



uovodiseppia

PALERMO

Uovodiseppia, un progetto sostenibile.

Ho imparato che la sostenibilità è un insieme di abitudini e tradizioni, di antichi mestieri e gesti familiari tramandati nel tempo. Promuoverla significa immergersi in una realtà ricca di sfumature che contribuisce a definire l'identità di un territorio.

Credo che oggi, l'ambasciatore privilegiato di un mondo sostenibile non possa che essere il cuoco, ultimo interprete di una complessa filiera di mestieri e custode della responsabilità verso i saperi e i sapori racchiusi in ogni piatto.

Essere sostenibile, per me, significa onorare le variegata possibilità offerte dalla natura e dai suoi doni, attraverso un lavoro che rispetta la cultura del luogo e le tradizioni. Questa convinzione ispira il mio rapporto con il mare che considero al pari di un meraviglioso orto. Dai suoi frutti trovano nutrimento chi li pesca, chi li compra, chi li trasforma e chi li esalta nel piatto.

Uovodiseppia sostiene la sostenibilità e la biodiversità. Non è un gioco di parole, ma uso consapevole degli ingredienti che potrete assaggiare nel massimo della loro espressione, semplicemente perché stagionali.

Sedendovi alla nostra tavola, contribuite a questo processo, il cui obiettivo finale è restituire all'uomo il suo giusto posto nell'ambiente, riconciliando il suo rapporto con il tempo, la cultura e la natura.

A voi, il nostro più grande ringraziamento per aver scelto di sostenerci.



uovodiseppia

PALERMO

Antipasti
Starter

Manzo alla pizzaiola ⁰

Beef pizzaiola style

18

Pomodoro e mandorla ⁰

Tomato and almond

16

Tiepido di mare ⁰

Warm seafood dish

19

Tonno in conserva ⁰

Preserved tuna

18

Macco di fave ⁰

Fava bean purée

14



uovodi**seppia**

PALERMO

Primi

Main Courses

Anelletti al forno ⁰

Baked anelletti pasta

18

Calamarata carbomare ⁰

Calamarata pasta with seafood carbonara

20

Riso con crema di tenerumi, cozze, salsa di acciughe e bottarga ⁰

Rice with tenerumi cream, mussels, anchovy sauce and bottarga

22

Spaghetto ai 3 pomodori ⁰

Spaghetti with 3 tomatoes

16

Ravioli di ricotta, erbe e spinaci ⁰

Ricotta, chard and spinach ravioli

18



uovodiseppia

PALERMO

Secondi

Second Courses

Tataki Sikano, caponata⁰

Sikano style tataki, Sicilian sweet and sour eggplant

26

Baccalà al limone e capperi, cuore di lattuga arrosto⁰

Cod with lemon and capers, roasted heart of lettuce

23

Vitello in salsa bernese e misticanza⁰

Veal with Béarnaise sauce and mixed greens

20

Pesce spada alla palermitana⁰

Palermitan style swordfish

24

Uova fondente come una Nizzarda⁰

Soft-boiled egg à la Niçoise

18



uovodiseppia

PALERMO

Contorni

Side Dishes

Caponata⁰

Sicilian sweet and sour eggplant

7

Orto⁰

From the garden

7

Misticanza⁰

Mixed greens

7



uovodiseppia

PALERMO

Desserts

Desserts

Cassata delle 2 Sicilie ⁰

Cassata of the Two Sicilies

10

Il nostro Babbà e chantilly ⁰

Our Babbà with chantilly

8

Dolce / limone ⁰

Dessert / lemon

8

Tiramisù ⁰

Tiramisù

8



uovodiseppia

PALERMO

ALLERGENI

allergens

1. Cereali contenenti glutine - 1. Cereals containing gluten

2. Crostacei - 2. Shellfish

3. Uova - 3. Eggs

4. Pesce - 4. Fish

5. Arachidi - 5. Peanuts

6. Soia - 6. Soya

7. Latte - 7. Milk

8. Frutta a guscio - 8. Nuts

9. Sedano - 9. Celery

10. Senape - 10. Mustard

11. Semi di sesamo - 11. Sesame seeds

12. Lupini - 12. Lupins

13. Molluschi - 13. Molluscs

14. Anidride solforosa e solfiti - 14. Sulphur dioxide and sulphites

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

In case of allergies and/or food intolerances, please contact our staff who you will provide all the information on our food and drinks.

Possibilità di avere il piatto in versione Vegetariana, chiedere al personale

Ask to staff for dishes in Vegetarian version

Pane e servizio

Service and bread

0€

Il nostro chef utilizza pesce fresco di prima qualità proveniente da fornitori di fiducia selezionatissimi che praticano pesca etica e totalmente tracciabile. In mancanza del prodotto fresco, utilizziamo pesce congelato di altissima qualità.

Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura

(Ai sensi del reg. Ce 852/04). L'elenco completo degli allergeni presenti nel nostro menu è disponibile nel nostro locale.