

menù

villaggio turistico europeo

Siamo felici di accogliere ospiti con esigenze alimentari specifiche. Il nostro staff è formato per gestire intolleranze e allergie con la massima attenzione. Indicateci le vostre necessità al momento della prenotazione: saremo lieti di personalizzare la vostra esperienza gastronomica.

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 	€ 18,00
GRANDE MISTO DI FRITTURE * 	€ 12,00
CHIPS DI PATATE *  al lime e pepe rosa	€ 8,00
PATATE DOLCI * con fonduta di pecorino	€ 7,00
TARTARE DI MANZO  tagliata al coltello con erba cipollina, frutti di capperi e senape	€ 20,00
BRUSCHETTA MEDITERRANEA (2 PZ) 	€ 5,00
TRECCIA DI MOZZARELLA DI BUFALA  con pinoli, pomodoro S. Marzano e rucola	€ 18,00
CARPACCIO DI BRESAOLA sul letto di rucola con burrata da 125g DOP, scaglie di grana e salsa citronette	€ 18,00
TARTARE DI GAMBERO * 	€ 15,00

PRIMI DI MARE

LINGUINE CON GAMBERO ROSSO   linguine in crema di zucchine con burrata stracciata, chips di zuccina e gambero rosso	€ 20,00
CAVATELLI DI PASTA FRESCA   cavatelli con pesto, cozze e gamberetti	€ 20,00

*pesce congelato




COPERTO € 2,00

LINGUINE AGLI SCAMPI*  	€ 18,00
linguine avvolte in un sugo delicato di scampi freschi, pomodorini, aglio e prezzemolo, fumato al vino bianco	
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO   	€ 16,00
spaghetti avvolti in un sugo profumato di frutti di mare	
PACCHERI AI TOCCHETTI DI PESCE SPADA*  	€ 16,00
pasta con tocchetti di pesce spada, melanzane, ciliegino e mentuccia	
LINGUINE ALLE VONGOLE  	€ 23,00
linguine avvolte in un condimento leggero di vongole fresche, olio extravergine, aglio e prezzemolo	
LINGUINE ALLA TARANTINA  	€ 20,00
Linguine con cozze fresche, pomodorini e profumi mediterranei	

PRIMI DI TERRA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA  	€ 12,00
spaghetti con guanciale croccante e carbocrema	
PENNETTE ALLA NORMA 	€ 10,00
pennette al sugo con melanzane e ricotta salata	
SPAGHETTI AL POMODORO 	€ 10,00
spaghetti avvolti da un sugo di pomodoro	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA  	€ 14,00
Gnocchi di patate in salsa di pomodoro e formaggio filante	

SECONDI DI MARE

GRIGLIATA DI MARE * 	€ 18,00
pesce alla griglia servito con olio extravergine d'oliva	
FRITTURA DI PARANZA *  	€ 15,00
Selezione di piccoli pesci del giorno fritti	

*pesce congelato

GAMBERONI * GRATINATI AL PISTACCHIO  	€ 15,00
Gamberoni gratinati al forno con panatura aromatica a base di pangrattato, prezzemolo, aglio e pistacchio	
DOLCE SPADA *  	€ 14,00
Trancio di pesce spada panato con mandorle tostate, servito con un filo di miele millefiori	
CALAMARO ALLA SICILIANA * 	€ 22,00
calamaro con menta, pinoli e pomodorino confit	
INVOLTINI DI PESCE SPADA 	€ 22,00
n.3 involtini di pesce spada con mollica, limone	
ZUPPA DI COZZE 	€ 18,00
zuppa di cozze servita con crostini dorati	
PEPATA DI COZZE 	€ 18,00
Cozze aperte in padella con una profumata emulsione di limone e aceto	
PESCE FRESCO 	€ 60,00 AL KG
Al cartoccio All'acqua di mare Al sale	

SECONDI DI TERRA

GRIGLIATA DI TERRA	€ 15,00
carne cotta alla griglia e servita con olio extravergine d'oliva	
SUPREMA DI POLLO AGLI AGRUMI	€ 12,00
pollo avvolto in una salsa all'arancia profumata	
VITELLO ALLA GRIGLIA	€ 12,00
Fettina di vitello cotta alla griglia e servita con olio extravergine d'oliva	
COTOLETTA ALLA PALERMITANA 	€ 10,00
Fettina di vitello impanata alla siciliana, con pangrattato, prezzemolo, aglio e pecorino	

*pesce congelato

PINSE

MAGHERITA	 	€ 7,00
SALAME PICCANTE	 	€ 9,00
MARGHERITA CON PROSCIUTTO COTTO	 	€ 9,00
QUATTRO FORMAGGI	 	€ 10,00
CAPRICCIOSA	 	€ 10,00
TONNARA	  	€ 10,00

DOLCI

DOLCE DEL GIORNO	 	€ 5,00
SORBETTO AL LIMONE	 	€ 5,00
MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE		€ 3,50
PANNA COTTA		€ 5,00



LISTA ALLERGENI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

