

Menu

Gli Antipasti - Appetizers

Alici fritte (1-4)
Deep fried Anchovies
9.50 €

Panelle Fritte
Chickpea flour deep fried "Panelle" - typical Sicilian food
8.50 €

Arancinette di Mare servite con maionese menta e lime (1-3-4-7)
Little Deep fried Rice Croquettes stuffed with Seafood Served with mint and lime mayonnaise
11.00 €

Tartarina di Tonno o Ombrina o Salmone (4)
Tuna or Croaker or Salmon Tartare
14.50 €

Tris di Tartare (Tonno Rosso, Ombrina, Salmone) (4)
Three little Tartare of Red tuna, Croaker and Salmon
18.00 €

Tartare di Gamberi su Letto di Frutta Cubettata (4-2)
Shrimp Tartare on a Fruit cube Bed
17.00 €

Soutè di Cozze (4-12)
Soutè of Mussels
11.00 €

Ostriche (quando disponibili) (14)
Oysters (when available)
4.50 € cad.

Polpettine di Pesce servite con maionese menta e lime (1-3-4-7-12)
Fish Balls Served with mint and lime mayonnaise
10.00 €

Tartarina di Manzo
Beef Tartare
14.50 €

Chicche di pollo croccanti (1-3)
Deep Fried Chicken bites
9.50 €

Bufala, pomodorini e alici (4-7)
Buffalo Mozzarella with Tomatoes and Anchovies
9.50 €

Caponatina di Mele (8-9-12)
Typical Sicilian food made by Deep fried Apples with Onion, Pine Nuts and Vinegar
7.50 €

Polpettine di Lenticchie servite con salsa piccante a parte (1-3-7)
Lentil Balls with hot sauce served separately
9.00 €

Verdurine Pastellate (1-3)
Deep Fried Vegetables
8.50 €

Menu

I Primi Piatti - The Starters

Abbraccio di Mare: (1-2-3-7-8)

Tonnarelli con Pesto di Pistacchio e Gamberi
Sea Hug: Tonnarelli Pasta with Pistachio Nut and Shrimps
19.00 €

Tagliolini al nero di Sicilia:

Tagliolino al Nero di Seppia, Polpo, Acciughe, Olive Taggiasche, Pesto di Pistacchio, Pachino e Granella di Mandorle (1-3-7-8-12-14)
Tagliolini with Cuttlefish Ink, Octopus, Anchovy, Taggiasca Olives, Pistachio Pesto, Cherry Tomato, Almond Grains
22.00 €

Cous Cous di Pesce alla Siciliana

Cous Cous con Brodo di Pesce, Crostacei, Pesce, Polpo e Molluschi, Aromi e Spezie (1-2-4-14)
Cous Cous with Fish Broth, Shellfish, Fish, Octopus and Crustaceans, Herbs and Spices
25.00 €

Tagliolini Lupini e Lime (1-3-12-14)

Tagliolini Pasta with Clams and Lime
15.00 €

Lasagnetta del Pescatore (1-3-4)

Fish Lasagna
15.00 €

Tonnarelli alla Gricia sfumati al Cognac con Asparagi e Crema d'Uovo (1-3-7-12)

"Gricia" Tonnarelli Pasta blended with Cognac and Egg Cream
15.00 €

Paccheri con Brasato di Cinghiale ai Caprai

Vino Rosso Caprai, Verdure, Cannella e Aromi (1-7-9-12)
Paccheri with Braised wild Boar with Caprai - Caprai red wine, Vegetables, Cinnamon and Herbs
16.00 €

Lasagna al Ragù (1-3-7-9-12)

Ragù Lasagna
14.00 €

Trofie alla Crudaiola

con pesto di Basilico, Pomodori secchi, Pistacchio, Mandorle e Frutta secca, Olio Extravergine d'Oлива (1-7-8)
Trofie Pasta with Basil Pesto, Dried Tomatoes, Pistachio, Almonds and Dried Fruit, Extra Virgin Olive Oil
14.00 €

Couscous con Verdure (1) o **Riso Rosso con Verdure**

Vegetables Couscous or Special rise
13.00 €

Zuccotto di riso con Zucca, Cuore di Formaggio Filante e Pesto di Pistacchio (7-8)

Zuccotto Pumpkin Risotto with Cheese heart and Pistachio Pesto
14.00 €

Lasagna alle Verdure (1-7-3)

Vegetarian Lasagna
14.00 €

Zuppa del Giorno (variabile, chiedere al personale)

Soup of the Day (if available)
13.00 €

Su richiesta, alcuni dei primi piatti possono essere preparati con pasta senza glutine. Tuttavia non è esclusa la contaminazione da glutine

Menu

I Secondi Piatti - The Main Courses

Crudi di Mare (2-4-14)

