



MENU'

ELETTO MIGLIOR RISTORANTE DI

LAMPEDUSA

Alessandra Borghese

4RISTORANTI





La nostra CUCINA

La Chef Rossella Licciardi, fonda la sua cucina su due principi cardine: Tradizione ed Integrazione.

L'emozione che desidera evocare in ogni ospite è il sentirsi come a casa propria, mediante una proposta culinaria che prevede un viaggio tra i sapori dell'infanzia e contrasti innovativi.

Le Mille e Una Notte promette un'esperienza unica ed indimenticabile, che rimarrà impressa nella memoria di chi varcherà la sua soglia.

Si prega di informare il personale su eventuali allergie e intolleranze.





Gentile Ospite,

La informiamo che in questo locale possono essere somministrati prodotti congelati e surgelati (indicati dal simbolo **), in base alla disponibilità del prodotto e alla conservazione dello stesso.

La informiamo, inoltre, che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco, mediante abbattimento rapido di temperatura, nel rispetto delle procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

La invitiamo, pertanto, a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desidera.

Lo Staff

Le Mille e una Notte
R I S T O R A N T E





Lista degli Allergeni

Differenza tra Allergie e Intolleranze alimentari

- Per allergia alimentare si intende una reazione immunologica verso proteine alimentari normalmente tollerate, definite pertanto allergeni.
- Per intolleranza alimentare si intende una reazione anomala dell'organismo verso una sostanza alimentare, che tuttavia non coinvolge il sistema immunitario.

ALIMENTICHE PROVOCANO ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO

1. **Pesce** e derivati;
2. **Molluschi** e derivati;
3. **Latticini** e derivati;
4. **Cereali** contenenti **Glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati;
5. **Frutta** a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e derivati;
6. **Crostacei** e derivati;
7. **Arachidi** e derivati;





8. **Lupini** e derivati;
9. **Uova** e derivati;
10. **Anidride solforosa e solfiti** (in concentrazioni >10mg/Kg o 10mg/L TOT);
11. **Soia** e derivati;
12. Semi di **Sesamo** e derivati;
13. **Senape** e derivati;
14. **Sedano** e derivati.

Le nostre CRUDITE'

TARTARE €25

Pescato del giorno, Cipolla, Capperi, Olive, scorza di Limone e EVO.
(1-5-7)

GRAN CRUDO di MARE €80

Tartare, Scampo (**), Gambero Rosso di Mazara I e IV (**), Ostrica, Calamaro julienne, Triglia marinata e EVO.

(può contenere tutti gli allergeni)

QUARTETTO DI GAMBERO ROSSO €35

Gambero rosso di Mazara I (**), Sale, Pepe e EVO. (6)

QUARTETTO DI SCAMPI €35

Scampi I (**), Sale, Pepe e EVO. (6)





I nostri ANTIPASTI

OMAGGIO A LINOSA €15

Focaccette al Carbone vegetale, Formaggio fresco, Seppia al Pesto di Basilico, Capperi, Mandorle, Acciughe e EVO. (1-2-3-4-5-7-10)

POLPETTINE LE MILLE E UNA NOTTE €12

Polpette di Pescato del giorno, Pangrattato, Parmigiano Reggiano, Uova, salsa Tartara (Cetrioli, Capperi, Limone alla Marocchina) e EVO.

(può contenere tutti gli allergeni)

TONNO IN AGRODOLCE €14

Tonno fritto con Cipolla caramellata e EVO. (1-5-7-10)

CAPPUCCINO DI MARE €10

Crema di Merluzzo al latte, Patate, Parmigiano Reggiano, Pistacchio e EVO. (1-3-5-10)





LA CAPONATA €13

Melanzana frita, Cipolla, Pomodoro, Capperi, Olive, Basilico, Aceto e EVO. (4-5-7-10-11-14)

DEGUSTAZIONE LE MILLE E UNA NOTTE €30

Triglia marinata, Gambero rosso di Mazara IV marinato, Speck di Spada, Tonno affumicato alle erbe mediterranee e composta di Pomodoro, Caponata, Omaggio a Linosa, Polpettine Le Mille e una Notte, Tonno in agrodolce, Cappuccino di Mare, Polpo al burro. (può contenere tutti gli allergeni)

