

Menù

Per iniziare - Starters

La parmigiana fredda di melanzane, emulsione di pomodorino,
fonduta di parmigiano, basilico e cialda di pane ai cereali € 10,00
Cold aubergine parmigiana, cherry tomato emulsion, parmesan fondue, basil and cereal bread wafer
* 1 - 7 - 11

Il salmone marinato al pepe rosa con insalatina, maionese al limone
fatta in casa e mandorle tostate € 12,00
Pink pepper marinated salmon with salad, homemade lemon mayonnaise and toasted almonds
* 2 - 3 - 4 - 8 - 14

La tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo con citronette,
passion fruit e misticanza estiva € 16,00
Mazara del Vallo red prawn tartare with citronette, passion fruit and summer misticanza salad
* 2 - 4 - 14

La selezione di affettati e formaggi del territorio con marmellate
artigianali € 15,00
Selection of local cold cuts and cheeses with jams artisanal
* 7

Il prosciutto crudo selezione "Suino della Marca" con mozzarella
di bufala campana DOP € 12,00
'Suino della Marca' selection of cured ham with Campania buffalo mozzarella PDO
* 7

Il carpaccio di girello di manzo con scaglie di parmigiano, rucola e
nocciole tostate € 12,00
Beef rump carpaccio with parmesan shavings, rocket and toasted hazelnuts
* 7 - 8

L'uovo a 64 gradi con fonduta di parmigiano e tartufo nero € 14,00
64-degree egg with Parmesan fondue and black truffle
* 3 - 7

Per continuare - First courses

Gli spaghetti pastificio “Mancini” con salsa di pomodoro e basilico

Artisanal “Mancini” spaghetti with tomato and basil sauce € 12,00

* 1 - 3

Il raviolo ripieno di mozzarella di bufala con pesto di pomodorino giallo, mandorle tostate e fili di peperoncino

Ravioli filled with buffalo mozzarella, yellow tomato pesto, toasted almonds and chilli threads

€ 12,00

* 1 - 3 - 7

I tagliolini artigianali “La pasta di Camerino” ai moscioli di Portonovo

Artisanal “La pasta di Camerino” tagliolini with Portonovo mussels € 14,00

* 1 - 2 - 3 - 4 - 14

I paccheri pastificio “Mancini” al ragù di polpo con olive taggiasche e stracciatella di bufala

Paccheri with octopus ragù, taggiasche olives and buffalo stracciatella cheese € 15,00

* 1 - 2 - 3 - 4 - 14

Gli strigoli con calamaretti arrostiti, crema di zucchine, menta e pane aromatico tostato

Strigoli with roasted baby squid, cream of courgette, mint and toasted aromatic bread € 14,00

* 8 - 11

Le pappardelle al ragù di coniglio e finocchietto selvatico

Pappardelle with wild fennel rabbit ragù € 14,00

1 - 2 - 3 - 4 - 14

Le tagliatelle artigianali “La pasta di Camerino” al ragù di carni nazionali

Artisanal “La pasta di Camerino” tagliatelle with italian meat ragù € 14,00

* 1 - 3 - 9

Per concludere - Main Courses

Il polpo grigliato con la sua maionese, pomodorini confit, terra di olive e cubetti di pane tostato

Grilled octopus with mayonnaise from its cooking water, confit tomatoes, olive earth and toasted bread cubes

€ 22,00

* 1 - 2 - 4 - 11 - 14

Il filetto di ricciola del Mediterraneo con zucchine marinate agli agrumi e olio al timo

Mediterranean amberjack fillet with citrus marinated courgettes and thyme oil

€ 20,00

* 2 - 4 - 14

Il fritto di calamari, gamberi e verdure

Fried squid with prawns and vegetables

€ 19,00

* 2 - 4 - 14

La tagliata di manzo nazionale con fiocchi di sale Maldon e rosmarino

Italian sliced beef steak with Maldon salt flakes and rosemary

€ 20,00

Le costole d'agnello panate al pane panko, indivia in agrodolce e salsa ribes

Pan-fried lamb chops with panko bread, sweet and sour endive and currant sauce

€ 18,00

* 1

Il coniglio in potacchio della tradizione con olive taggiasche e finocchietto selvatico

Traditional rabbit in potacchio with Taggiasca olives and wild fennel

€ 18,00

La pancia di maialino selezione "Suino della Marca" agli agrumi con composta di mela, cipollotti e porro arrostito

Suino della Marca' pork belly with citrus fruits, apple and spring onion compote and roasted leek

€ 18,00

I contorni - Side dishes

L'insalata mista	
<i>Mixed seasonal salad</i>	€ 5,00
L'insalatina verde	
<i>Green seasonal salad</i>	€ 4,00
Le verdure grigliate di stagione	
<i>Grilled seasonal vegetables</i>	€ 6,00
Le patate al forno	
<i>Roast potatoes</i>	€ 5,00
Il cavolo cappuccio rosso in agrodolce	
<i>Sweet and sour red cabbage</i>	€ 6,00

In Dolcezza - Desserts

Il semifreddo al mojito con gel di limone e rum	
<i>Mojito semifreddo with lemon and rum gel</i>	€ 6,00
* 3 - 7	
Il millefoglie al cacao con mousse di cioccolato bianco e amarene	
<i>Cocoa millefeuille with white chocolate mousse and sour cherries</i>	€ 6,00
* 1 - 3 - 7	
La cheesecake al mango	
<i>Mango cheesecake</i>	€ 6,00
* 1 - 3 - 7	
La panna cotta con coulis di fragole	
<i>Panna cotta with strawberry coulis</i>	€ 6,00
* 7	
Il tiramisù fatto in casa	
<i>Homemade tiramisù</i>	€ 6,00
* 1 - 3 - 7	
Il tartufo al cioccolato	
<i>Chocolate Truffle</i>	€ 6,00
* 1 - 3 - 7	
I cantucci con Vin Santo	
<i>Traditonal Italian cantucci biscuits with vinsanto</i>	€ 6,00
* 1 - 3 - 7 - 8	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
Information on the presence of substances or products causing allergies or intolerances is available to staff on duty.