Chef Dedé

Chef Dedé

Via Guglielmo Oberdan 126, Catania
Email: info@chefdede.it
chefdede.it

Lascia la tua recensione su
tripadvisor®

MENÙ

Chef Dedé

Degustazioni

Per far divertire il nostro Chef: Le degustazioni
Un viaggio gastronomico ideato estemporaneamente e secondo la spesa mattutina, per chi vuole lasciarsi sorprendere e coccolare.

Degustazione di sette portate:
Ai sapori di terra 65€
Ai sapori di mare 70€

Degustazione di Quattro portate:
Ai sapori di terra 40,00€
Ai sapori di mare 45,00€

Antipasti

●

Chi ben comincia...

Misto di crudi del Mediterraneo, marinature e erbe aromatiche	22€	●
Battuta di gamberi del golfo di Catania marinati al mandarino e capperi canditi di Salina	14€	●
Tartare di manzo pepe di Sichuan e mosto cotto	13€	●
Alici di maglia all'aceto di mele, finocchietto selvatico e peperoncino	12€	●
Carpaccio di vitello arrostito in salsa di mandarino e misticanza di campo	13€	●
Carpaccio di pesce leggermente affumicato e frutti di stagione in emulsione di zenzero	14€	●
Caciocavallo grigliato in agrodolce e verdure selvatiche saltate	11€	●
Tortino di melanzane e ricotta infornata su emulsione di pomodoro	11€	●
Sarde a beccafico e insalata di arance e finocchi	13€	●
Tentacoli di polipo arrostiti alle erbe aromatiche su soffice cialda di patate	13€	●
Calamaro grigliato alle erbe aromatiche su vellutata di piselli	14€	●
Tagliere di salumi dei Nebrodi e formaggi siciliani con confetture e miele	12€	●

Le zuppe

Zuppa di lenticchie di Ustica al profumo di maggiorana	13€	●
Zuppa di mandorle di Avola e vongole al basilico	15€	●

Primi

●●

I primi

Gnocchi di patate farciti di ricotta al nero di seppia	14€	●●
Ravioli di zucca gialla e burrata ragusana al pistacchio di Bronte DOP	15€	●●
Paccheri trafilati al bronzo al ragù bianco, cacio appena tartufato al profumo d'arancia	14€	●●
Risotto al sapore di mare e profumo di agrumi mantecato con robiola di capra girgentana	16€	●●
Spaghetti cozze, vongole veraci e pomodoro datterino	14€	●●
Tagliolini freschi ai ricci di mare	18€	●●
Abbraccio di tagliolini freschi ai crostacei	15€	●●

Secondi

●●●

I piaceri della carne

Brasato di guancia di vitello al Nerello Mascalese e biete selvatiche	17€	●●
Petto di faraona lardellato ai cuori di carciofi e fondo di vino rosso	18€	●●
Lasagnetta di manzo su cialda di patate, scamorza affumicata e zucchine grigliate	18€	●●
Dalla pescheria Filetto di pesce in crosta di pistacchio di Bronte DOP e ortaggi marinati al limone	18€	●●
Filetto di pesce del giorno con cipolla candita e salsa agrodolce	18€	●●
Baccalà in umido, patate su vellutata di broccoli	17€	●●
Calamaro farcito di ricotta aromatizzata al limone e biete brasate	18€	●●
Sarde a beccafico e insalata di arance e finocchi	17€	●●

Dolci

●●●●

Dulcis in fundo

Tortino di cioccolato dal cuore tenero e gelato alla vaniglia	7€	●
Pera spinella dell'Etna farcita di ricotta in salsa di caramello e mandarini canditi	7€	●
Millefoglie di cannolo di ricotta in salsa di cioccolato	7€	●
Sorbetto di fichi d'India	6€	●
Semifreddo alle mandorle di Avola e scaglie di cioccolato di Modica	7€	●
Crostatina alla crema e mele dell'Etna	7€	●
Gelati gusti del giorno	6€	●
Assaggio di formaggi siciliani con confettura e miele	7€	●

Chef Dedé

Chef Dedé

Via Guglielmo Oberdan 126, Catania
Email: info@chefdede.it
chefdede.it

Leave your review on:
tripadvisor®

MENÙ

Chef Dedé

Testing menù

A gastronomic journey based on the freshest ingredients selected every day by the chef,

Seven courses Meat and vegetables 65,00€
Sea and seafood 70,00€
Four courses Meat and vegetables 40,00€
Sea and seafood 45,00€

Starters

●

Mix of marinated raw fish from the Mediterrean sea and aromatic herbs 22€ ●

Tangerine marinated prawns 14€ ●

Beef steak tartare, Sichuan pepper and cooked grape must 13€ ●

Anchovies marinated in apple vinegar and wild fennel 12€ ●

Veal cooked carpaccio, mandarin and mixed vegetables 13€ ●

Gently smoked fish Carpaccio and fruit of the season 14€ ●

Eggplant pie and baked ricotta cheese on tomato sauce 11€ ●

Grilled caciocavallo cheese with sweet and sour sauce and braised vegetables 11€ ●

Sicilian "beccafico" Sardines with fennel and orange salad 13€ ●

Grilled octopus with aromatic herbs and smashed potatoes 14€ ●

Grilled squid and aromatic herbs on a pea velouté 14€ ●

Mixed of Cold cuts from Nebrodi and selection of Sicilian cheeses 12€ ●

Soup

Almond from Avola and clam soup 15€ ●

Ustica lentil soup 13€ ●

Pasta dishes

●●

Fresh home-made gnocchi filled with ricotta cheese and squid ink 14€ ●●

Fresh home-made ravioli filled with pumpkin and burrata with pistachio from Bronte 15€ ●●

White ragu paccheri, truffle cheese and orange zest 14€ ●●

Seafood risotto, creamed with goat robiola cheese and marjoram 16€ ●●

Spaghetti with mussels, clams and plum tomatoes 14€ ●●

Fresh tagliolini and sea urchin pulp 18€ ●●

Fresh tagliolini with shellfish 15€ ●●

Main course

●●●

Braised beef cheek cooked in Nerello Mascalese wine and wild chard 17€ ●●

Beef fillet lasagna by Chef DeDé 18€ ●●

Larded guinea fowl breast with artichoke hearts and red wine 18€ ●●

Bronte Pistachio crusted fish with lemon marinated vegetables 18€ ●●

Fish fillet of the day with softned sweet onion 18€ ●●

Stewed cod on broccoli velouté 17€ ●●

Calamari filled with lemon scented ricotta and braised beets 18€ ●●

Sicilian "beccafico" Sardines with fennel and orange salad 17€ ●●

Dessert

●●●●

Chocolate fondant and vanilla ice cream 7€ ●

Spinella pear from Etna filled with sweet creamy ricotta in caramel sauce 7€ ●

Cannolo and ricotta millefeuille with chocolate sauce 7€ ●

Red Prickly pear sorbet 6€ ●

Avola Almond semifreddo and Modica chocolate flakes 7€ ●

Etna apple pie with creme patissiere 7€ ●

Ice cream - flavours of the day 7€ ●

Sicilian Cheeses with jam and Etna honey 7€ ●