



www.orasea.it



Slow Food® Alleanza dei Cuochi

Il nostro locale aderisce all' Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità

Our restaurant adheres to the Slow Food Alliance, a pact between chefs and small producers to promote good food, clean and fair land and save biodiversity

chef
Ciccio Gallo

maître
Enzo Dilluvio

I Produttori

- Lenticchie di Villalba** – Azienda Agricola Calafato Filippo - *Villalba (CL)*
- Vastedda del Belice** – Caseificio Cangemi - *Partanna (TP)*
- Pesce Selinuntino** – Pesca tradizionale del Golfo di Selinunte - *Marinella (TP)*
- Aglio di Nubia** – Azienda Agricola Simonte Francesca - *Paceco (TP)*
- Sale Marino di Trapani** – Saline Culcasi - *Paceco (TP)*
- Carciofo spinoso** – Azienda Agricola Romano - *Menfi (AG)*

Benvenuti

Nella distesa dorata di Selinunte, dove il bacio salmastro del Mediterraneo s'incontra con la fertilità della terra siciliana, sorge una perla del gusto e della tradizione culinaria: il ristorante *ORASEA*. Una finestra sull'orizzonte del mare, un portale verso i sapori autentici di una terra baciata dal sole, guidato dal virtuosismo dello chef *Ciccio Gallo* e dal caloroso maître *Enzo Dilluvia*.

ORASEA nasce dal sogno e dalla visione di chi desidera riscoprire ed esaltare le ricchezze enogastronomiche di una terra densa di storie, di memorie e di tradizioni. Un luogo dove il ricordo dell'infanzia si fonde con l'innovazione, dove la passione per la cucina diventa un viaggio, un'esplorazione, un ritorno alle radici.

Lo chef, con la sua arte culinaria, interpreta la ricca tavolozza di sapori del suo territorio e, come un pittore, ne ricrea i paesaggi sulla tela dei piatti che vi propone. È il suo modo di portarvi a contatto con la Sicilia, di farvi assaporare la storia di chi ha amato questa terra prima di noi. Il maître, con il suo calore e la sua esperienza, vi guida in questo viaggio sensoriale, creando un'atmosfera di accoglienza e di familiarità, che vi farà sentire a casa, pur immergendovi in un'esperienza gastronomica unica.

Qui, i ritmi del mare e della terra danzano insieme, in un'armonia di sapori e aromi che vi faranno innamorare, ancora una volta, della nostra amata Sicilia. Benvenuti a ORASEA, dove ogni pasto è un viaggio, ogni sapore una scoperta, ogni momento un ricordo da portare con voi.

Welcome

In the golden expanse of Selinunte, where the briny kiss of the Mediterranean Sea meets the fertile soil of Sicilian land, a culinary and traditional gem shines: the *ORASEA* restaurant. A window onto the horizon of the sea, a portal to the authentic flavours of a sun-kissed land, guided by the virtuoso skills of chef *Ciccio Gallo* and the warm maître *Enzo Dilluvia*.

ORASEA was born from the dream and vision of those who wish to rediscover and enhance the gastronomic riches of a land brimming with history, memories, and traditions. A place where childhood memories meld with innovation, where passion for cooking becomes a journey, an exploration, a return to roots.

The Chef, with his culinary art, interprets the rich palette of flavours from his homeland, and like a painter, he recreates its landscapes on the canvas of the dishes he offers. It is his way of bringing you in contact with Sicily, allowing you to savour the history of those who loved this land before us. The maître, with his warmth and experience, guides you on this sensory journey, creating an atmosphere of hospitality and familiarity that will make you feel at home, while immersing you in a unique gastronomic experience.

Here, the rhythms of the sea and the earth dance together, in a harmony of flavours and aromas that will make you fall in love, once again, with our beloved Sicily. Welcome to ORASEA, where every meal is a journey, every taste a discovery, every moment a memory to take with you.

Antipasti / Starter

I NOSTRI CRUDI / OUR RAW DISHES

Sgombro affumicato ^{4;7}

in insalata moderna di finocchi, cipolla rossa, arance e olive belicine
Smoked mackerel with fennel salad, red onion, orange and olives from Belice area

16

Gamberi rossi* di Mazara del Vallo al sesamo ^{2;11}

ceci spumosi, gel al limone e panelle fritte
Red prawns from Mazara del Vallo with sesame seeds, chickpea foam, with gel of lemon and fried chickpeas "panelle"*

16

Dentice maturato in alghe ^{4;6;7}

salsa di soia agrumata e gelato di ricci di mare*
Matured snappers with seaweeds, citrus soy sauce and sea urchin ice cream*

18

I NOSTRI COTTI / OUR COOKED DISHES

Baccalà* mantecato in crosta di pane fritto ^{1;4;7;9}

su riduzione di acqua di funghi porcini secchi e paté di lenticchie di Villalba 
Whipped codfish in a fried bread crost with reduction sauce of sun dried porcini mushrooms and lentils paté from Villalba *

16

Uovo poached su cremoso di patate all' aringa fumé, ^{1;3;4;7}

fonduta di primo sale, bottarga di tonno e falso asparago
Poached egg with cream of potatoes and smoked herring, fonduta of primo sale cheese, tuna bottarga and false asparagus

16

Capesante scottate al cacio e pepe, ^{7;14}

paté di capperi alla menta con topinambur cremosi e fritti
Seared scallops with "cacio" cheese and pepper, capers and mint paté with Jerusalem artichokes

18



Primi piatti / First courses

Spaghettone aglio, olio Nocellara e peperoncino ^{1; 4; 9}

al "latte" di pesce selinuntino  e anemoni di mare*

*Spaghettone pasta with garlic, extra vergin olive oil Nocellara, chili pepper
with cream of fresh fish from Selinunte  and sea anemone**

24

Risotto mantecato con *vastedda del Belice* ^{1; 4; 7; 6; 9}

triglia fritta, il suo fondo e concentrato di mandarino

*Risotto with *Vastedda del Belice* cheese , fried red mullet and mandarine concentrate*

24

Raviolini di sarde con burro al finocchietto selvatico e zafferano ^{1; 3; 4; 7; 8}

su fondente di cavolfiore, emulsione di sarda salata, uva passa e pinoli

*Raviolini pasta filled of fresh sardines with wild fennel butter and saffron,
cauliflower, salted sardins amulsion, raisin and pine nut*

24

Gnocchi di zucca con bisque di gambero rosso* ^{1; 2; 7; 8}

il suo crudo, pesto di rucola e pistacchio tostato

*Pumpking gnocchi with red prawns bisque,
raw red prawns*, rocket pesto and toasted pistachio*

24

Minestra di pasta all' aragosta* ^{1; 2; 8; 9}

con sparaceddi e mandorle tostate

Pasta soup with lobster, "sparaceddi" and toasted almonds*

26



Secondi piatti di pesce/ Fish main courses

Merluzzo cotto in olio all' origano arso ^{4; 7; 9}

su sciroppo di pomodoro secco, pomodoro pelato confit e salsa di baccalà all' aglio di Nubia 

*Codfish cooked in burned oregano olive oil with dried tomato syrup,
tomato confit and salted codfish sauce with Nubia's garlic* 

26

Pagro grigliato ^{4; 6; 11; 14}

su crema di fagioli al miso e pil pil di cozze montato all'olio

Grilled red porgy fish with cream of miso beans and mussels

26

Ricciola alla carbonella ^{4; 6; 7}

il suo fondo bruno e patate "aggrassate"

Amberjack cooked with charcoal and potatoes

28

Cernia frollata ^{1; 4; 7}

e carciofo spinoso di Menfi  a "pignateddu" alla nostra maniera

Dry-aged grouper fish with Menfi spiny artichoke  "a pignateddu" our style

28



Dessert

Terra amara, ma è dolce ^{1; 3; 7; 8}

Mousse alla carruba, mou al miele, vino cotto
con terra di mandorla e cannella al cacao amaro

*Carob muosse, honey toffee, cooked wine,
almond and cinnamon terrain with unsweetened cocoa*

10

Panna e fragola ^{1; 7; 8}

Pannacotta, panna al miele, variazione di fragole e pistacchio al sale di Trapani 
Pannacotta, fresh cream with honey, strawberry, and pistachio with Trapani sea salt 

10

Cioccolato freddo e cioccolata calda ^{3; 7}

Mousse fredda di cioccolato fondente con salsa e spuma di cioccolata calda

Cold dark chocolate mousse with warm foam and sauce of dark chocolate

10

Selezione di formaggi tipici della valle del Belice ⁷

con confettura e mostarda del giorno

Selection of typical cheeses from the Belice area with jam and mustard of the day

12



menù vegetariano / vegetarian menu

ANTIPASTI / APPETIZERS

Topinambur al cacio e pepe ^{6;7}

con patè di capperi alla menta e mandarino concentrato
*Jerusalem artichokes with "cacio" cheese and pepper,
capers and mint paté with mandarine concentrate*

16


Uovo poached ^{1;3;7}

con fonduta di primo sale e falso asparago
Poached egg with fonduta of primo sale cheese and false asparagus

16


PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Spaghettone con pesto di cavolfiore *all'aglio di Nubia* fritto ^{1;8}

burro di pinoli, dressing all'uvetta e pane tostato allo stratto
Spaghettone pasta with couliflower pesto and fried garlic from Nubia,  pinenut butter, rasin dressing and toasted bread

18

Risotto mantecato con *vastedda del Belice* ^{1;6;7;8}

pesto di "sparaceddi" e mandorle e pomodori pelati confit
Risotto with Vastedda del Belice cheese,  with "sparaceddi" and almond pesto and tomatoes confit

20

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Carciofo *spinoso di Menfi* ^{1;7}

a "pignateddu" alla nostra maniera
Menfi spiny artichoke  "a pignateddu" our style

20



Allergeni

- 1 Cerali 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 (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- 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
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Coperto: 3 euro

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari.

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore).

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo.

Allergens

- 1 Cereals containing gluten
- 2 Crustaceans and crustacean-based products
- 3 Eggs and egg-based products
- 4 Fish and fish-based products
- 5 Peanuts and peanut-based products
- 6 Soy and soy-based products
- 7 Milk and milk-based products (including lactose)
- 8 Nut fruits: almonds, hazelnuts, walnuts
- 9 Celery and celery-based products
- 10 Mustard and mustard-based products
- 11 Sesame seeds and sesame seed-based products
- 12 Sulphur dioxide and sulphites
- 13 Lupins and lupin-based products
- 14 Molluscs and mollusc-based products

Cover charge: 3 euros

The menu may change, respecting the seasonality of the products and in correlation with market availability.

The preparation of some of our dishes may involve the use of food additives. In compliance with the prescriptions provided by law, the fish intended to be consumed raw has been subjected to preventive sanitation treatment.

It may also have been kept at negative temperatures ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ for 24 hours/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ for 15 hours).

* Some of the products used might be frozen

In the presence of allergies and/or food intolerances ask our staff who will provide you with appropriate information about our food and drinks.

We remind you that smoking at the table is not permitted.

Scansiona il codice QR per accedere alla rete internet
Scan the QR code to access the internet

