

JUST-ICE TIZ-MENU

JUSTICE TIZ-MENU T

TIZ-MENU JUSTICE T

JUSTICE TIZ-MENU



VIA CASSARI 35 | PALERMO | SICILIA
INFO & RESERVATION: +39 091 589918 INFO@GAGINIRESTaurant.COM WWW.GAGINIRESTaurant.COM

VIRGA&MILANO GROUP

GAGINI

MENU DEGUSTAZIONE 6 PORTATE
6 COURSES TASTING MENU
100

AMUSE BOUCHE

*

SEPPIA SCOTTATA,
CON FAVE AL LARDO DI MAIALINO NERO DEI NEBRODI E SALSA PIL PIL
SEARED CUTTLEFISH WITH FAVA BEANS,
LARD FROM NEBRODI BLACK PIG, AND PIL-PIL SAUCE

CARPACCIO DI CINISARA, SEMI DI ZUCCA E HARISSA
CINISARA BEEF CARPACCIO, PUMPKIN SEEDS AND HARISSA

DITALINI ALLA GENOVESE DI CIPOLLA, CALAMARETTI SPILLO E SHISO
DITALINI PASTA WITH ONION GENOVESE, BABY SQUID AND SHISO

PESCATO SECONDO MERCATO,
BEURRE BLANC ALLA BRACE E SPINACIO ROSSO
MARKET CATCH OF THE DAY,
CHARCOAL-GRILLED BEURRE BLANC AND RED SPINACH

PANCIA DI MAIALE , FOGLIE OSSIDATE,
SALDA ALLE CANOCCHIE E POLLINE
PORK BELLY, OXIDIZED LEAVES, MANTIS SHRIMP SAUCE AND POLLEN

*

PREDESSERT

*

GELATO PISELLI, BIANCO MANGIARE CON BUCCE DI PISELLI,
UOVA DI ARINGA AFFUMICATA E CHIACCHIERE
PEA ICE CREAM, BLANCMANGE WITH PEA PODS,
SMOKED HERRING ROE, AND CRISPY CHIACCHIERE

TIZIANA FRANCOFORTE

GAGINI EXECUTIVE CHEF

ANTIPASTI / STARTERS

CERNIA MATURATA AL SALE, POMODORO VERDE, SALSA OLANDESE E ALGHE
SALT-AGED GROUPEL, GREEN TOMATO, HOLLANDAISE SAUCE, AND SEAWEED
26

SEPPIA SCOTTATA, CON FAVE AL LARDO DI MAIALINO NERO DEI NEBRODI E SALSA PIL PIL
SEARED CUTTLEFISH WITH FAVA BEANS, LARD FROM NEBRODI BLACK PIG, AND PIL-PIL SAUCE
26

CARPACCIO DI CINISARA, SEMI DI ZUCCA E HARISSA
CINISARA BEEF CARPACCIO, PUMPKIN SEEDS AND HARISSA
24

ASPARAGI BIANCHI E VERDI, SALSA AL VIN JAUNE, NOCI E LIMONE KOISHO
WHITE AND GREEN ASPARAGUS, VIN JAUNE SAUCE, WALNUTS, AND LEMON KOISHO
22

PRIMI / FIRST COURSES

RISOTTO IN BRODO DI CERNIA E SCAMPI
SCAMPI RISOTTO IN GROUPEL BROTH
28

DITALINI ALLA GENOVESE DI CIPOLLA,
CALAMARETTI SPILLO E SHISO
DITALINI PASTA WITH ONION GENOVESE, BABY SQUID AND SHISO
26

TORTELLINI RIPIENI DI LINGUA, SALSA VERDE ALLA SALICORNIA E PINOLI
TORTELLINI STUFFED WITH BEEF TONGUE, SAMPHIRE GREEN SAUCE AND PINE NUTS
24

SECONDI / MAIN COURSES

FUNGO ALLA BRACE, ROBIOLA DI CAPRA GIRGENTANA, OLIVE NERE E SALMORIGLIO AROMATICO
CHARCOAL-GRILLED MUSHROOM, GIRGENTINA GOAT ROBIOLA, BLACK OLIVES, AND AROMATIC SALMORIGLIO
24

PANCIA DI MAIALE , FOGLIE OSSIDATE, SALSA ALLE CANOCCHIE E POLLINE
PORK BELLY, OXIDIZED LEAVES, MANTIS SHRIMP SAUCE AND POLLEN
30

PESCATO SECONDO MERCATO, BEURRE BLANC ALLA BRACE E SPINACIO ROSSO
MARKET CATCH OF THE DAY, CHARCOAL-GRILLED BEURRE BLANC AND RED SPINACH
28

LA FORMULA À LA CARTE PREVEDE LA SCELTA DI UN MINIMO DI DUE PORTATE
THE À LA CARTE OPTION REQUIRES A MINIMUM SELECTION OF TWO COURSES