

# Dali

RISTORANTE

DOVE IL GUSTO  
DIVENTA ARTE

David Forte





Julian 2016  
2016

# *A mano libera*

Ogni giorno, lo Chef Danilo Liparoti osserva la materia prima come un artista osserva una tela bianca. Il menù alla cieca “A mano libera” è il risultato di questa visione: una sequenza di portate inedite, create per chi ama la sorpresa e rifugge l’ovvio.

Quattro momenti di pura espressione culinaria dove la tradizione si scioglie nell'avanguardia: dall'antipasto al dolce, sarete spettatori di un'opera che accade una sola volta, pensata solo per voi, solo per oggi.

**Sfidate la realtà. Scegliete l'imprevisto.**

**€50 A PERSONA**

4 portate pensate e proposte dallo chef: antipasto, primo, secondo e dolce

Per Salvador Dalì, la realtà era un concetto da plasmare. Seguendo questa visione, lo Chef Danilo Liparoti ha scardinato la rigida struttura del menù tradizionale per offrirvi un'esperienza di libertà assoluta.

In questo percorso, le nostre creazioni di Terra, Mare e Vegetariani non subiscono etichette predefinite. Non sono semplicemente "antipasti" o "secondi", ma espressioni culinarie in metamorfosi: siete voi a sceglierne il ruolo, la sequenza e l'importanza.

Una proposta volutamente differenziante, dove la tecnica dello Chef si mette al servizio della vostra ispirazione.

Perché a tavola, come nell'arte, non dovrebbero esistere confini.

## *Piatti di terra*

**Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta, patate e limone con maionese alla 'nduja** 🌾🥚🥛 €14

**Uovo poché, spuma di pecorino e crudo di asparagi** 🥚🥛 €14

**Tartare di manzo, chips di pane e maionese alle erbe** 🌾🥚🥚 €14

**Pancia di maiale glassata, crema di patate affumicate e polvere di olive** €16

**Roll di coniglio alle erbe, carote e chutney di pesche** €16

**Controfiletto scottato, verdure di stagione e maionese alle erbe** 🥚🥚 €18



## Piatti di mare

Julienne di seppia\*, crema di piselli, cipolla in agrodolce e salsa al nero di seppia 🐟 €10

Ricciola\* scottata con crema di zucchine alla menta e patate allo zafferano 🐟 €18

Sandwich di triglia ripiena di uvetta e pinoli, bietole e crema di carote arrostate 🐟 €18

Crostone di focaccia con alici marinate, ricotta montata e polvere di limone 🌾 🐟 €10

## Primi piatti

Spaghettoni con crema di asparagi, vongole, bottarga e limone 🌾 🐟 €10

Gnocchi\* di patate, zucchine, gambero rosso e menta 🌾 €18

Spaghettoni con crema di carciofi, 'nduja e guanciale croccante 🌾 €14

Ravioli ripieni di pulled pork, spuma di patata affumicata e rughetta croccante 🌾 €10



Coperto €2  
\* Prodotto congelato

# Dolci €5

Tiramisù sifonato   

Crostatina crema, fragole e meringa   

Semifreddo allo yogurt, cioccolato  
e croccante di mandorle    

Cheesecake nespole e crumble  
salato alle nocciole   





# *Carta vini e bevande*

## Acqua

Acqua Panna 75cl	€2,50
San Pellegrino 75cl	€2,50
Ferrarelle 75cl	€2,50

## Bibite

Coca Cola 33cl	€2,50
Coca Cola Zero 33cl	€2,50
Fanta 33cl	€2,50

## Birre artigianali

Birra Perugia calibro 7 33cl <i>American Pale Ale</i>	€5
Birra Perugia Mario tra vent'anni 33cl <i>Imperial Ipa</i>	€5
Birra Perugia Suburbia 33cl <i>English Ipa</i>	€5

