

M E N U

SHALAI

*Curiosare, raccontare, celebrare la materia prima e subirne
il fascino, sino a rimanerne estasiati!*

*Un racconto che prende le mosse da esperienze di vita
e sensazioni personali e che poi diventa un bel romanzo
da gustare pagina dopo pagina...
sino al gran finale!*

Nuovi pensieri, sfumature di gusto,
seduzioni, abbinamenti, materie prime
ricercate... tutto ciò che serve per proporre
un menu di cuore e di territorio!

CHEF

Giovanni Santoro





degustazione “*Leggende di Terra*”

M
E
N
U

Il Benvenuto a casa nostra

Petto d’anatra, foie gras e senape

③⑦⑩

Guancetta di maialino, demi-glace di cipolla, carota ed emulsione al sedano

⑥⑦⑨

Spaghettone artigianale ai tre cipollotti, tartare di equino e origano

①

Cuberoll di manzo, melanzana affumicata, insalatina
di costoluto e ricotta

⑥⑦⑩

Prima del dolce

Il cannolo di ricotta secondo Shalai

①③⑦⑧⑫

Coccole finali



€ 130,00 a persona (si intende per tutti i commensali al tavolo)

Degustazione Vini Terre di Contrasti € 100,00 a persona

Piccoli assaggi di formaggi siciliani e/o internazionali € 10,00 a persona

M
E
N
U

SHALAI

degustazione “*Genti di Mare*”

(omaggio ai nostri pescatori)

Il Benvenuto a casa nostra

Crudo di gambero rosso*, succo di pomodoro datterino,
cetriolo all’acqua di mare e spuma al kefir

②④⑦⑫⑭

Seppia al barbecue, suo nero, fave secche e menta

⑦⑫⑭

Tagliolino con pesto trapanese, alici marinate e bottarga

①③④⑦⑧

Rombo al burro e limone, zucchine in fiore e vongole

①④⑦⑫⑭

Prima del dolce

Limone, cedro e arancia

①③⑦

Coccole finali

€ 130,00 a persona (si intende per tutti i commensali al tavolo)

Degustazione Vini Dall’Alba al Tramonto € 100,00 a persona

Piccoli assaggi di formaggi siciliani e/o internazionali € 10,00 a persona





SHALAI

degustazione “*Sentieri*”

M E N U

È divertente. Si svilupperà attorno alla meraviglia.

Saprà conquistarvi.

Sei le portate, dal benvenuto al dessert, che seguiranno
il guizzo dello chef Giovanni Santoro che ha voluto imprimere
a questo menu il gioco e la magia.

La cura del percorso è uno dei requisiti.

L'identità dei luoghi sarà il leit motiv.

Il tempo sospeso sarà il terzo elemento che vi avvolgerà.



€ 100,00 a persona (menu esclusivo per tutti i componenti del tavolo)

Degustazione Vini Sensazioni € 60,00 a persona

Piccoli assaggi di formaggi siciliani e/o internazionali € 10,00 a persona

M
E
N
U

SHALAI

degustazione “Mongibello”

Il Benvenuto a casa nostra

Uovo di gallina sicola, spuma di melanzana, pomodoro arrosto
e ricotta salata
①③⑦⑧

Vitellina a punta di coltello con fonduta ai formaggi siciliani e bacche di
ginepro dell'Etna, affumicata agli aghi di pino
⑦⑩⑫

Riso carnaroli mantecato al ragusano, limone, sommacco,
fichi e tartufo
⑦⑨

Cannellone di pasta fresca con genovese di coniglio, besciamella e menta
①③⑥⑦⑫

Agnello al barbecue, peperone e rocher con salsa alle erbe
①③⑦⑫

Prima del dolce

Muntagna: fragoline, yogurt e carruba
①③⑦

Coccole finali



€ 150,00 a persona (menu esclusivo per tutti i componenti del tavolo)

Degustazione Vini Alla Scoperta dell'Etna € 150,00 a persona

Piccoli assaggi di formaggi siciliani e/o internazionali € 10,00 a persona

M E N U

SHALAI

degustazione “*Fai tu Giovanni*”

Ogni giorno è un viaggio! Tutto può accadere quando si sfiorano
le giuste corde dell'anima.

Lo chef Giovanni Santoro vi invita ad esplorare, stupirvi, immaginare,
scoprire, conoscere, vivere un percorso immersivo che prende
le mosse da un territorio di incanto e di bellezza.

‘Fai tu Giovanni’ è un percorso degustazione a mano libera,
nel corso del quale lo chef vi porterà su diversi registri di scoperta
e consistenze, di sfumature di sapori e materie prime, conferendo
a ciascun piatto il suo tono e una profonda identità.

Sarà vibrante come l'esperienza in un luogo che non si conosce ancora.
Sarà emozionante perché sintetizza l'unicità della cucina di Shalai.
Sarà il testimone da consegnare al proprio commensale per condividere
una storia antica di esperienze e desiderio, scandito dal tempo e dallo stile.
Undici portate, tra carne, pesce e vegetali, che conferiranno
il senso al vostro viaggio!



€ 170,00 a persona (menu esclusivo per tutti i componenti del tavolo)

Degustazione Vini Grand Tour € 170,00 a persona

Piccoli assaggi di formaggi siciliani e/o internazionali € 10,00 a persona



SHALAI

M E N U

Oltre ai nostri percorsi degustazione è possibile scegliere i singoli piatti à la carte dai vari menu.

Esperienze che vi introdurranno nel mondo di Shalai e dello chef *Giovanni Santoro*.

2 portate € 70,00 escluso dessert

3 portate € 100,00 escluso dessert



SHALAI

I Formaggi ed i Dessert

D
E
S
S
E
R
T

Selezione di formaggi siciliani € 25,00
⑦

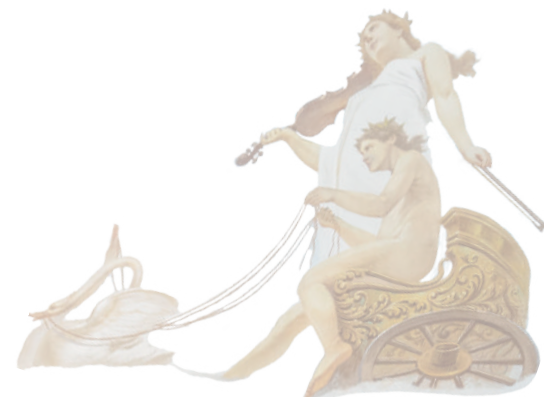
Selezione di formaggi internazionali € 35,00
⑦

Il cannolo di ricotta secondo Shalai € 20,00
①③⑦⑧⑫

Limone, cedro e arancia € 20,00
①③⑦

***Muntagna*: fragoline, yogurt e carruba** € 20,00
①③⑦

Caffè, cioccolato, mandorla e gruè € 20,00
③⑧



ALLERGENI

SHALAI

Oltre a quanto previsto in menu offriamo la possibilità di richiedere piatti per celiaci, vegani e vegetariani. Per qualsiasi esigenza alimentare siete pregati di informare il nostro personale di sala che con piacere provvederà a comunicare in cucina le vostre esigenze.

***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come da reg. CE 853/04**

In ottemperanza al regolamento U.E. 1169/2011 del Parlamento Europeo, di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

- ① Cereali contenenti glutine.
- ② Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- ③ Uova e prodotti a base di uova.
- ④ Pesce e prodotti a base di pesce.
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia.
- ⑦ Latte e prodotti a base di latte.
- ⑧ Frutta a guscio.
- ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano.
- ⑩ Senape e prodotti a base di senape.
- ⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/lt.
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini.
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi.