

The page features a decorative border of light-colored floral and leaf illustrations in the top-left and top-right corners. The main title is centered in a large, black, serif font.

# IL GIARDINO PANTESCO

---

menu

**Il Giardino Pantesco  
di Hotel Village Suvaki**

Via Cimillia, 6 – Pantelleria  
[www.ilgiardinopantesco.it](http://www.ilgiardinopantesco.it)  
[info@ilgiardinopantesco.it](mailto:info@ilgiardinopantesco.it)  
+39 3331706237



B e n v e n u t i

## Un viaggio culinario tra i veri sapori mediterranei

Il ristorante nasce all'interno del giardino pantesco, il tipico recinto dell'isola costruito interamente in pietra a secco, offrendovi un ambiente **accogliente e confortevole** per ogni occasione.

Vi accompagneremo in un **percorso degustativo coinvolgente**, alla ricerca della vera essenza dell'isola: aromi, sapori e sensazioni uniche che risveglieranno il vostro palato.

Dalle ricette tradizionali alle rivisitazioni in chiave moderna, ogni piatto è preparato con passione e cura, per garantirvi una deliziosa **esperienza culinaria da ricordare**.

# ANTIPASTI

Sciaki Sciuka: verdure pantescche in crosta

€ 15



Polpo croccante in salsa barbecue  
su vellutata di patate paradiso e  
rosmarino

€ 17



Poker di gambero rosso di Mazara

€ 23

# PRIMI PIATTI

Gnocchetto, crema di piselli e tagliatella  
di seppia al limone

€ 18



Busiata trapanese, pesto  
di pistacchio, guanciaie croccante  
e fonduta di parmigiano

€ 22



Tagliolino fresco al basilico su crema  
di stracciatella, gambero rosso di Mazara

€ 24



# SECONDI PIATTI

Baccalá croccante con confettura di cipolla,  
macco di fave e finocchietto selvatico

€ 20



Trancio di Cernia, vellutata di ceci e carote

€ 24



Filetto di manzo su crema di patate alle  
erbe, con riduzione al Nero D'Avola e frutti  
di bosco semicanditi

€ 22

# DESSERT

Panna cotta alle pesche, crumble  
alle nocciole e torrone di sesamo

€ 10



Il Bacio: bacio pantesco con ricotta, lime  
e cioccolato fondente, sorbetto al passito  
e praline di uva zibibbo appassita

€ 13



Kirani: mousse al cioccolato fondente  
e passito, arrotolato alle mandorle,  
cremoso al caramello e maracujá

€ 13



Degustazione di Passiti di  
Pantelleria con Petit fOur

€ 19

# BEVANDE

Acqua Naturale 75cl	€ 3
Acqua Frizzante 75cl	€ 3
Coca Cola 33cl	€ 4
Aranciata da arance siciliana 33cl	€ 4
Limonata da limoni siciliani 33cl	€ 4
Birra Moretti 33cl	€ 5
Cocktail su richiesta	a partire da € 8
Coperto	€ 3,50

# LISTA ALLERGENI



## GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



## CROSTACEI E DERIVATI

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



## UOVA

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



## PESCE E DERIVATI

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



## ARACHIDI E DERIVATI

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



## SOIA E DERIVATI

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



## LATTE E DERIVATI

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



## FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



### **SEDANO E DERIVATI**

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



### **SENAPE E DERIVATI**

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



### **SEMI DI SESAMO E DERIVATI**

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



### **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



### **LUPINO E DERIVATI**

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



### **MOLLUSCHI E DERIVATI**

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)