I nostri PRIMI

LA PASTA ALLA NORMA €17

Rigatone con Salsa fresca di Pomodoro, Basilico, Melanzane fritte, Ricotta salata e EVO. (3-4-11)

ORO NERO €26

Spaghettoni al Nero di Seppia, Pomodoro arrosto, Pangrattato, Ricotta Salata, Limone e EVO. (2-3-4)

UN COLPO AL CUORE €24

Tagliatella con pesce Spada, Pomodoro Secco, crema di Melanzana, Mandorla tostata, EVO. (1-3-4-5-7-9)

LA MIA SICILIA €26





Rigatone con crema di Cipolla al Burro, Pistacchio, Parmigiano, Gambero Rosa (**), Gambero Rosso di Mazara crudo (**), ed il suo estratto, e EVO. (3-4-5-6)

LE MILLE E UNA NOTTE €28

Spaghettoni con Uova di pesce, Calamaro, Gambero Rosa (**), Gambero rosso di Mazara (**), Pangrattato, Harissa, zest di Limone e EVO.

(può contenere tutti gli allergeni)

TRAPANESE DELLA CHEF €18

Busiata al Pesto di Datterino, Mandorle tostate, Parmigiano Reggiano, Aglio, Basilico e EVO. (3-4-5)

PERLE DI MARE €28

Spaghettoni con Patate, Bottarga di Tonno, Parmigiano Reggiano, Limone e EVO. (1-3-4)

RAGU' DI TRIGLIE 2.0 €28

Spaghettoni al Ragù di Triglie, Pomodoro, Finocchietto Selvatico, Uva Passa, Pinoli, Harissa, Pangrattato e EVO, accompagnato da Ricotta fresca. (1-4-5)





Tutti i formati di pasta provengono da laboratori siciliani di pasta fresca.

I nostri SECONDI

GEOMETRIE DI PESCE €45

Grigliata di Seppia, Gambero Rosso di Mazara (**), Polpo, Tonno, Spada. (1-2-6-10)

LA FRITTURA €25

Calamaro, San Pietro e Triglia con Maionese di Limoni alla Marocchina. (1-2-4-9-10)

U CALAMARU CHINU €30

Calamaro arrosto ripieno (Calamaro, Melanzana, Pangrattato, Pomodoro, Pinoli, Uvetta, Mortadella, Uova, Capperi, Parmigiano Reggiano, Aglio e EVO) e salsa di Pomodoro. (2-3-4-5-7-9-10)



SPADA ALLA FANESE €26

Trancio di Spada al forno con Panure di Pangrattato, Parmigiano Reggiano, Capperi, Origano, Aglio e EVO. (1-3-4)

PISCI ARRUSTUTU €24

Filetto di Pescato del giorno alla griglia. (1)

SEPPIA ALLA GRIGLIA €24

Seppia alla griglia, Hummus di Ceci, Pomodori secchi, Burro di Mandorle e Limoni alla Marocchina con Citronette di Aglio e Rosmarino canditi. (2-5)

I nostri CONTORNI

INSALATA DELLA CHEF €7

Cetriolo marinato, Pomodoro, Olive, Capperi, Ragusano e EVO. (3)

MELANZANA €10

Melanzana frita con Pangrattato, Parmigiano e Agretto alla Senape. (può contenere tutti gli allergeni)

PATATE 'MPIDUSANE €8





Patate al forno con Burro, Cipolla, Passito, Ragusano, Pangrattato e Origano (3-4-10)

I nostri DESSERT

TIRAMISU' DEL MILLE €10

Crema di Tiramisù, Pan Biscotto al Caffè Dec, Salsa al Cioccolato e Arancia candita. (3-4-9)

CASSATA della CHEF €8





Cassata al forno con Ricotta di Pecora, Confettura di frutta di stagione.
(3-4-9)

MOUSSE SICULA €10

Namelaka al Cioccolato Bianco, Pistacchio, con riduzione di Ben Ryé e Fichi. (3-5-10)

DESSERT DEL GIORNO €10

COPERTO €3,50

ACQUA €3

I NOSTRI VINI

VINI SICILIANI BIANCHI

CANTINA DE BARTOLI - Marsala





- **VIGNA VERDE (2022) €55**

Grillo. Note di frutta tropicale.