# Calabria

## Bollicine

### Casa Comerci

Fantasia - Metodo Ancestrale, 100% Greco Bianco €23

Sogno - Rifermentato in bottiglia macerato,  
100% Greco Bianco €28

## Vini Bianchi

### Giuseppe Calabrese

Vadduna Longa, 100% Guarnaccia €26 In arrivo

### Casa Comerci

Rèfulu, 100% Greco Bianco €24

### 'A Vita

Hōra, 90% Greco Bianco, 10% Chardonnay €28

### Cerminara

Dune di Marinella, 90% Pecorello, 10% Greco €24

### Cataldo Calabretta

Cirò Bianco, 100% Greco Bianco €24

L'Ansonica, 100% Ansonica €24

### Giraldi & Giraldi

Arintha, 90% Greco, 10% Chardonnay €20

## *Vini Rosati*

### **Giuseppe Calabrese**

Parole Solo Parole, 100% Magliocco

€25 In arrivo

### **Casa Comerci**

Granatu, 100% Magliocco Canino

€24

### **'A Vita**

Rosato, 100% Gaglioppo

€28

### **Cerminara**

Cirò Rosato, 100% Gaglioppo

€28

### **Cataldo Calabretta**

Alicante, 100% Alicante

€28

Cirò Rosato, 100% Gaglioppo

€25 In arrivo

### **Giraldi & Giraldi**

Donna Giuliana, 60% Magliocco, 40% Greco Nero

€20

# Vini Rossi

## Giuseppe Calabrese

C'era suolo e c'è ancora, 100% Magliocco del Pollino

€25 In arrivo

## Pollino

Rosso, 100% Magliocco del Pollino

€27

## Casa Comerci

Libìci, 100% Magliocco Canino

€27

## 'A Vita

"Il Rosso" Calabria IGP 2024, 92% Gaglioppo,  
8% Magliocco

€35

## Cerminara

RCS Cirò, 100% Gaglioppo

€28

## Calabretta

Cirò Rosso, 100% Gaglioppo

€26 In arrivo

## Giraldi & Giraldi

Don Onofrio, 80% Magliocco, 20% Cabernet Sauvignon

€25

I Monaci, 100% Magliocco

€22

OIPÀ, 100% Magliocco

€40

## Terre di Balbia

Fervore, 100% Magliocco

€30

Blandus, 100% Merlot

€35

## Terre del Gufo

Estremo, 100% Magliocco

€30

Timpamara, 100% Syrah

€55

# Bollicine

## **Veneto**

### **Bele Casel**

Asolo Prosecco DOCG Superiore Extra Brut, €24  
100% Glera

## **Trentino Alto Adige**

### **Tonini Viticoltori in Isera**

Trento DOC Nature, 70% Chardonnay, 30% Pinot Blanc €38

## **Lombardia**

### **Azienda Agricola Solo Uva**

Solo Uva Brut, 100% Chardonnay €34

Open Dosaggio Zero, 100% Pinot Nero €30

Solo Uva Rosé, 100% Pinot Nero €42

## **Piemonte**

### **Ettore Germano**

Rosanna Metodo Classico, 100% Nebbiolo €30

# Bollicine Estere

## **Francia**

Jean Paul Deville, 75% Pinot Noir, €54  
20% Chardonnay, 5% Pinot Meunier

Goutorbe, 70% Pinot Noir, 25% Chardonnay, €60  
5% Pinot Meunier

David Couvreur, 100% Pinot Meunier €60

# Vini Bianchi

## **Trentino Alto Adige**

### **Taschlerhof A.A. Valle Isarco**

Gewürztraminer, 100% Gewürztraminer

€38

Riesling, 100% Riesling

€34 In arrivo

## **Friuli Venezia Giulia**

### **Ferlat**

Ribolla Gialla, 100% Ribolla Gialla

€27

## **Piemonte**

### **Tenuta Parco Valle della Vite**

Libra Langhe Arneis, 100% Arneis

€25

## **Emilia-Romagna**

### **Noelia Ricci**

Trebbiano Romagna DOC, 100% Trebbiano

€26

## **Ronchi di Castelluccio**

Lunaria, 100% Sauvignon Blanc

€22 In arrivo

## **Marche**

### **Pantaleone**

Onirocep Falerio DOC Pecorino, 100% Pecorino

€25

### **Fattoria Coroncino**

Il Bacco Verdicchio DOC, 100% Verdicchio

€22

## **Campania**

### **Cantina del Barone**

Paone, 100% Fiano

€30

### **Zampaglione**

Don Chisciotte, 100% Fiano di Avellino

€28

### **Cantina dell'Angelo**

Miniere, 100% Greco di Tufo

€28

Del Nonno, 100% Coda di Volpe

€28

## **Agnanum**

Campi Flegrei Falanghina DOC, 100% Falanghina

€24

## *Puglia*

### **Masseria Cuturi**

**Segreto di Bianca**, 100% Fiano del Salento €22

## *Basilicata*

### **Arteteke**

**Ianghé IGP**, 80% Malvasia del Vulture,  
20% Moscato di Rapolla €25

## *Sicilia*

### **Nino Barraco**

**Biancammare**, Blend di uve bianche autoctone €24

### **Marco De Bartoli**

**Vigna Verde**, 100% Grillo €20

## *Vini Bianchi Esteri*

### **Francia**

**Sancerre**, 100% Sauvignon €65

**Chambaudière**, 100% Melon de Bourgogne €24

**Chablis**, 100% Chardonnay €40

**Bordeaux Blanc**, 70% Sauvignon, 22% Sémillon, 8%  
Colombard €24

