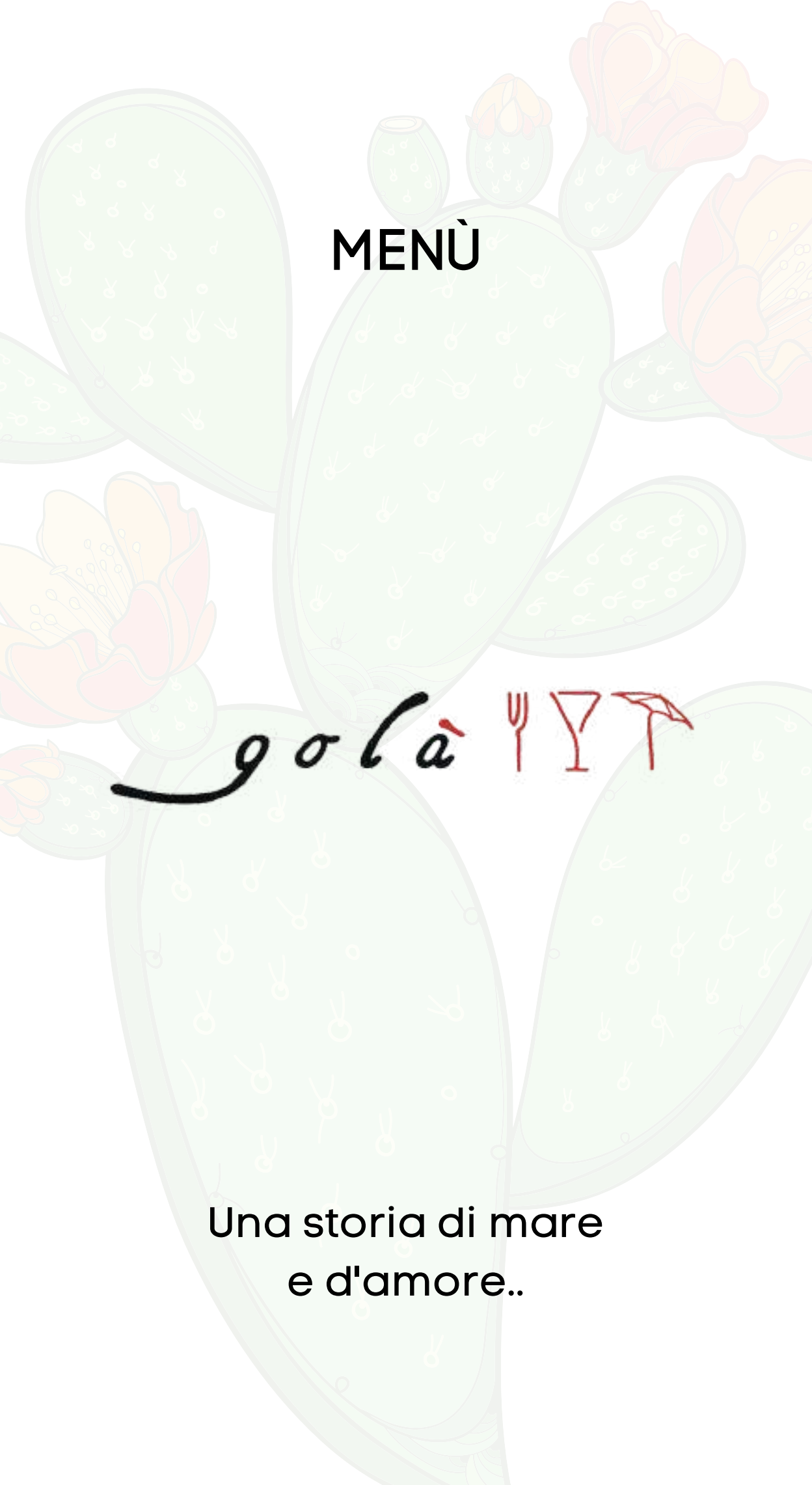
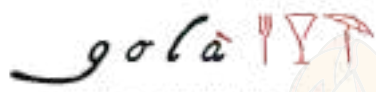




MENÙ

gola 

Una storia di mare
e d'amore..



