

FAVIGNANA



GRAMMI

RISTORANTE LABORATORIO

MENÙ



Chi dice che i sogni non possono avverarsi?

210 grammi nasce da un sogno nel cassetto e vede muovere i primi passi in un piccolo laboratorio di pasta fresca del negozio di famiglia.

Anni di lavoro ed impegno costante finalizzati al raggiungimento di un obiettivo comune: realizzare e far conoscere i nostri piatti interamente home-made.

Nel 2015 nasce il 210 grammi, il primo ristorante - laboratorio di pasta fresca a Trapani. La nostra più grande ambizione è quella di soddisfare tutti i palati, anche e soprattutto quelli più esigenti, combinando l'estro culinario con la semplicità della pasta fresca, prodotta interamente nel nostro laboratorio dopo una minuziosa selezione dei migliori grani siciliani.

Sono stati anni di vivace entusiasmo e voglia di fare, anni di grandi soddisfazioni e di prove difficili da superare ma oggi, a distanza di 7 anni, non abbiamo smesso di sognare...

Welcome 210 Grammi - Favignana!

210
GRAMMI
RISTORANTE LABORATORIO

I CRUDI

MARE

GRAN CRUDO (X2 PERSONE) € 50,00

2 Gamberi rossi, 2 scampi del Mediterraneo, 2 ostriche
e 3 diverse tartare/julienne di mare

IL CANNOLO SALATO € 15,00

Battuto di gambero rosso con emulsione di
stracciatella e perlage di tartufo

CRUDO DI TONNO ROSSO € 15,00

Tartare di tonno rosso con mela verde in doppia consistenza

IL SALMONE SELVAGGIO € 15,00

Sashimi di salmone alla barbabietola con panna acida all'aneto e avocado

SCAMPI DEL MEDITERRANEO € 6,00

Scampi del Mediterraneo di prima scelta

GAMBERO ROSSO DI MAZARA € 8,00

Gamberone rosso di prima scelta

LE OSTRICHE € 4,00

Ostriche Tsarskaya

TERRA

FASSONA PIEMONTESE € 15,00

Tartare di fassona con cipollotto di Partanna e capperi di Pantelleria

I CUBI DI MANZO € 15,00

Manzo con le sue salse

- I prodotti della pesca somministrati crudi vengono abbattuti a temperatura negativa all'origine o internamente, come previsto dal Reg. CE 853/04

- Gli alimenti contrassegnati dall'asterisco possono essere surgelati all'origine. Chiedete al personale indicazioni dettagliate in merito

- L'elenco completo degli allergeni e ingredienti è disponibile presso il nostro desk, chiedetene per la sua consultazione (d. Lgs 231/2017 e reg. Ce 1169/2011)

ANTIPASTI

LA DEGUSTAZIONE (X2 PERSONE) € 30,00
Selezione di 8 antipasti di pesce in base al fresco di giornata

IL GAMBERO CROCCANTE € 16,00
Vellutata di piselli allo zenzero con gambero rosso croccante

LE ARANCINE DI MARE € 15,00
1 arancina al nero di seppia e stracciatella
1 arancina triglia e finocchietto selvatico

LA FRITTURA € 16,00
Selezione di fritti del Mediterraneo con mayo agli agrumi

IL POLPO € 14,00
Tentacolo di polpo su crema di ceci, perlage di curcuma
e carciofo croccante

LA CAPONATA € 12,00
Caponata di verdure con mandorle Val di Noto

IL TAGLIERE DI TERRA € 23,00
Selezione di salumi e formaggi gourmet accompagnati
dalle nostre confetture

IL TAGLIERE DI MARE (X2 PERSONE) € 29,00
Degustazione dei prodotti di tonnara e stagionati di pesce con i nostri oli

PRIMI

Per i primi senza glutine rivolgersi allo staff

GAMBERO E PISTACCHIO € 21,00

Busiate con corallo di gambero rosso e crema di pistacchi

CACIO DI MARE € 23,00

Spaghetti cacio e pepe su letto di gambero rosso e perlage di tartufo nero

VONGOLE E PESTO VERDE € 19,00

Spaghetti vongole e pesto verde con ciuffi di rucola

SCAMPI E BOTTARGA € 21,00

Tonnarelli con scampi, bottarga di tonno e lime

RAVIOLACCI DI CERNIA € 23,00

Raviolacci di cernia con triglia in doppia consistenza

ARAGOSTA DELLE EGADI € 50,00

(1 ARAGOSTA DA CIRCA 500 GRAMMI)

