

TAVERNA MONTALBANO

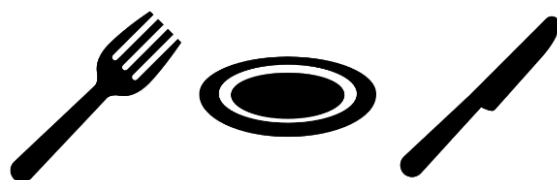
Nella

Taverna Montalbano proponiamo piatti tipici della cucina Siciliana ma anche prodotti locali, lavorati con passione e dedizione.

Per soddisfare al meglio le Vostre esigenze e garantirvi il nostro miglior servizio, Vi preghiamo di informarci in caso di eventuali intolleranze alimentari o di allergie durante l'ordinazione.

Abbiamo scelto di non servire piatti precotti o riscaldati, perciò, i tempi di attesa sono ragionevolmente proporzionati ai tempi di cottura.

Grazie e buona permanenza.



ANTIPASTI (Appetizers)

- **Antipasto Montalbano -antipasto misto di pesce freddo** -22,00 €
mixed cold fish appetizzer
- **Antipasto di pesce caldo** - mixed hot fish appetizer -22,00 €
- **Baccalà* in crosta di semi di sesamo con pesto di rucola** -16,00€
Cod in sesame seed crust with rocket pesto
- **Carpaccio di tonno* con cipolla di tropea e capperi di Pantelleria** - 18,00€
Tuna carpaccio with tropea onion and Capers from Pantelleria
- **Cozze alla Triestina (prezzemolo ,olio, aglio, pepe nero)** - 12,00€
Mussels with Triestina (parsley, olio, aglio, black pepper)
- **-Cozze alla calabrese(salsa pom.,cipolla rossa,peperoni,peperoncino)** - 14,00€
MusselsAllaCalabrese(tomatosauce,RedTropeacìpolla,peperoni,peperonc.)
- **Capesante * (3pz.) alla brace con salsa verde** -14,00€
Grilled scallop with green sauce
- **Gamberetti *grigliati con crema di ceci e menta** -16,00 €
Grilled red shrimps with chickpea cream and mint
- **Gamberetti* all'arancio con la mela,mozz.bufala e nocciole** -18,00 €
Oranges,hrimpwith,buffalo,mozzarella,apple,hazelnuts
- **Insalata di mare(polipo*,seppie*,gamberetti*,cozze,vongole, olive, capperi, verdure fresche:sedano,carota,peperoni)** -18,00 €
Seafood salad (octopus, cuttlefish, shrimps, mussels, clams, olives, capers, fresh vegetables: celery, carrot, peppers)
- **Involtino di pesce spada* con verdure fresche e pistacchio di Bronte** - 16,00 €
Swordfish carpaccio rolls with fresh vegetables and Bronte pistachio
- **Caponatina siciliana** - 9,00 €
Eggplant, onion, celery, tomato sauce, olives, capers
- **Bruschette con pomodorini e basilico (4 pz.)**
- **Bruschetta with cherry tomatoes and basil** - 8,00 €

PRIMI PIATTI (First dishes)

- **Spaghetti alle sarde con pinoli, uvetta e finocchietto selvatico** - 18,00€
Spaghetti with sardines, pine nuts, raisins and wild fennel
- **Spaghetti con vongole veraci** - 18,00 €
spaghetti with clams
- **Orecchiette con pesce spada, pom. ciliegino e melanzane** - 17,00€
Orecchiette with swordfish, cherry, tomatoes and eggplant
- **Tagliatelle con gambero* e pistacchio di Bronte** - 19, 00 €
Tagliatelle with shrimp and Bronte pistachio
- **Penne alla Norma (salsa pom. , melanzane e basilico)** - 15,00€
(pom sauce. , eggplant and basil)

SECONDO PIATTO (Second dish)

