

ALTROGIRO MENU

INIZI E SFIZI STARTERS

PROVOLONE DOLCE IN TEMPURA TEMPURA PROVOLONE (CHEESE)	€ 12,00
POLPETTINE IN SALSA AMATRICIANA BEEF MEATBALLS IN AMATRICIANA SAUCE	€ 14,00
FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA FRIED ZUCCHINI FLOWERS IN BATTER	€ 12,00
ALICI FRITTE FRIED ANCHOVIES	€ 14,00
CALAMARI FRITTI FRIED CALAMARI	€ 18,00
PATATINE FRITTE FRENCH FRIES	€ 6,00

TARTARE TARTARES

TARTARE DI GAMBERONI E LIME PRAWNS & CITRUS TARTARE	
TARTARE DI SPIGOLA E LIME SEA-BASS & LIME TARTARE	€ 18,00
TARTARE DI MANZO E TARTUFO ESTIVO BEEF & BLACK TRUFFLE TARTARE	
TARTARE DI MANZO E CAPPERI BEEF & CAPERS TARTARE	

PRIMI PIATTI PASTA

DISPONIBILI LE MEZZE PORZIONI
DISPONIBILE PASTA SENZA GLUTINE

AVAILABLE HALF PORTION
AVAILABLE GLUTEN FREE PASTA

TONNARELLI AL RAGÙ BOLOGNESE TONNARELLI WITH BOLOGNESE RAGOUT	€ 16,00
TONNARELLI ALLA CARBONARA CON TARTUFO ESTIVO TONNARELLI IN CARBONARA SAUCE & BLACK TRUFFLE	€ 22,00
RIGATONI ALLA CARBONARA RIGATONI IN CARBONARA SAUCE	€ 14,00
RIGATONI ALL'AMATRICIANA RIGATONI IN AMATRICIANA SAUCE	€ 14,00
TONNARELLI CACIO E PEPE, CON CRUDO DI GAMBERONI E LIME TONNARELLI CHEESE & PEPPER, RAW PRAWNS AND LIME	€ 22,00

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

FILETTO DI SPIGOLA ALLA EOLIANA BAKED SEA BASS WITH TOMATO, CAPERS, OLIVES	€ 24,00
FILETTO DI MANZO DANESE CON POMODORI GRIGLIATI E INSALATA BEEF FILLET, GRILLED TOMATOES & SALAD	€ 30,00

CONTORNI SIDE DISHES

PATATE ARROSTO ROAST POTATOES	€ 6,00
CICORIA RIPASSATA SAUTEED CHICORY CHILI PEPPER & GARLIC	€ 8,00
CAPONATA ALLA PALERMITANA CAPONATA (SICILIAN RECIPE)	€ 10,00

DESSERTS € 8,00

CREME CARAMEL AL PEPE NEPALESE CREME CARAMEL WITH NEPALESE PEPPER	
TORTINO AL CIOCCOLATO CON PANNA DARK CHOCOLATE TARTE WITH FRESH CREAM	
TIRAMISU' ESPRESSO MASCARPONE CUSTARD, COFFEE, CHOCOLATE, BISCUITS	
BIANCOMANGIARE CON COULIS DI FRAGOLE E MANDORLE TOSTATE ALMOND MILK PUDDING (SICILIAN RECIPE) WITH STRAWBERRY COULIS	
FRAGOLE FRESCHE CON PANNA E PISTACCHI CUP OF STRAWBERRIES SERVED WITH FRESH CREAM AND PISTACHIOS	