# *Vini Rosati*

## ***Friuli Venezia Giulia***

### **Ferlat**

PG Rosa, 100% Pinot Bianco

€25

## ***Toscana***

### **Tenuta di Carleone**

Rosato, 100% Sangiovese

€24

## ***Lazio***

### **Carlo Noro**

La Forcinella, 100% Cesanese di Affile

€26

## ***Campania***

### **Cantina del Barone**

Zero Contatto, 100% Aglianico

€30

## ***Puglia***

### **Masseria Cuturi**

Femì, 100% Negroamaro

€25

## ***Basilicata***

### **Arteteke**

Russine, 100% Aglianico del Vulture

€25

## ***Sicilia***

### **Bonavita**

Rosato, 60% Nerello Mascalese, 30% Cappuccio,  
10% Nocera

€30

### **Nino Barraco**

Rosammare, Blend di uve autoctone

€26

## ***Sardegna***

### **I Garagisti di Sorgono**

Garage, 30% Monica, 30% Cannonau, 40% Muristellu

€23

# *Rosati Esteri*

## **Francia**

**Côtes de Provence**, 50% Cinsault, 30% Syrah,  
20% Grenache

€35

# Vini Rossi

## **Trentino Alto Adige**

### **Pitzner**

Lagrein Scharfegg, 100% Lagrein €32

## **Veneto**

### **Antolini**

Ripasso Superiore, 35% Corvina, 35% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara €23 In arrivo

Moròpio Amarone della Valpolicella, €55  
35% Corvina, 35% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara

## **Piemonte**

### **Tenuta Parco Valle della Vite**

Nemus Langhe Pinot Nero, 100% Pinot Nero €26

### **Cascina Nuova**

Barolo DOCG, 100% Nebbiolo €54

### **Figli Luigi Oddero**

Barbera d'Alba, 100% Barbera €25

## **Toscana**

### **Tenuta Carleone**

Chianti Classico, 100% Sangiovese €58

### **Le Macchiole**

Bolgheri Rosso, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese in percentuali variabili €40

### **Castello Tricerchi**

Brunello di Montalcino DOCG, 100% Sangiovese €56

Iuli'o Sangiovese IGP, 100% Sangiovese Grosso €20

## **Antonio Camillo**

**Mediterraneo**, 40% Ciliegiolo, 40% Grenache, 20% Carignano €20

## **Cantina Querciolina**

**Montecucco Rosso**, 100% Sangiovese Grosso €27

## **Lazio**

### **Carlo Noro**

**Moretto**, 100% Cesanese di Affile €28

## **Puglia**

### **Masseria Cuturi**

**Zacinto**, 100% Negroamaro €24

**Tumà**, 100% Primitivo €24 In arrivo

## **Basilicata**

### **Grifalco**

**Gricos**, 100% Aglianico del Vulture €28

## **Sicilia**

### **Bonavita**

**Ilnò**, 100% Nocera €40

### **Nino Barraco**

**Nero D**, Blend di uve autoctone €30

## **Sardegna**

### **I Garagisti di Sorgono**

**Manca Cannonau DOC**, 100% Cannonau €30

## *Rossi Esteri*

### **Francia**

**Bordeaux Rouge Supérieur**, 67% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon €25

**Côtes du Rhône**, Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah €24

# Momento Relax

Caffè	€1,50
Amaro Jefferson	€3,50
Amaro Zazà	€3,50
Amaro Mangiafuoco	€3,50
Rum Planteray	€3,50
Rum El Dorado 12	€5
Rum El Dorado 15	€7
Rum El Dorado 21	€10
Porto 10 Anni - <i>Quinta Das Carvalbas</i>	€5
Grappa Anselmo	€3,50
Passito Peppina - <i>Giuseppe Calabrese</i>	€4
Whisky Speyburn 10 anni	€5

Reg 1169/2011

# Legenda Allergeni



## **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**

(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati



## **CROSTACEI e prodotti derivati**



## **UOVA e prodotti derivati**



**PESCE** e prodotti derivati, tranne: gelatina o collagene di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino



## **ARACHIDI e prodotti derivati**



## **SOIA e prodotti derivati**



## **LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio**



## **FRUTTA A GUSCIO**

cioè mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati



## **SEDANO e prodotti derivati**



## **SENAPE e prodotti derivati**



## Semi di **SESAMO** e prodotti derivati



## **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>



## **LUPINI e prodotti derivati**



## **MOLLUSCHI e prodotti derivati**



*Dali*  
RISTORANTE