CANTINA MILAZZO - Castelvetrano, Campobello di Licata

- **MARIA COSTANZA (2022) €42**

Inzolia rosa e Chardonnay. Note di frutta esotica, fiori bianchi e foglie di agrumi.

CANTINA DONNA FUGATA - Pantelleria, Randazzo, Acate, Marsala e Contessa Entellina

- **VIGNA DI GABRI (2021) €40**

Ansonica in blend con Lucido (Catarratto), Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier. Note di agrumi, mela verde, pesca, salvia e timo.

CANTINA MORGANTE - Grotte (AG)

- **BIANCO DI MORGANTE (2022) €30**

Nero d'Avola. Bianco vinificato da uve rosse. Note floreali, di agrumi e erbe aromatiche

CANTINA VALLE DELL'ACATE - Acate (RG)

- **THYMBRA (2022) €30**

Vermentino. Sentori di frutta ed erbe aromatiche, timo e vaniglia.

CANTINA FAZIO - Fulgatore (TP)

- **MÜLLER THURGAU (2022) €36**





Siciliano 100%. Note di frutti a pasta gialla, pesca tabacchiera, melone bianco, fiori di ciliegio e gelsomino.

CANTINA FEUDO DI SISA - Monreale (PA)

- **LU BANCU (2021) €35**

Catarratto. Note di ginestra e sambuco.

- **CHARDONNAY (2020) €40**

Note fruttate e vanigliate.

CANTINA JUDEKA- Caltagirone

- **FRA BIANCO €30**

dal colore dorato, è il giusto connubio tra il bouquet aromatico tipico del vino bianco e l'eleganza del vino rosso. La vinificazione del Frabianco viene fatta con lo stesso procedimento di un vino bianco. L'uva viene subito pressata per evitare la cessione di colore. Ne risulta alla fine del processo una naturale e piacevolissima vivacità.

- **BLANDINE €30**

Muller Thurgau, Viognier e Zibibbo a Caltagirone, in provincia di Catania. Gran parte del mosto viene vinificato in vasche di acciaio, mentre il 20% in barrique con le bucce per circa 10 giorni ad una temperatura che oscilla tra i 16 e i 18 gradi. Alla vista presenta un colore giallo paglierino, al naso esprime note di ananas, albicocca e pesca gialla. Al palato è fresco, leggermente sapido e di buona persistenza.





CANTINA BRUGNANO- Partinico

- **LUNARIO DI BRUGNANO €35**

Vivace di colore con note paglierine e riflessi verdognoli. Intensamente fruttato, delicatamente floreale, racchiude in se note di gelsomino, albicocca, pesca bianca e susine gialle, armonizzati e intrecciati a sentori mentolati di eucalipto e vaniglia. Equilibrato in bocca con una giusta pienezza, freschezza e acidità conferendogli bevibilità, sapidità e chissà anche longevità

CANTINA QUANTICO -Linguaglossa

- **QUANTICO ETNA BIANCO €35**

L'Etna Bianco Quantico è un vino siciliano prodotto nel rispetto e applicazione dei principi della fisica quantistica, senza uso di additivi chimici, con macerazione sulle bucce per 24 ore. Dal colore giallo dorato, esprime profumi di agrumi ed erbe aromatiche. Al palato risulta molto fresco, profondo e minerale.

CANTINA PRINCIPI DI BUTERA

- **CARIZZA €33**

Bouquet ampio con sentori di fiori di ginestra, cantalupo e frutta esotica, come ananas e mango. Sapore: Ricco, armonico con delicati sentori di mandorla dolce. Colore: Giallo paglierino dorato, chiaro e luminoso, con lievi riflessi verdolini.

VINI SICILIANI BIANCHI FRIZZANTI

CANTINA MILAZZO - Castelvetro, Campobello di Licata





- **BIANCO DI NERA (2023) €35**

Frizzante. Bland di uve. Note di mela verde e pera bianca

CANTINA BARONE MONTALTO - Santa Ninfa (TP)

- **CUCUNCI €28**

Frizzante. Chardonnay. Note di frutti gialli e mela verde.

