

FAVIGNANA



**GRAMMI**

RISTORANTE LABORATORIO

MENÙ



## Qui a dit que les rêves ne pouvaient pas se réaliser?

210 grammi est né d'un rêve dans le tiroir et fait les premiers pas dans un petit laboratoire de pâtes fraîches de la boutique familiale.

Des années de travail et d'engagement constant pour atteindre un objectif commun : faire et faire connaître nos plats entièrement faits maison.

En 2015 naît "210 grammi", le premier restaurant-laboratoire de pâtes fraîches à Trapani. Notre plus grande ambition est de satisfaire tous les palais, même et surtout les plus exigeants, en alliant le talent culinaire à la simplicité des pâtes fraîches, entièrement produites dans notre laboratoire après une sélection minutieuse des meilleurs grains siciliens.

Ce furent des années de vif enthousiasme et d'envie de faire, des années de grande satisfaction et d'épreuves difficiles à surmonter mais aujourd'hui, après 7 ans, nous n'avons pas cessé de rêver...

*Bienvenue 210 Grammi - Favignana!*

**210**  
**GRAMMI**  
RISTORANTELABORATORIO

## LES CRUS

### MER

#### **GRAN CRUDO** (X2 PERSONNES) ..... € 50,00

2 Gambas rouge, 2 langoustines de la méditerranée, 2 Huîtres  
et 3 différent tartare/julienne de mer

#### **IL CANNOLO SALATO** ..... € 15,00

Gambas rouge haches avec émulsion de  
stracciatella et perlage de truffe

#### **CRUDO DI TONNO ROSSO** ..... € 15,00

Tartare de thon rouge à la pomme verte en double consistance

#### **IL SALMONE SELVAGGIO** ..... € 15,00

Sashimi de saumon à la betterave, crème fraîche à l'aneth et avocat

#### **SCAMPI DEL MEDITERRANEO** ..... € 6,00

Langoustines de la méditerranée de premier choix

#### **GAMBERO ROSSO DI MAZARA** ..... € 8,00

Gambas rouge de premier choix

#### **LE OSTRICHE** ..... € 4,00

Huîtres Tsarskaya

### TERRE

#### **FASSONA PIEMONTESE** ..... € 15,00

Tartare de Fassona aux oignons nouveaux de Partanna  
et aux câpres de Pantelleria

#### **I CUBI DI MANZO** ..... € 15,00

Boeuf avec ses sauces

- Les produits de poisson administrés crus sont surgelés à température négative à l'origine ou en interne, comme l'exige le règlement CE 853/04

- Les aliments marqués d'un astérisque peuvent être congelés à l'origine. Demandez au personnel des informations détaillées à ce sujet

- La liste complète des allergènes et des ingrédients est disponible à notre bureau, demandez-la pour consultation (décret législatif 231/2017 et règlement CE 1169/2011)

## LES ENTRÉES

**LA DEGUSTAZIONE** (X2 PERSONNES) ..... € 30,00  
Sélection de 8 entrées de poisson à base de produits frais du jour

**IL GAMBERO CROCCANTE** ..... € 16,00  
Velouté de petits pois au gingembre et crevettes rouges croquantes

**LE ARANCINE DI MARE** ..... € 15,00  
1 arancina à l'encre de seiche et stracciatella  
1 arancina au rouget et fenouil sauvage

**LA FRITTURA** ..... € 16,00  
Sélection de poissons méditerranéens frits servie avec  
mayonnaise aux agrumes

**IL POLPO** ..... € 14,00  
Tentacule de poulpe sur crème de pois chiche, perlage de curcuma  
et artichaut croquant

**LA CAPONATA** ..... € 12,00  
Caponata de légumes aux amandes du Val di Noto

**IL TAGLIERE DI TERRA** ..... € 23,00  
Sélection de charcuteries et fromages gastronomiques accompagnés  
de nos confitures

**IL TAGLIERE DI MARE** (X2 PERSONNES) ..... € 29,00  
Dégustation de produits de thonaire et de poisson assaisonnés  
avec nos huiles

- Les produits de poisson administrés crus sont surgelés à température négative à l'origine ou en interne, comme l'exige le règlement CE 853/04

- Les aliments marqués d'un astérisque peuvent être congelés à l'origine. Demandez au personnel des informations détaillées à ce sujet

- La liste complète des allergènes et des ingrédients est disponible à notre bureau, demandez-la pour consultation (décret législatif 231/2017 et règlement CE 1169/2011)

## PREMIERS PLATS

Pour des premiers plats sans gluten, contactez le personnel

### **GAMBERO E PISTACCHIO** ..... € 21,00

Busiate au corail de grosse crevette rouge et crème de pistache

### **CACIO DI MARE** ..... € 23,00

Spaghetti au fromage et poivre sur lit de gambas rouge  
et perlage de truffe noire