Antipasti/Starter

MILLEFOGLIE DI PESCE SPADA

E MELANZANE CON MANDORLE TOSTATE

Pesce spada, melanzane, pomodoro, parmigiano, basilico, aglio, mandorle, sale, pepe, olio
Swordfish, aubergines, tomato, parmesan, basil, garlic, almonds, salt, pepper, oil

€ 14,00



PEPATA DI COZZE CON CROSTINI DI PANE DORATO

Cozze, aglio, olio, vino bianco, prezzemolo, pepe nero, crostini di pane, peperoncino
Mussels, garlic, oil, white wine, parsley, pepper, toasted bread, pepper

€ 13,00

CRUDO DI MARE **

Tartare, gamberi, scampi, ostriche, crudi del giorno, olio, limone
Tartare, prawns, scampi, oysters, raw of the day, oil, lemon

€ 25,00



INSALATA DI MARE MEDITERRANEA*

Scampi, cozze, vongole, polpo, calamari, gamberi, ciliegino, olio, limone, prezzemolo, pepe, sedano
Scampi, mussels, clams, octopus, tomatoes cherry, squid, shrimp, oil, lemon, parsley, pepper, celery

€ 19,00



TARTARE DI TONNO CON ZESTE D'ARANCIA

E HUMMUS DI CECI

Tonno bianco, arancia, ceci, sale, olio, limone, pepe, sesamo
White tuna, orange, chickpeas, salt, oil, lemon, pepper, sesame

€ 20,00

TORTINO DI SPIGOLA E PROFUMO DI MARE

Cuore di spigola avvolto da una bisque di crostacei con cozze e vongole a richiamare il sapore del mediterraneo

Spigola, gambero, cozze, vongole, pomodorino, aglio, pepe

Sea bass heart wrapped in a bisque of shellfish with mussels and clams to evoke the taste of the Mediterranean

Sea bass, shrimp, mussels, clams, tomato, garlic, pepper

€ 18,00

CAPONATINA SICILIANA E PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane, zucchine peperoni, patate, parmigiano, sedano, olive bianche capperi, cipolla, mandorle, aceto, sale, pepe, olio, zucchero, basilico

Aubergines, zucchini peppers, potatoes, parmesan, celery, white olives

capers, onions, almonds, vinegar, salt, pepper, oil, sugar, basil

€ 12,00



CAPRESE

Pomodoro, mozzarella, basilico

Tomato, mozzarella, basil

€ 12,00



ANTIPASTO DEL GIORNO/APPETIZER OF THE DAY

.....



Gluten Free



Vegan



Vegetarian

*prodotto surgelato.

**alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento preventivo secondo regolamento CE 853/04



Primi piatti/First dishes

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E SCORZETTA DI VERDELLO**

Riso, cozze, vongole, polpo, gamberi, ciliegino, calamari, sale, pepe, prezzemolo
Rice, mussels, clams, octopus, shrimp, cherry, squid, salt, pepper, parsley

€ 18,00



"A PASTA CHI SADDI"

Tonnarelli di pasta con sarde, uvetta, pinoli, finocchietto e mollica atturrata (sale, olio, pepe)
Tonnarelli pasta with sardines, raisins, pine nuts, fennel and bread crumbs (salt, oil, pepper)

€ 19,00

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO CON VONGOLE AL PREZZEMOLO E AGLIO

Vongole, aglio, olio, prezzemolo, vino bianco
Clams, garlic, oil, parsley, white wine

€ 19,00

LINGUINE ALLO SCOGLIO**

Linguine, cozze, vongole, polpo, ciliegino, gamberi, calamari, sale, pepe, olio, aglio, prezzemolo
Linguine, mussels, clams, octopus, tomatoes cherry, shrimp, squid, salt, pepper, oil, garlic, parsley

€ 18,00

PACCHERI GOLA'

Paccheri, gamberi, zucchini, pomodorini, aglio, olio, prezzemolo, pepe
Paccheri, prawns, zucchini, cherry tomatoes, garlic, oil, parsley, pepper

€ 20,00

TAGLIATELLE AGLI SCAMPI CON CREMA DI PISTACCHIO E BASILICO

Tagliatelle, scampi, pistacchio, basilico, aglio, prezzemolo, olio, pepe, parmigiano, sale, vino
Tagliatelle, scampi, pistachio, basil, garlic, parsley, oil, pepper, parmesan, salt, wine

€ 22,00

RIGATONI ALLA NORMA

Rigatoni, ricotta infornata, melanzane, salsa di pomodoro, basilico, olio, sale, pepe, aglio
Rigatoni, baked ricotta cheese, eggplant, tomato sauce, basil, oil, salt, pepper, garlic

€ 12,00



PRIMO DEL GIORNO/FIRST OF THE DAY

.....