Tonnarelli con aragosta e mandorla croccante

CÙSCUSU TRAPANESE € 25,00

Cùscusu con pesce per zuppa e frittura di giornata

OSSO DI SEPPIA € 20,00

Risotto con nero di seppia, burrata affumicata e zeste di limone

IL PESTO TRAPANESE € 15,00

Busiate con pesto trapanese e cubettata di melanzane

IL RAGÙ SICILIANO € 15,00

Conchigliette ricce con ragù di manzetta e maialino ragusano

- I prodotti della pesca somministrati crudi vengono abbattuti a temperatura negativa all'origine o internamente, come previsto dal Reg. CE 853/04

- Gli alimenti contrassegnati dall'asterisco possono essere surgelati all'origine. Chiedete al personale indicazioni dettagliate in merito

- L'elenco completo degli allergeni e ingredienti è disponibile presso il nostro desk, chiedetene per la sua consultazione (d. Lgs 231/2017 e reg. Ce 1169/2011)

SECONDI

IL PESCATO €/kg 70,00
Il pescato del giorno

IL TONNO ROSSO € 26,00
Cubo di tonno con crema di piselli, salsa di pomodorino giallo
e coulis di carote

SALMONE ALLA VANIGLIA € 24,00
Trancio di salmone cotto a bassa temperatura alla vaniglia e frutti di bosco

TRANCIO DI MARE ALLE NOCCIOLE € 24,00
Trancio di pescato del giorno su coulis di patate allo zafferano,
crema di nocciole e fantasie mediterranee

LA SEPPIA € 23,00
Seppia a pelle di serpente con crosta di parmigiano
e culatello di Zibello su coulis di fave

IL CALAMARO RIPIENO € 23,00
Calamaro ripieno con panatura mediterranea

MANZO AL TARTUFO € 24,00
Filetto di manzo siciliano al tartufo e zeste di verdure

ANGUS USA € 22,00
Tagliata di angus con crema di carciofi e guancialetto croccante

CONTORNI

VERDURE RIPASSATE € 6,00

PATATE AL ROSMARINO € 6,00

**INSALATA DI POMODORO
FRESCO, CAPPERI, OLIVE
E BASILICO** € 7,00

INSALATA MISTA € 6,00

- I prodotti della pesca somministrati crudi vengono abbattuti a temperatura negativa all'origine o internamente, come previsto dal Reg. CE 853/04

- Gli alimenti contrassegnati dall'asterisco possono essere surgelati all'origine. Chiedete al personale indicazioni dettagliate in merito

- L'elenco completo degli allergeni e ingredienti è disponibile presso il nostro desk, chiedetene per la sua consultazione (d. Lgs 231/2017 e reg. Ce 1169/2011)

FRUTTA E DESSERT

FRUTTA DI STAGIONE	€ 6,00
CUPOLA DI RICOTTA CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO E NOCCIOLA	€ 10,00
LA CREMA CHANTILLY CON LE SUE FOGLIE	€ 8,00
CANNOLO DESTRUTTURATO	€ 7,00
CASSATA SICILIANA	€ 7,00
BROWNIES CON COLATA DI NUTELLA E COCCO RAPÈ	€ 8,00
SORBETTO MENTA E LIME	€ 5,00

BEVANDE

ACQUA	€ 3,00
BEVANDE ANALCOLICHE	€ 3,50
BIRRA IN BOTTIGLIA 0,33	€ 5,00
CAFFÈ ILLY ARABICA SELECTION	
- ETIOPIA	€ 2,00
<i>Note floreali - DELICATO</i>	
- BRASILE	€ 2,50
<i>Note di caramello - INTENSO</i>	
- GUATEMALA	€ 3,00
<i>Note di cioccolato - DECISO</i>	

Coperto € 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