

LIMU RESTAURANT

Il termine LIMU derivante dal limone arabo persiano rappresenta parte del retaggio storico di questa terra di conquista che nei secoli è passata dal dominio greco a quello arabo e normanno. OMAGGIO alla trinacria, alla città di Bagheria e alimento tanto caro e rappresentativo del nostro chef patron.

Il progetto Limu vuole raccontare una filosofia di cucina fresca, concreta e rispettosa della materia prima. Una cucina sobria sia come numero di ingredienti sia nella tecnica di lavorazione dei prodotti selezionati. Uno stile essenziale ma ricco di contenuti dove le materie prime vengono lavorate e i piatti progettati rispettando la massima capacità di espressione del gusto dei singoli ingredienti.

Il ristorante inoltre ha l'obiettivo di recuperare il fascino della Torre Ferrante, costruzione risalente al 1565, una delle sette che nel '500 servivano a difendere il territorio cittadino. Proprio qui, Andrea Cuffaro, patriota italiano, nel 1860, a seguito di precedenti scontri tra la popolazione bagherese e le truppe borboniche, aprì il fuoco sui soldati invasori dalla Torre dove peraltro abitava, sacrificando la propria vita per la patria. A renderlo un luogo speciale oltre che la storia è la presenza del tufo di Aspra.

MENU DEGUSTAZIONE

DAMMI UN 5

euro 100

Percorso di 5 portate a mano libera della cucina

GREEN POWER

euro 90

Percorso Vegetariano di 5 portate a mano libera della cucina

Possibilità di abbinamento vini 4 calici € 50 / 6 calici € 70

I menù degustazione per la loro complessità si consigliano per tutti gli Ospiti del tavolo

LIMÙ

MENU DEGUSTAZIONE

DI MARI E D'AMURI

euro 130

COCOMERO E COCOMERI

Alalunga, anguria e carosello in due passaggi

SENTO IL MARE DENTRO UNA CONCHIGLIA..

Cappuccino di patata al limone verdello, ragù di conchigliacci e polveri marine

VENTO D'ESTATE

Riso cotto in acqua di pomodoro, **crudo di gambero rosso**, basilico e olio 'nduja

PARMIGIANA... A MARE

Parmigiana di melanzane in un **tortello e fonduta di mare**

LA CANZONE DEL SOLE

Spiedo d'astice, zucchini, fiore di zucca e bouillabaisse allo zafferano Ennese

CUCUZZA GHIACCIATA

FIORI ROSA, FIORI DI PESCO

Pesca cotta in olio d'oliva, gelato **vaniglia e gelsomino**

PICCOLA PASTICCERIA

Vini in abbinamento € 80

I menù degustazione per la loro complessità si consigliano per tutti gli Ospiti del tavolo.

LIMÙ

MENU DEGUSTAZIONE

100% LIMU

euro 150

VACCA E UOVA

Battuta di vacca Cinisara, **zabaione salato**, portulaca e **caviale**

GLI OPPOSTI SI ATTRAGONO

Lingua di vitello arrosto, **ostrica**, mela verde e **salsa champagne**

SENTO IL MARE DENTRO UNA CONCHIGLIA..

Cappuccino di patata al limone verdello, ragù di conchigliacci e polveri marine

VENTO D'ESTATE

Riso cotto in acqua di pomodoro, **crudo di gambero rosso**, basilico e olio nduja

VIAGGIO A SINGAPORE

Tagliolino all'uovo, **king crab** e ristretto di pollo al pepe e zenzero

PESCE IN CROSTA

Sgombro in camicia di sale nero, cipolla fondente e **beurre blanc al rosmarino**

RICORDO DI UNA SCAMPAGNATA

Crepinette di agnello ai carboni, frigitello ripieno e jus **all'acciuga**

CUCUZZA GHIACCIATA

CAPRA GIRGENTANA

Semifreddo di robiola di capra Girgentana, pistacchio salato e ciliegia al vino rosso

PICCOLA PASTICCERIA

Vini in abbinamento € 100

I menù degustazione per la loro complessità si consigliano per tutti gli Ospiti del tavolo.