Gluten Free



Vegan



Vegetarian

*prodotto surgelato.

**alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento preventivo secondo regolamento CE 853/04



Secondi piatti/Main courses

POLPO SCOTTATO CON CREMA PARMENTIER, OLIO AGRUMATO E CONCASSE' DI POMODORO

Polpo, patata, porro, pomodoro, olio, aglio, sale, pepe, latte
Octopus, potato, leek, tomato, oil, garlic, salt, pepper, milk



€ 20,00



PISCI & CHIPS**



Gamberi, calamari, pescato del giorno e patatine
Shrimp, squid, fish of the day and chips

€ 20,00

INVOLTINI DI SPADA ALLA GHIOTTA*



Pesce spada, pangrattato, salsa di pomodoro, olio, sale, pepe, prezzemolo, formaggio, pomodorini, sedano, capperi
Swordfish, breadcrumbs, tomato sauce, oil, salt, pepper, parsley, cheese, cherry tomatoes, celery, capers

€ 19,00

FAGOTTINO DEL PESCATORE E CREMA DI GAZPACHO



Gamberoni, pistacchio, pangrattato, olio, sale, pepe, prezzemolo, formaggio, crema di gazpacho
Prawns, pistachio, breadcrumbs, oil, salt, pepper, parsley, cheese, cream of gazpacho

€ 20,00

TRANCIO DI BRANZINO ALL'EOLIANA**



Branzino, pomodorini, olive nere, aglio, sale, olio, pepe, basilico
Sea bass, cherry tomatoes, black olives, garlic, salt, oil, pepper, basil

€ 22,00



PECCATO DI GOLA

Secondo del giorno
Second of the day

€ __,00

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE



Carne di manzo, pepe verde, burro, brandy, senape, panna, sale
Beef, green pepper, butter, brandy, mustard, cream, salt

€ 24,00



TAGLIATA DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA POMODORINI E SCAGLIE



Carne di manzo, olio, aglio, rucola, scaglie
Beef, oil, garlic, rucola salad, cheese

€ 19,00



Gluten Free



Vegan



Vegetarian

*prodotto surgelato.

**alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento preventivo secondo regolamento CE 853/04



Contorni/Side dishes

PATATINE FRITTE*

French fries

€ 5,00



VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled vegetables

€ 8,00



INSALATA MISTA

Mixed salad

€ 7,00



INSALATA DI POMODORO, CIPOLLA E RICOTTA

Tomatoes salad, onion and salted ricotta

€ 7,00



Dessert

COPPA DI FRAGOLE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Ice cream vanilla and strawberry

€ 6,00

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE (CON MANDORLE TOSTATE)

Almond parfait

€ 6,00

CASSATA SICILIANA

Homemade sicilian cassata

€ 7,00

TARTUFI DI PIZZO CALABRO

€ 7,00

CHEESECAKE AI FRUTTI NERI

€ 7,00

DESSERT DEL GIORNO "DELLO CHEF" / DESSERT OF THE DAY

€ 6,00



Gluten Free



Vegan

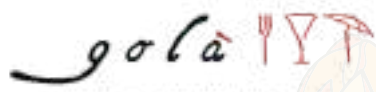


Vegetarian

*prodotto surgelato.

**alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento preventivo secondo regolamento CE 853/04



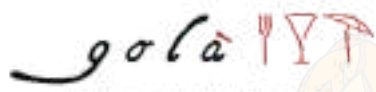


LA NOSTRA CANTINA SICILIANA
Vini Bianchi/White Wines



PRINCIPE DI GRANATEY - GRILLO DOC BIOLOGICO CANTINE COLOMBA BIANCA	€ 6,00 € 24,00
LA SEGRETA IL BIANCO - GRECANICO, CHARDONNAY PLANETA	€ 7,00 € 26,00
ANTHILIA CATARATTO DOC - DONNA FUGATA	€ 29,00
BAYAMORE BIANCO DI BIANCHI - INZOLIA, VIOGNIER, CHARDONNAY CANTINA FIRRIATO	€ 32,00
SIRETU - INZOLIA, GRILLO CANTINE CATARUSSA	€ 35,00
REBULI ASOLO DOCG - VINO FRIZZANTE (TREVISO) MONTELLIANA	€ 32,00
CHARDONNAY - FEUDO P.N.B. PRINCIPI DI BUTERA	€ 30,00
KIKE' - SAUVIGNON BLANC CANTINE FINA	€ 32,00
MARIA COSTANZA - I.G.T. BIO INZOLIA, CHARDONNAY AZIENDA AGRICOLA G. MILAZZO	€ 38,00
SANTAGOSTINO - CATARATTO, CHARDONNAY CANTINE FIRRIATO	€ 36,00
LE SABBIE DELL'ETNA - CARRICANTE, CATARATTO CANTINE FIRRIATO	€ 36,00
CHARME - BIANCO FRIZZANTE CANTINE FIRRIATO	€ 35,00





Vini Rosati/Rosè Wines



PRINCIPE DI GRANATEY - 100% NERO D'AVOLA BIOLOGICO CANTINE COLOMBA BIANCA	€ 6,00	€ 24,00
ROSE' PLANETA PLANETA	€ 7,00	€ 26,00
LE SABBIE DELL'ETNA - NERELLO MASCALESE CANTINE FIRRIATO		€ 36,00
CHARME - ROSE' FRIZZANTE CANTINE FIRRIATO		€ 35,00
SIRETU - NERO D'AVOLA CANTINE CATARUSSA		€ 35,00

Vini Rossi/Red Wines



PRINCIPE DI GRANATEY - NERELLO MASCALESE CANTINE COLOMBA BIANCA	€ 6,00	€ 24,00
LA SEGRETA IL ROSSO - NERO D'AVOLA PLANETA	€ 7,00	€ 26,00
SEDARA DONNA FUGATA		€ 29,00
SIRAH PRINCIPE DI BUTERA		€ 30,00
BAYAMORE ROSSO DI ROSSI - SYRAH, MERLOT, FRAPPATO CANTINE FIRRIATO		€ 30,00
SIRETU - NERO D'AVOLA CANTINE CATARUSSA		€ 35,00
LE SABBIE DELL'ETNA - NERELLO MASCALESE CANTINE FIRRIATO		€ 36,00
MARIA COSTANZA AZIENDA AGRICOLA G. MILAZZO		€ 42,00



Prosecchi e Champagne



JOLIE CHARMAT
FIRRIATO

€ 6,00

€ 25,00

CASTELLUCCI MIANO BRUT

€ 38,00

FERRARI CLASSICO BRUT

€ 48,00

BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE BRUT

€ 48,00

BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE MAX ROSE'

€ 55,00

CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT

€ 64,00

..

VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE

€ 95,00

MOET & CHANDON CHAMPAGNE

€ 99,00

PERRIER - JOUET CHAMPAGNE

€ 120,00

COPERTO € 2,50



Allergeni/Allergens

ARACHIDI E DERIVATI

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



FRUTTA A GUSCIO

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



LATTE E DERIVATI

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



MOLLUSCHI

Canestrella, carmellicchia, capasanta, cozze, ostrica, patella, vongola, telline 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'Acque Dolci: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

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



LUPINI

Presenti in cibi vegani sottoforma di: arratti, 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



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.

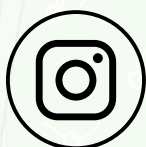
Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.



gola 127

**OUR SERVICES:
RESTAURANT - LOUNGE BAR - BEACH - MUSIC**

FOLLOW US ON:



**I nostri clienti sono la nostra forza!
Grazie per averci dato l'opportunità di crescere
e realizzare un progetto che senza di
voi sarebbe rimasto solo un sogno.**



**FREE ZONE: Golá beach club
PASSWORD: golaletojanni2019**

