

Antipastí

<i>Polípo con Caponata di verdure e vinaígrete di Aceto Balsamíco</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Crudo di Pesce locale e Crostacei con olío affumícato</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Tempura di Gamberi e Verdure con salsa agrodolce</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Prosciutto di Parma con Cantalupo</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Carpaccio di Bollíto di Manzo con "Caciocavallo "</i>	<i>€ 13,00</i>

Appetizer

<i>Steamed Octopus with vegetable Caponata and Balsamic vinaígrete</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Selection of raw local Fish with smoked Olive Oil</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Tempura of local Shrimp and vegetables with sweet and sour sauce</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Parma Ham with Honey Melon</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Salad of boiled Beef Brisket with "Caciocavallo Cheese"</i>	<i>€ 13,00</i>

***Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio**

*** Il pesce che viene servito crudo nei nostri ristoranti è stato abbattuto conforme al regolamento CE 853/04.**

Primi piatti

<i>Linguine di grano duro con Vongole e Cozze</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Gnocchi di Melanzane in salsa di pomodorini con Ricotta infornata</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Spaghetti con Scampi e Gambero locali di "Mazara del vallo"</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Cappellacci ripieni di "Falsomagro " su crema dolce di Cipolla bianca "Giarratana "</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Paccheri piccanti con Tonno dello Stretto e N'duia</i>	<i>€ 16,00</i>

Pasta dishes

<i>Drum wheat linguine with Clams and Mussels</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Eggplant Gnocchi in cherry tomato sauce with smoked Ricotta cheese</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Spaghetti with local Langoustines and red Prawns from "Mazara del vallo"</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Fresh Cappellacci filled with minced meat on sweet "Giarratana" onion cream</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Spicy Paccheri pasta with Tuna from the Straight and N'duia</i>	<i>€ 16,00</i>

Secondi piatti

<i>Baccala' con crema di Patate e Cedro candito</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Zuppa di Pesce allo Zafferano con crostino all'Aglio</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Filetto di Tonno "Tatakí "con verdure al vapore</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Filetto di Manzo locale con salsa al Senape Dijon</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Stinco di Maialino con salsa alla "Birra di malto"</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Pescato del giorno in Cajun di spezie piccanti con Relish rinfrescante di Frutta e Verdura</i>	<i>€ 23,00</i>

Main dish

<i>Dried Cod "Baccala' on creamy Potato sauce with candied Cedar</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Fish soup with Saffron and Garlic crouton</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Tuna steak "Tatakí "with steamed vegetables</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Filet of Beef Tenderloin with Dijon mustard sauce</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Baby Pork Shank with "Dark Beer Sauce "</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Catch of the day pan fried in Cajun spice with refreshing fruit and vegetable relish</i>	<i>€ 23,00</i>

Dessert

Torta al Cioccolato Guanaja e nocciole € 8,00
Guanaja Chocolate cake with hazel nuts

Strudel di Mele con gelato vaniglia € 8,00
Apple strudel with vanilla ice cream

Cannolo siciliano € 5,00
Sicilian Cannolo

Formaggi € 9,00
Cheese

Semifreddo al Limone e Fragole € 8,00
Lemon and Strawberry Parfait