Slices of Raw Fish

24.00 €

Involtino di Spada servito con scarola "Bella Napoli" (1-4-8)

Roll of Swordfish served with "Bella Napoli" Endive with Olives, Capers, Pine Nuts and Anchovies

19.50 €

Filetto di Pescato alla Ligure con Pinoli, Olive Taggiasche, Capperi e Pachino (4-8)

Fish Fillet at "Ligure" Style: with Pine Nuts, Taggiasca Olive and Cherry Tomatoes

24.00 €

Trancio di Pescato ai Ferri (4)

Grilled Slice of Fish

8.00 € (l'etto)

Pescato del Giorno in Crosta di Sale (su ordinazione) (3-4)

Fish of the day cooked in salt crust - on order

8.00 € (l'etto)

Ardesia di Polpo alla Piastra servita con Caponatina di mele (8-9-12-14)

Grilled Octopus on the Slate Plate served with Typical Sicilian food made by Deep fried Apples with Onion, Pine Nuts and Vinegar

19.00 €

Entrecote di Manzo

Beef Entrecote

19.00 €

Saccotto di Pollo servito con Purè di Patate

Sovracoscia di Pollo farcita con Asparagi e Prosciutto (7-9-12)

Tender Chicken Thigh stuffed with Asparagus and Ham in Asparagus Sauce with mashed potatoes

17.00 €

Coccole di Tacchino in Salsa d'agrumi (9)

Turkey Bites seasoned with citrus Fruit Sauce

17.00 €

Costolette d'Agnello Croccanti Panate al Pistacchio con Chips (1-3-8)

Pistachio Breaded Lamb Ribs with Deep Fried Potato Chips

17.00 €

Brasato di Cinghiale con Purè di Patate (7-9-12)

Braised Boar Meat with Mashed Potatoes

18.50 €

Parmigiana di Melanzane (7)

Eggplant Parmigiana

13.00 €

Menu

Taglieri - Platters

Tagliere selezione Salumi e Formaggi (7)

Platter of a Selection of Italian Cheeses and Charcuterie

14.00 €

Tagliere di Prosciutto a lama di coltello

Hand cut Ham Slices Platters

10.00 €

Tagliere di Salumi

Charcuterie Platter

14.00 €

Tagliere di Formaggi (7)

Cheeses Platter

10.00 €

Le Insalate - Salads

Insalata di Arance e Finocchio

Oranges and Fennel Salad

7.00 €

Insalata Grande

large mixed salad

9.00 €

Insalata Tricolore

Insalata verde, Bufala e Pomodorini (7)

Mixed Salad with Buffalo Mozzarella and Cherry Tomatoes

11.00 €

I Contorni - Side Dishes

Verdure Ripassate con Aglio in Camicia e Peperoncino

Stir Fried Vegetables

7.00 €

Scarola Bella Napoli: Olive, Capperi, Pinoli, e Acciughe (4-8)

"Bella Napoli" Endive with Olives, Capers, Pine Nuts and Anchovies

7.50 €

Purè di Patate

mashed potatoes

7.00€

Patate Chips

Deep Fried Potato Chips

6.50 €

Insalata Mista di Contorno

Mixed Salad

6.00 €

Menu

Dessert

Fior Di Cannolo (1-3-7-8)

Sicilian Cannolo

9.00 €

Semifreddo di crema Chantilly con Granella di Pistacchio e Caramello (3-7-8)

Chantilly Ice Cream Cake With Caramel and Pistachio

8.00€

Semifreddo di crema Chantilly al caffè (3-7)

Chantilly Ice Cream Cake With coffee

8.00 €

"Tenerina" al cioccolato Gluten Free (3-7)

"Tenerina" Chocolate gluten free Chef's cake

8.00 €

Torta dello Chef del Giorno (variabile, chiedere al personale)

Chef's Cake

8.00 €

Crostata dello Chef (1-3-7)

Chef's tart

7.50 €

Gelato (Ice Cream)

6.00 €

Macedonia Frutta/Frutta al piatto

Fruit on Plate

6.00 €

Varie

Cestino di Pane Lievitazione Naturale (1)

Naturally Leavened Bread Basket

2.00 €

Ciotolina di Pan Bruscato Lievitazione Naturale con olio di Frantoio (1)

Bread Croutons with Handcrafted Olive Oil

2.50 €

Crackers senza glutine

gluten-free crackers

2.50€

Acqua Frizzante/Naturale 0.5 l

Sparkling/Still Water

2.00 €

Servizio (Table Service)

2.00 €

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI. LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE. NON E' QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

I prodotti ittici sono sottoposti a processo di sanificazione (abbattimento) ove previsto secondo norme di legge. Alcuni prodotti all'interno del menù, a seconda della stagionalità e reperibilità potrebbero essere occasionalmente congelati

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI