

I crudi dell'Hostaria (Raw starter)

Gambero rosso di Mazara del Vallo

4,50

Raw red prawn (Mazara del Vallo)

Scampone

6,00

Scampi

Tris di tartare (tonno, salmone e spada)

18,00

Tris of fish tartare (tuna, salmon and sword fish)

Crudo Borromei (gambero rosso, tartare di tonno e salmone, carpaccio di salmone e di tonno)

24,00

Borromei raw appetizer (red prawn, tuna and salmon tartare, sword fish carpaccio and tuna)

Antipasti di mare (Starter)

Polpo saltato al rosmarino su schiacciata di patate

16,00

Octopus stir-fried with rosemary and mashed potatoes

Filetti di acciughe con pane caldo e burro

10,00

Sicilian anchovies served with warm bread and butter

Cestino croccante di parmigiano con gamberi, punte di asparagi e pompelmo 14,00

Prawns salad with asparagus and grapefruit in parmesan basket

Cotto di pesce (selezione di antipasti di pesce)

18,00

Mix of fish appetizers

Antipasti di terra (Starter)

Tagliere di affettati misti nostrani con mozzarella di bufala campana(per due persone)

26,00

Assorted sliced salami with buffalo mozzarella (for two persons)

Tortino di melanzane ripieno di burrata e crema di basilico su vellutata di pomodoro

13,00

Eggplant parmesan stuffed with burrata and basil cream on tomato sauce

Fiori di zucca fritti ripieni di mozzarella

13,00

Fried courgette flowers stuffed with mozzarella cheese

Tartare di manzo classica

15,00

Borrromei beef tartare

Antipasto Borrromei (cotto e crudo di terra)

16,00

Borrromei appetizer (mix of meat and vegetables appetizers)

**Per gli amanti della pasta
(Pasta lovers)**

Scialatielli con gamberi, zucchine, pomodorini e pistacchio

16,00

Thick noodles with prawns, zucchini, cherry tomato and pistachios

Paccheri di Gragnano con dadolata di branzino, datterino e scorza di limone

15,00

Paccheri (short pasta from Gragnano) with seabass, datterino tomato and lemon peel

Linguine alle vongole veraci

16,00

Spaghetti with fresh clams in a white sauce

Risotto ai frutti di mare

16,00

Seafood risotto

Primo della mamma (tagliatelle al pomodoro con polpette di carne e piselli)

13,00

Mamma's first plate (Long fresh pasta with tomato sauce, meatballs and peas)

Busiati alla norma (pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata)

14,00

Busiati "Norma" short pasta with tomato sauce, fried eggplants and ricotta

Pappardelle con crema di basilico e stracciatella di bufala

14,00

Pappardelle (pasta) with basil cream and bufalo stracciatella (Italian cheese)

Risotto con fiori di zucca, asparagi e bacon croccante

14,00

Risotto with courgette flowers, asparagus and bacon

Dal pesce...
(Fish main course)

Tagliata di rombo con vongole, pepe rosa e punte di asparagi

26,00

Turbot fillet with claims, pink pepper and asparagus

Scaloppa di branzino scottata con caponatina di verdure

24,00

Sea bass escalope with vegetables caponata

Tonno alla mediterranea in crosta di sesamo su con julienne di verdure saltate in padella

24,00

Tuna fillet in sesame crust with mediterranean sauce and vegetables

Frittura di gamberi e calamari

25,00

Fish prawns and squids

Alla carne
(Meat main course)

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese

26,00

Ossobuco (veal shank) with saffron risotto

Cotoletta di vitello alla milanese

25,00

Fried veal chop

Tagliata di manzo con patate

22,00

Sliced beef with potatoes

Fiorentina con verdure grigliate e chips di patate (per due persone)

60,00

T-bone steak with homemade fresh fried potatoes and grilled vegetables

(fortwo persons)

Tris di cereali con spinaci e verdure alla griglia

16,00

Tris of cereals with spinach and grilled vegetable

**Contorni
(Side dishes)**

La caponata di nonna Pina

6,00

Grandma Pina's eggplant caponata

Spinaci al burro o all'agro

6,00

Sautéed spinach with butter or oil and lemon

Insalata mista o verde

5,00

Mixed or green salad

Verdure grigliate

5,00

Grilled vegetables

Patate chips

5,00

Chips potatoes

**E per finire in bellezza, dolci fatti in casa
(Dessert)**

Frolla con crema al mascarpone e frutti di bosco

7,00

Tart with mascarpone cream and wild berries

Tiramisù

6,00

Tiramisù

Tortino con cuore caldo cioccolato e gelato alla crema

7,00

Warm chocolate tart with vanilla ice cream

Sorbetto al limone o alla mela verde

5,00

Lemon or green apple sorbet

Cannoli palermitani

6,00

Sicilian cannoli

Tagliata di frutta fresca con gelato al limone

6,00

Sliced fresh fruits with lemon ice cream

Coperto / Cover charge Euro 3,00

Caro cliente, se hai allergie o intolleranze siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi e per fornirti qualsiasi chiarimento.

Il ristorante è inoltre fornito di prodotti gluten free.

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o abbattuti.

Dear customer, our staff will be happy to help you to choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.

The restaurant has many gluten free products

Some products can be frozen at the origin or slaughtered.