### **VONGOLE E PESTO VERDE** ..... € 19,00

Spaghetti aux palourdes et pesto vert aux brins de roquette

### **SCAMPI E BOTTARGA** ..... € 21,00

Tonnarelli aux langoustines, poutargue de thon et citron vert

### **RAVIOLACCI DI CERNIA** ..... € 23,00

Raviolis de mérout en double consistance

### **ARAGOSTA DELLE EGADI** ..... € 50,00

(1 HOMARD D'ENVIRON 500 GRAMMES)

Tonnarelli au homard et croustillant d'amande

### **CÙSCUSU TRAPANESE** ..... € 25,00

Couscous au poisson pour soupe et friture du jour

### **OSSO DI SEPPIA** ..... € 20,00

Risotto à l'encre de seiche, burrata fumée et zeste de citron

### **IL PESTO TRAPANESE** ..... € 15,00

Busiate (pâtes typiques de Trapani) avec pesto de trapani et aubergines

### **IL RAGÙ SICILIANO** ..... € 15,00

coquilles farcies au ragoût de bœuf et cochon de lait ragusain

- Les produits de poisson administrés crus sont surgelés à température négative à l'origine ou en interne, comme l'exige le règlement CE 853/04

- Les aliments marqués d'un astérisque peuvent être congelés à l'origine. Demandez au personnel des informations détaillées à ce sujet

- La liste complète des allergènes et des ingrédients est disponible à notre bureau, demandez-la pour consultation (décret législatif 231/2017 et règlement CE 1169/2011)

## DEUXIÈMES PLATS

**IL PESCATO** ..... €/kg 70,00  
Les poissons du jour

**IL TONNO ROSSO** ..... € 26,00  
Cube de thon à la crème de petits pois, sauce tomate jaune  
et coulis de carottes

**SALMONE ALLA VANIGLIA** ..... € 24,00  
Pavé de saumon cuit à basse température à la vanille et aux baies

**TRANCIO DI MARE ALLE NOCCIOLE** ..... € 24,00  
Tranche de poissons du jour sur coulis de pommes de terre au safran,  
crème de noisette et créativité méditerranéens

**LA SEPIA** ..... € 23,00  
Seiche en croûte de parmesan  
et culatello di Zibello sur un coulis de fèves

**IL CALAMARO RIPIENO** ..... € 23,00  
Calamars farcis à la panure méditerranéenne

**MANZO AL TARTUFO** ..... € 24,00  
Filet de boeuf sicilien à la truffe et zeste de légumes

**ANGUS USA** ..... € 22,00  
Emincé d'angus à la crème d'artichaut et bacon croustillant

## ACCOMPAGNEMENTS

**LÉGUMES EN SAUCE** ..... € 6,00

**POMMES DE TERRE  
AU ROMARIN** ..... € 6,00

**SALADE DE TOMATES  
FRAIS, CÂPRES, OLIVES  
ET BASILIC** ..... € 7,00

**SALADE COMPOSÉE** ..... € 6,00

- Les produits de poisson administrés crus sont surgelés à température négative à l'origine ou en interne, comme l'exige le règlement CE 853/04

- Les aliments marqués d'un astérisque peuvent être congelés à l'origine. Demandez au personnel des informations détaillées à ce sujet

- La liste complète des allergènes et des ingrédients est disponible à notre bureau, demandez-la pour consultation (décret législatif 231/2017 et règlement CE 1169/2011)

FRUITS ET DESSERTS

|                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| FRUITS DE SAISON .....                                              | € 6,00  |
| DÔME DE RICOTTA AVEC SAUCE<br>AUX BAIES SAUVAGES ET NOISETTES ..... | € 10,00 |
| LA CRÈME CHANTILLY AVEC SES FEUILLES .....                          | € 8,00  |
| CANNOLO DESTRUCTURÉ .....                                           | € 7,00  |
| CASSATA SICILIANA .....                                             | € 7,00  |
| BROWNIES AUX NUTELLA<br>ET RAPÉ DE COCO .....                       | € 8,00  |
| SORBET MENTHE ET CITRON VERT .....                                  | € 5,00  |

BOISSONS

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| EAU MINERALE .....            | € 3,00 |
| BOISSONS SANS ALCOOL .....    | € 3,50 |
| BIÈRE EN BOUTEILLE 0,33 ..... | € 5,00 |
| CAFFÈ ILLY ARABICA SELECTION  |        |
| - ETIOPIA .....               | € 2,00 |
| Notes florales - DÉLICAT      |        |
| - BRASILE .....               | € 2,50 |
| Notes de caramel - INTENSE    |        |
| - GUATEMALA .....             | € 3,00 |
| Notes de chocolat – FORTE     |        |

Couvert € 3,00



## **210 GRAMMI**

RISTORANTE LABORATORIO

### **TRAPANI**

Via Giardini, 14 - 91100 TP

Cel. **+39 342 395 0873**

Mail **trapani@210grammi.com**

### **FAVIGNANA**

Piazza Europa, 38 - 91023 TP

Cel. **+39 328 311 8888**

Mail **favignana@210grammi.com**

---

[www.210grammi.com](http://www.210grammi.com)