





RISTORANTE

Le informazioni, relative alla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze, sono segnalate direttamente sul menù.

The informations regarding the presence of substances that may cause allergies and intolerances is indicated directly on the menu.

1 – Glutine / Gluten

2 – Crostacei / Crustaceans

3 – Uova / Egg

4 – Pesce / Fish

5 – Arachidi / Peanut

6 – Soia / Soy

7 – Latticini / Dairy products

8 – Frutta a guscio / Nuts

9 – Sedano / Celery

10 – Senape / Mustard

11 – Sesamo / Sesame

12 – Anidride Solforosa / Sulphur Dioxide

13 – Lupini / Lupine

14 – Molluschi / Molluscs

Per tutti i prodotti presenti nel menù non è possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

For all the products on the menu it is not possible to guarantee the absence of allergens due to possible cross-contamination

* Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di autocontrollo mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito ai prodotti presenti sul menu

* Some raw materials can be deep-frozen at origin or frozen on site by rapid blast chilling, as described in the procedures of the self-control manual using the HACCP system pursuant to EC Reg. 852/04.

The dining room staff is available to provide any information regarding the products on the menu

CRUDO DI PESCE

SEAFOOD PLATTER

CAVIALE "ASETRA" [1, 3, 4, 6, 7]* 30gr
SERVITO CON CRÈME
FRAÎCHE E BLINIS 50gr
"ASETRA" CAVIAR SERVED
WITH CRÈME FRAÎCHE, BLINIS

PLATEAU DI CROSTACEI: [2, 12, 14]*
2 GAMBERI, 2 SCAMPI, 2 OSTRICHE
SEAFOOD PLATEAU: 2 SHRIMPS,
2 LANGOUSTINES AND 2 OYSTERS

TARTARE DI TONNO [4, 8, 12]*
DELLE DUE SICILIE,
POMODORINI CAMPISI,
PISTACCHIO, CAPPERI
TUNA TARTARE WITH SEMI-DRY
CHERRY TOMATOES, PISTACHIO,
CAPERS

TARTARE DI RICCIOLA, [4]*
INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE
AMBERJACK TARTARE WITH
FENNEL AND ORANGE SALAD

TARTARE DI SALMONE [4]*
E GUACAMOLE
SALMON TARTARE WITH
GUACAMOLE

DEGUSTAZIONE DI [1, 3, 4, 7, 8, 12]*
DI TARTARE
SALMONE, TONNO, RICCIOLA
TASTING OF TARTARE
SALMON, TUNA, AMBERJACK

SCAMPONE [2, 12]*
LANGOUSTINE

GAMBERONE ROSSO [2, 12]*
RED PRAWN

OSTRICHE DEL GIORNO [12, 14]
OYSTERS OF THE DAY

ANTIPASTI

STARTER

CAPONATA ^{[9,12]*}

DI MELANZANE
AUBERGINES CAPONATA,
AUBERGINES, TOMATO
SAUCE, CELERY, OLIVES,
AND CAPERS

SARDE E "CACOCCIULI", ^{[1, 4, 6, 7, 8, 9, 12]*}

PINOLI, UVETTA, PANE
AROMATIZZATO
BAKED SARDINES AND ARTICHOKE
TERRINE, PINE NUTS, RAISINS,
AROMATIZED BREAD CRUMBS

INVOLTINI ^{[6, 7, 8, 9, 12]*}

DI MELANZANE, RAGÙ,
PINOLI, UVETTA
AUBERGINE ROLLS,
BEEF RAGOUT, PINE
NUTS, RAISINS

TOTANETTI ^{[4, 9, 12, 14]*}

ALLA DIAVOLA CON
PATATE E OLIVE
SPICY BABY SQUID,
POTATOES, OLIVES

LA ROSTICCERIA ^{[1, 3, 7, 9, 12]*}

SICILIANA:
UNA ARANCINA TRADIZIONALE,
UNA ARANCINA ALLA PARMIGIANA,
DUE CAZZILLI, TRE PANELLE
SICILIAN STREET FOOD:
ONE TRADITIONAL ARANCINA,
ONE AUBERGINE ARANCINA,
TWO POTATO CROQUETTES,
THREE CHICKPEA FRITTERS

I PRIMI

FIRST COURSES

TIMBALLO [1, 3, 5, 6, 7, 9, 12]*

DI ANELLETTI SICILIANI
AL RAGÙ

ANELLETTI PASTA TIMBALE
WITH BEEF RAGOUT, EGG,
HAM AND PEAS

CASERECCE [1, 3, 7, 9]*

ZUCCHINE E MENTA,
PROVOLONE DEL MONACO

CASERECCE PASTA WITH
COURGETTE, MINT, PROVOLONE
DEL MONACO CHEESE

SPAGHETTONE [1, 3, 4, 8, 9, 12]*

CON LE SARDE ALLA SICILIANA,
ZAFFERANO, PINOLI, UVETTA,
FINOCCHIETTO

TRADITIONAL SPAGHETTONE
PASTA WITH SARDINES, SAFFRON,
PINE NUTS, RAISINS, WILD FENNEL

RISOTTO [2, 4, 7, 9, 12, 14]*

AI FRUTTI DI MARE
SEAFOOD RISOTTO

PACCHERI [1, 3, 6, 7, 9]*

AL SUGO DI POLPETTINE

PACCHERI PASTA WITH
MEATBALL SAUCE

I SECONDI

MAIN COURSES

PESCE SPADA ^{[4, 9]*}
ALLA GHIOTTA
SWORDFISH WITH TOMATO
SAUCE, OLIVES, CAPERS,
OREGANO

SCALOPPINE ^{[7, 9, 12]*}
DI VITELLO ALLA PARMIGIANA
VEAL ESCALOPE WITH
AUBERGINE PARMIGIANA

TERRINA DI CARCIOFI ^{[9, 12]*}
E MENTA
ARTICHOKES AND MINT TERRINE

CHATEAUBRIAND, ^{[3, 7, 9, 12]*}
PATATE ARROSTO, SPINACI,
SALSA BERNESE
[MIN. PER 2 PERSONE]
CHATEAUBRIAND, ROASTED
POTATOES, SAUTÉED SPINACH,
BÉARNAISE SAUCE
[MIN. FOR 2 PEOPLE]

ROMBO ALLA MUGNAIA, ^{[4, 9, 12]*}
PATATE E ASPARAGI
TURBOT MEUNIÈRE, LEMON
AND PARSLEY SAUCE, CAPERS,
POTATOES, ASPARAGUS

COSTOLETTE DI AGNELLO, ^{[4, 7, 9, 12]*}
PATATE, PISELLI E MENTA
LAMB CUTLETS WITH POTATOES,
PEAS, MINT

PESCATO DEL GIORNO ^[3, 4, 12]
IN CROSTA DI SALE, AL FORNO
OPPURE ALLA MEDITERRANEA
[MIN. PER 2 PERSONE]
CATCH OF THE DAY IN SALT
CRUST, OVEN BAKED OR IN
MEDITERRANEAN STYLE
[MIN. FOR 2 PEOPLE]

CONTORNI

SIDE DISHES

VERDURE
AL VAPORE
STEAMED VEGETABLES

SPINACI SALTATI
SAUTÉED SPINACH

INSALATA ^[9]
MISTA
MIXED SALAD

VERDURE
ALLA GRIGLIA
GRILLED VEGETABLES

PATATE
ARROSTO
ROASTED POTATOES