- **Pesce spada* alla Siciliana (pom. ciliegino, olive, capperi , basilico)** - 22,00 €
Sicilian Swordfish (cherry tomatoes, olives, capers , basil)
- **Tonno* alla Siciliana (pom. ciliegino, olive, capperi, basilico)** - 22,00€
Sicilian tuna (cherry tomatoes, olives, capers, basil)
- **Pesce spada* alla brace** Grilled swordfish - 20,00€
- **Tonno* alla brace** Grilled tuna - 20,00 €
- **Gamberoni * alla brace** Grilled prawns - 18,00 €
- **Branzino / Orata alla brace (400 gr-600gr.)** - 22, 00 €
Grilled sea Bass / sea Bream
- **-- Branzino/Orata (400 gr-600 gr) al forno con patate** - 24,00 €
Sea bass/sea bream (400 gr-600 gr) baked with potatoes
- **-Fritto misto (calamari*, gambero rosa*, alicie)** - 19, 00 €
Mixed fried (squid, pink shrimp, anchovies)
- **- Calamari* fritti** - 18, 00 €
Fried squid
- **Sardoni impanati** breaded sardines - 14,00€

- **Tagliata di manzo alla brace con rucola e grana con crema di tartufo** - 22,00 €
Grilled beef with rocket and parmesan, truffle cream
- **Tagliata di manzo alla brace con rucola e grana** -20,00 €
Sliced beef steak with rocket and parmesan cheese
- **Roast beef alla brace** -19,00 €
Grilled roast beef
- **Costine alla brace con patatine fritte** - 18,00 €
grilled ribs with french fries
- **Galletto alla brace con verdure di stagione** - 19,00 €
Grilled cockerel with seasonal vegetables

CONTORNI (Side dishes)

- **Insalata mista (insalata verde, rossa, carota, mais, pomodorini)** -7,00 €
Mixed salad (green salad, red, carrot, corn, cherry tomatoes)
- **Insalata farcita(ins.,pomodoro ,tonno ,carote, mais, olive)** -10,00 €
Stuffed salad (ins, tomato, tuna, carrots, corn, olives)
- **Insalata Bufalina (ins.,pomodoro, mozzarella di bufala, olive)** - 9,00 €
- Buffalo salad (ins, tomato, buffalo mozzarella, olives)
- **Verdure alla brace** (grilled vegetables) - 10,00€
- **Patatine fritte *** (french fries) - 5,00 €



BEVANDE (DRINKS)

- **Acqua 0,7 lt Naturale / Gas (still water, sparkling water)** -3,00 €
- **Coca-cola, Fanta , Sprite** - 3,50 €
- **The pesca / Limone vetro** - 3,50 €

- **Aperol spritz** - 5,50 €
- **Campari soda** - 5,00 €

Vini della casa (House Wines)

Bianco o Rosso		Frizzantino	
White or Red		Sparkling	
- 1 lt	12,00€	1 L	13,00 €
- 1 / 2	6,00 €	½ lt	6,50 €
- 1/ 4	3,50 €	¼ lt	4,00 €
- 1 Calice	2,50 €	1 calice	3,00 €

Birra (Beer)

- **Veltins chiara alla spina (chiara on tap)**
 - Piccola (small)** - 3,00 €
 - Media (average)** - 6,00 €

CAFFETTERIA (Coffee bar)

- **Espresso** - 2,00 €
- **Decaffeinato** - 2,00 €
- **Latte macchiato piccolo** - 2,00
- **Caffe corretto** - 3,50 €
- **The o infusi** - 3,00 €
-



DOLCI fatti in casa (Homemade sweets)

- Tiramisu' - 6,50 €
- Cannolo siciliano - 6,50€

Oppure..... (OR)

- Profiterol nero /bianco - 6,50 €
- Torta meringata - 7,00 €
- Cassata Siciliana - 6,00€
- Tartufo nero / bianco - 6,50 €
- Cheesecake alla frutta - 7,00 €

(*)- *solo in mancanza del fresco il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato*

only in the absence of fresh produce can the product be frozen or deep-frozen

COPERTO (COVERED) - 3,00 euro

WIFI HT277y2KCXp7Lbma