CANTINA BAGLIO ORO

- **AMMARI €33**

è un vino frizzante che racconta i profumi e i sapori della Sicilia, in un vortice di freschi sentori marini, Ammari è il perfetto compagno di piatti a base di pesce, verdure e antipasti stuzzicanti

VINI SICILIANI ROSATI





CANTINA MILAZZO

- **ROSE DI ROSA (2023) €35**

Frizzante. Inzolia rosa e Chardonnay. Note di uva spina, ribes e pompelmo rosa.

CANTINA BAGLIESI

- **SCIAPO' €22**

Fresco, morbido e persistente. Aromi di fragoline di bosco e pompelmo.

VINI SICILIANI NERI E ROSSI

- **MILLE E UNA NOTTE (2019) €100**

Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve. Note di frutti a bacca nera, sentore balsamico di liquirizia e nuance di tostatura dolce.

- **ANIMA SOLIS (2021) €28**

Cabernet Sauvignon, Merlot e Nero d'Avola. Note di frutti di bosco, ciliegia, spezie, vaniglia e cacao.

- **PASSIVENTO ROSSO (2021) €20**

Nero d'Avola. Note di fichi caramellati e frutta matura.

- **PASSIVENTO SYRAH (2021) €20**

Syrah. Note di ribes, violetta, liquirizia e pepe nero.





METODO BRUT SICILIANO

CANTINA CUSUMANO - Partinico

- **CUSUMANO 700 €44**

Metodo classico Brut. Pinot Nero e Chardonnay. Note di frutti rossi e sentori floreali.

CANTINA TERRAZZE DELL'ETNA - Randazzo (CT)

- **ROSÉ BRUT €60**

Spumante metodo classico Brut Rosé. Pinot Nero e Nerello Mascalese. Note di crosta di pane, lampone, fragoline e melagrana.

CANTINA BARONE MONTALTO - Santa Ninfa (TP)

- **CUCUNCI METODO BRUT €35**

É uno Spumante dal perlage fine, delicato, che richiama sentori esotici e agrumati, tipici delle uve Pinot Grigio.

CANTINA PRINCIPI DI BUTERA

- **NERO LUCE BRUT €30**

Si presenta con un colore tipicamente paglierino, con un perlage di media dimensione e persistenza. Il bouquet al naso offre note floreali e rimandi più fruttati. All'assaggio è di corpo leggero, fine ed equilibrato, con un sorso fresco che richiama un sapore erbaceo.





FRANCIACORTA e CHAMPAGNE

SATÈN BERSI SERLINI €50

Chardonnay 100%.

Animato da toni che ricordano frutti bianchi e note floreali, Satèn è un vino dolce, cremoso e brillante indimenticabile, che vi avvolgerà con una nuvola al sambuco e pesca, sprigionando infine un bouquet di albicocca.

MOËT E CHANDON RESERVE IMPÉRIAL €80

Pinot Noir 40-50%, Chardonnay 20-30%, Pinot Meunier 20-30%

Vino dorato dai riflessi ambrati. I suoi aromi intensi e radiosi evocano un'estate di nettarine, albicocche e datteri, che rinfrescherà il palato, per poi stupirlo con un finale avvolgente e denso dalle note scure di anacardi, nocciole tostate e pan pepato.

BRUT LAURENT-PERRIER €80

Dorato e cristallino, questo bouquet complesso di frutti e agrumi, propone un assaggio persistente, fragrante, armonioso ed equilibrato, che conclude in note che rimandano alla crosta di pane, ai lieviti, al burro ed alla pasticceria.

VINO DA MEDITAZIONE:

- **BEN RYÉ (2021) €8 (porzione)**

Vino da meditazione. Passito di Pantelleria DOC. Note di albicocca, pesca gialla, arancia candita, frutti esotici e sentori di macchia mediterranea.





Gentile Ospite,

La ringraziamo per aver scelto il nostro Ristorante come tappa del suo soggiorno a Lampedusa ed aver condiviso con noi parte del Suo tempo.

Ci auguriamo che questa esperienza abbia soddisfatto il Suo palato ed arricchito la Sua anima, regalandoLe un felice ricordo del tempo trascorso da noi.

Lo Staff
Le Mille e una Notte
R I S T O R A N T E





WIFI: FASTWEB-H264MT:

PSW: PL2Y46DSHC

