€ 5,00



## *Le nostre bevande*

<i>Acqua Minerale 1 Lt.</i>	€ 2,50
<i>Acqua Minerale 0,5 Lt.</i>	€ 1,50
<i>Lattine 0,33 Cl.</i>	€ 3,00
<i>Bottiglia Coca Cola/Fanta/Sprite 1,5 Lt.</i>	€ 5,00
<i>Birre Nazionali 0,66 Cl.</i>	€ 4,00
<i>Birre Estere 0,66 Cl.</i>	€ 5,00
<i>Birre Nazionali 0,33 Cl.</i>	€ 3,00/3,50
<i>Birre Estere 0,33 Cl.</i>	€ 4,00
<i>Birra Ceres/Corona</i>	€ 5,00

## *I nostri liquori*

<i>Amari / Grappe / Limoncello / Marsala / Zibibbo</i>	€ 4,00
--	--------

## *I nostri caffè*

<i>Caffè Espresso</i>	€ 1,40
<i>Caffè Decaffennaito</i>	€ 1,80
<i>Caffè d'Orzo</i>	€ 2,00/2,50
<i>Crema di Caffè</i>	€ 2,50
<i>Gingseng</i>	€ 2,00/2,50
<i>Cappuccino</i>	€ 2,20



## *I nostri vini bianchi*

### *CANTINE «FAZIO» - ERICE - TRAPANI*

<i>Grilli di Mare Igt - Frizzante - Grillo</i>	€ 19,00
<i>Aegades Doc - Grillo</i>	€ 20,00
<i>Calebianche Doc - Catarratto</i>	€ 20,00
<i>Müller Thurgau Doc - Bacca di Sicilia Aromatizzato alla Frutta</i>	€ 22,00
<i>Anima Solis - Zibibbo - Catarratto</i>	€ 22,00

### *CANTINE «CUSUMANO» - PARTINICO - PALERMO*

<i>Angimbè Igt - Insofia Chardonnay</i>	€ 21,00
<i>Angimbè Igt - Insofia Chardonnay - 375 ml</i>	€ 12,00
<i>Shamaris Doc - Grillo</i>	€ 22,00
<i>Lucido Doc - Catarratto, Grecanico, 10% uve aromatiche</i>	€ 17,00
<i>700 - Spumante Brut</i>	€ 34,00

### *CANTINE «FIRRIATO» - PACECO - TRAPANI*

<i>Altavilla della Corte Doc - Grillo</i>	€ 20,00
<i>Altavilla della Corte Doc - Grillo - 375 ml</i>	€ 12,00
<i>Chiaramonte Doc - Insofia</i>	€ 20,00
<i>Charmè Igt Frizzante - Blend di vitigni autoctoni</i>	€ 21,00
<i>Charmè Igt Frizzante - Blend di vitigni autoctoni - 375 ml</i>	€ 12,00
<i>Santagostino Baglio Soria Doc - Catarratto - Chardonnay</i>	€ 26,00
<i>Quater Igt - Grillo - Catarratto - Carricante - Zibibbo</i>	€ 28,00



## *I nostri vini rassi*

### *CANTINE «FIRRIATO» - PACECO - TRAPANI*



























































<i>Altavilla della Corte Doc Itg - Cabernet Sauvignon</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Altavilla della Corte Doc Itg - Syrah</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Chiaramonte Doc - Nero D'Avola</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Chiaramonte Doc - Nero D'Avola - 375 ml</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Santagostino Baglio Soria Itg - Nero D'Avola - Syrah</i>	<i>€ 26,00</i>

### *CANTINE «FAZIO» - ERICE - TRAPANI*

<i>Torre dei Venti Doc - Nero d'Avola</i>	<i>€ 18,00</i>
---	----------------

### *CANTINE «CUSUMANO» - PARTINICO - PALERMO*

<i>Nero D'Avola Igt</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Syrah Igt</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Merlot Igt</i>	<i>€ 18,00</i>

If Allergic to:	Risk of Reaction to at Least One:	Risk:
<b>A legume*</b> peanut 	<b>Other legumes</b> peas  lentils  beans 	5% 
<b>A tree nut</b> walnut 	<b>Other tree nuts</b> brazil  cashew  hazelnut 	37% 
<b>A fish*</b> salmon 	<b>Other fish</b> swordfish  sole 	50% 
<b>A shellfish</b> shrimp 	<b>Other shellfish</b> crab  lobster 	75% 
<b>A grain*</b> wheat 	<b>Other grains</b> barley  rye 	20% 
<b>Cow's milk*</b> 	<b>Beef</b> hamburger 	10% 
<b>Cow's milk*</b> 	<b>Goat's milk</b> goat 	92% 
<b>Cow's milk*</b> 	<b>Mare's milk</b> horse 	4% 
<b>Pollen</b> birch  ragweed 	<b>Fruits/vegetables</b> apple  peach  honeydew 	55% 
<b>Peach*</b> 	<b>Other Rosaceae</b> apple  plum  cherry  pear 	55% 
<b>Melon*</b> cantaloupe 	<b>Other fruits</b> watermelon  banana  avocado 	92% 
<b>Latex*</b> latex glove 	<b>Fruits</b> kiwi  banana  avocado 	35% 
<b>Fruits</b> kiwi  avocado  banana 	<b>Latex</b> latex glove 	11% 

ALLEGATO XII

**TITOLO ALCOLOMETRICO**

Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume è indicato da una cifra con non più di un decimale. Essa è seguita dal simbolo «% vol.» e può essere preceduta dal termine «alcol» o dall'abbreviazione «alc.».

Il titolo alcolometrico è determinato a 20 °C.

Le tolleranze consentite, positive o negative, rispetto all'indicazione del titolo alcolometrico volumico ed espresse in valori assoluti sono indicate conformemente alla seguente tabella. Esse si applicano fatte salve le tolleranze risultanti dal metodo d'analisi utilizzato per la determinazione del titolo alcolometrico.

Descrizione delle bevande	Tolleranza positiva o negativa
1. Birre del codice NC 2203 00 con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5 % vol.; bevande non frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall'uva;	0,5 % vol.
2. Birre con contenuto alcolometrico superiore a 5,5 % vol.; bevande frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall'uva, sidri, vini di rabarbaro, vini di frutta e altri prodotti fermentati simili, derivati da frutta diversa dall'uva, eventualmente frizzanti o spumanti; idromele;	1 % vol.
3. Bevande contenenti frutta o parte di piante in macerazione;	1,5 % vol.
4. Eventuali altre bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.	0,3 % vol.

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



2

## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



4

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



6

## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



8

## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



10

## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



12

## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



13

## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



14