

Antipasti

Polpo della Coorte

€ 15,00

[Insalata tiepida di polpo* con capperi in fiore, cipolla rossa, olive nere, pomodori pachino, peperoncino e basilico] [Warm octopus* salad with capers, red onion, black olives, tomatoes, chili and basil]

Panelle Siciliane con Gamberi Rossi di Mazara del Vallo € 15,00 misto di Germogli di Soia, Rucola, Pomodoro Confit e Maionese di Riccio

[Sicilian Panelle with Mazara del Vallo's red shrimp, mixed with buds of rocket, tomato confit and sea rican mayonnaise]

Crostino con Gamberi * e Lardo (3 pz)

€ 15,00

[Grilled bread with lard and shrimps*]

Crudità di Pesce# (domandare disponibilità del giorno)

€ 25,00

[Selection of raw fish#]

Selezione di Salumi e Formaggi

€ 18,00

[Prosciutto crudo, salame, mortadella, lonzino, formaggi misti]

[Ham, salami, mortadella, loin and mix of cheeses]

Tartare di tonno

€ 15,00

[Raw Tuna tartare]

Parmigiana di Melanzane

€ 10,00

[Timballo di melanzane, pomodoro, mozzarella, basilico e parmigiano]

[Eggplants, tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan and basil]

Fonduta di Pecorino con gamberi e Julienne di Carciofi € 15,00

[Pecorino chees fondue with shrimps and crispy artichokes]

Misto di Mare (4 Antipasti - Minimo 2 persone)

€ 20,00

[Sea combined appetizer - min. two person]

Primi Piatti

Bucatini alla Matriciana

€ 13,00

[Pasta with tomato sauce, bacon and pecorino cheese]

Spaghetti alla Carbonara

€ 13,00

[Spaghetti with bacon, black pepper, pecorino cheese and egg]

Paccheri all'Amatriciana di Mare

€ 17,50

[Paccheri con gamberi rossi*#, guanciale, pomodoro, cipolla e pecorino romano]

[Paccheri with bacon, tomato sauce, pecorino cheese and red shrimps*#]

Spaghetti con le Vongole

€ 14,00

[Spaghetti with clams]

Tonnarelli di Polpo*, Pecorino e Pachino

€ 14,50

[Homemade pasta with octopus*, pecorino cheese and tomatoes]

*“E’ una storia D’AMORE la cucina.
Bisogna INNAMORARSI dei prodotti
e poi delle persone che li CUCINANO”.*

(Alain Ducasse)

Secondi Piatti

Tagliata di Manzo (200 Gr) con Pomodorini, Rucola e Grana [beef steak with tomatoes, rocket salad and parmesan]	€ 20,00
Tagliata di Pollo all'Aceto Balsamico [Chicken with balsamic vinegar]	€ 14,00
Involtini Spigola con Mazzancolle e Spinacino [Seabass roll with prawns and spinach]	€ 18,00
Grigliata di Pesce* [con gamberi #, calamari*, tonno# e scampi*] [Mix of grilled fish: shrimps#, squids*, tuna# and prawns*]	€ 27,00
Polipo* Rosticciato [con valeriana, miele d'acacia e cipolla rossa caramellata] [Grilled octopus* with valerian, acacia honey, and caramelized red onion]	€ 24,00
Tonno# Porchettato [spezie della porchetta con foglie di spinacino, aceto di lamponi e pomodoro confit] [Tuna# filet flavoured with porchetta's spices on a bed of baby spinach, raspberry vinegar and tomato confit]	€ 20,00
Frittura di Calamari [Fried Squids]	€ 15,00

Contorni

Cicoria all'Agro o Ripassata [chicory]	€ 5,00
Insalata Mista [mix salad]	€ 5,00
Verdure Miste Grigliate [melanzane, peperoni, zucchini e patate] [grilled vegetables: eggplants, peppers, zucchini and potatoes]	€ 5,00
Patate al Forno (con Rosmarino e Aglio) [Potatoes cooked in the oven with rosemary and garlic]	€ 5,00

Dessert

Panna cotta [caramello/ cioccolato/ frutti di bosco]	€ 6,00
Tiramisù	€ 6,00
Tortino di cioccolato con cuore morbido [chocolate cake with fluid heart]	€ 7,00
Torta cassata [con ricotta di pecora, frutta candita e marzapane] [Sicilian cake with ricotta cheese, candied fruit and marzipan]	€ 6,00
Torta setteveli al pistacchio e ricotta [Seven layers cake with ricotta cheese and pistachio]	€ 6,00
Torta setteveli al cioccolato [Chocolate seven layers cake]	€ 6,00
Cannolo siciliano [Sicilian cake with ricotta cheese]	€ 6,00
Cannolo mini	€ 3,00
Tagliata di frutta	€ 8,00

Bevande

ACQUA LISCIA O GASSATA [sparkling or still water]	€ 3,00
SOFT DRINKS [coca cola, fanta, sprite]	€ 3,00
PERONI 33 CL	€ 4,50
CAFFÈ	€ 2,00

Gli alimenti contrassegnati con il simbolo () potrebbero essere surgelati in caso di non reperibilità del prodotto fresco.
Gli alimenti contrassegnati con il simbolo (#) sono stati preventivamente abbattuti.*

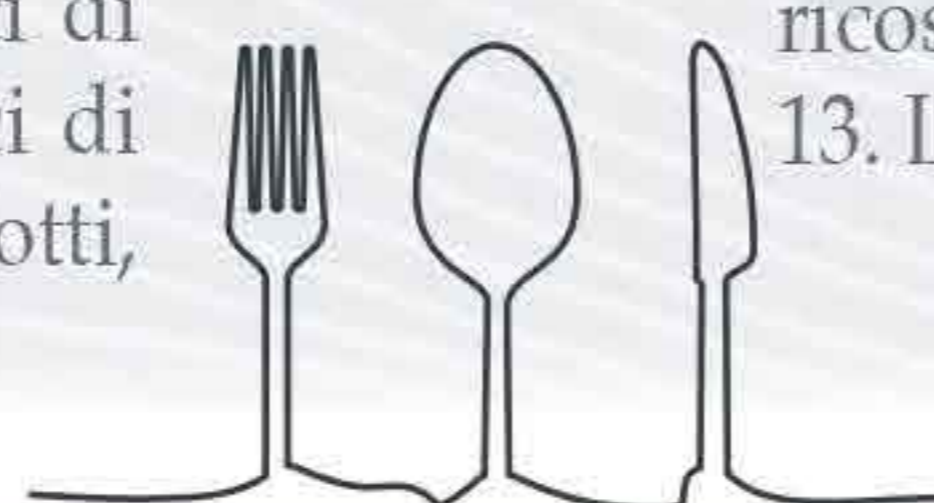
Foods marked with the symbol () could be frozen if the fresh product is not available.
Foods marked with the symbol (#) were previously dropped.*

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE AI SENSI DEL REGOLAMENTO U.E. N. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a Base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di macadamia, noci del Brasile, noci di Pecan, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti,

tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione dei distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.



VII COORTE

R I S T O R A N T E