LIMU

ALLA CARTA

PER COMINCIARE

COCOMERO E COCOMERI € 30
Alalunga, anguria e carosello in due passaggi

VACCA E UOVA € 30
Battuta di vacca Cinisara, zabaione salato, portulaca e caviale

GLI OPPOSTI SI ATTRAGONO € 34
Lingua di vitello arrosto, ostrica, mela verde e salsa champagne

SENTO IL MARE DENTRO UNA CONCHIGLIA.. € 34
Cappuccino di patata al limone verdello, ragù di conchigliacci e polveri marine

PRIMI

VENTO D'ESTATE € 36
Riso cotto in acqua di pomodoro, crudo di gambero rosso, basilico e olio nduja

VIAGGIO A SINGAPORE € 38
Tagliolino all'uovo, king crab e ristretto di pollo al pepe e zenzero

PARMIGIANA... A MARE € 32
Parmigiana di melanzane in un tortello e fonduta di mare

PEPERONI E SALSICCIA € 32
Elico cotto nel ristretto di peperone, burro di arachidi e salsiccia semi stagionata

SECONDI

PESCE IN CROSTA € 32
Sgombro in camicia di sale nero, cipolla fondente e beurre blanc al rosmarino

RICORDO DI UNA SCAMPAGNATA € 36
Crepinette di agnello ai carboni, frigitello ripieno e jus all'acciuga

GALLO E POLLANCA € 36
Galletto "dai penneis" imbottito alle erbe, pollanca, jus di pollo al foie gras

LA CANZONE DEL SOLE € 38
Spiedo d'astice, zucchine, fiore di zucca e bouillabaisse allo zafferano Ennese

PER FINIRE

CIOCCOLATO, FICHI E ARACHIDI € 16
Cremoso cioccolato fondente, fichi marinati al Marsala, sorbetto ai fichi e arachidi caramellati

FIORI DI ROSA, FIORI DI PESCO € 16
Pesca cotta in olio d'oliva, gelato vaniglia e gelsomino

CAPRA GIRGENTANA € 16
Semifreddo di robiola di capra Girgentana, pistacchio salato e ciliegia al vino rosso

UNA TARTE AU CITRON A BAGHERIA € 16
Lemon curd al limone verdello di Bagheria, croccante alla mandorla e gelato al basilico

Gentili ospiti,

*il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione circa la natura e la provenienza delle materie prime utilizzate e le modalità di preparazione dei piatti del menù. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare cibi privi di determinate sostanze allergeniche prima della ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nel libro degli ingredienti sono contrassegnate in **neretto** per facilitarne l'identificazione.*

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque, le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del reg. UE 1169/11 allegato II.

- 1 Cereali, Glutine
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte, Lattosio
- 8 Frutta a guscio, Noci
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Sesamo
- 12 Anidride solforosa, Solfiti
- 13 Lupini
- 14 Molluschi

I prodotti ittici somministrati crudi o praticamente crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. Ce 853/04.

Presidi Slow Food:

- ¹ Mandorla di Noto
- ² Provola delle Madonie
- ³ Maialino nero dei Nebrodi
- ⁴ Capra Girgentana

LIMÙ

ACQUA MINERALE

euro 5

Panna naturale 0,75 lt.

Panna frizzante 0,75 lt.

Ferrarelle effervescente naturale 0,75 lt.

SOFT DRINK

euro 4

Acqua Tonica 27,5 cl.

Ginger Beer 27,5 cl.

Limonata 27,5 cl.

Cola 27,5 cl.

Aranciata 27,5 cl.

Thé verde 27,5 cl.

BAR

Caffè espresso **euro 4**

Amari **euro 5**

Liquori **euro 7**

Distillati **euro 8**

COCKTAILS

euro 15

Spritz (*Aperol, Prosecco, Soda water*)

Negroni (*Gin, Vermouth rosso, Bitter rosso*)

Martini Dry (*Vermouth bianco extra dry, Gin*)

Gin Tonic Siculo (*Gin, Acqua tonica*)

Cosmopolitan (*Vodka, Cointreau, Succo di lime, Succo di mirtillo*)

Manhattan (*Rye whisky, Vermouth rosso, Angostura*)

LIMÙ

*“Aprire un ristorante non è un punto d’arrivo,
ma un nuovo inizio, una nuova vita,
mi rappresenta in tutte le mie sfaccettature,
la summa di tutte le esperienze vissute.
Qui, per la prima volta, c’è tutta la mia filosofia di cucina”.*

Nino Ferreri
Nino Ferreri



LIMU