



Al Cavaliere

RESTAURANT - ROOMS - POOL



RESTAURANT - ROOMS - POOL

ANTIPASTI

TAGLIERE	20.00€
Salumi e formaggi tipici, per due	
PARMIGIANA DI MELANZANA	10.00€
PATATE AL FORNO CON SPECK	8.00€
BRUSCHETTA AL POMODORO	5.00€
FUNGHI DI FERLA ARROSTO	12.00€

FRITTI

PATATINE FRITTE*	5.00€
PATATE FRITTE CONTADINE*	6.00€
CROCCHETTE DI PATATE*	5.00€
VERDURE IN PASTELLA*	6.00€
MISTO FRITTO*	12.00€

Patatine, arancinetti, crocchette,
anelli di cipolla, noisette.

* Prodotto surgelato - Coperto 2€



PRIMI

RACCONTO DI SOLE

14.00€

Trofie con crema di pomodori secchi e pinoli profumate al basilico e pan grattato tostato.

SUSSULTI DI BOSCO

14.00€

Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini* e pomodorini confit.

ORO D'AUTUNNO

13.00€

Risotto cremoso alla zucca rossa, salsiccia rustica e granella di pistacchio.

MANDORLE SUL PRATO

13.00€

Mezze maniche con crema di zuccina soffice, chips di zuccina dorata, e mandorla tostata.

SECONDI

SFUMATURE DI GUSTO

18.00€

Straccetti di filetto di manzo delicatamente sfumati all'aceto balsamico e completati da una riduzione agrodolce.

ROSSO RUBINO

22.00€

Filetto di manzo scottato glassato in riduzione di vino rosso dell'Etna.

LENTO INCANTO

22.00€

Stinco di maiale cotto a bassa temperatura avvolto da suoi aromi ed erbe di campagna.

ESSENZA DI PORCINO

22.00€

Filetto di manzo servito con salsa cremosa e funghi Porcini*.

ARMONIA SELVAGGIA

20.00€

Filetto di manzo scottato alla griglia, servito a tagliata con rucola fresca e petali di scaglie di Parmigiano stagionato.



RESTAURANT - ROOMS - POOL

PIZZERIA

LE CLASSICHE

PIZZAIOLA | € 5,00

Pomodoro, olio evo, origano

MARGHERITA | € 6,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio evo, origano

BIANCANEVE | € 5,00

Mozzarella fior di latte, olio evo, origano

NAPOLI | € 8,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, olio evo, origano

AMERICANA | € 8,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patatine*, olio evo, origano

QUATTRO FORMAGGI | € 9,00

Mozzarella fior di latte, parmigiano, gorgonzola, emmental, olio evo, origano

CAPRICCIOSA | € 8,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, prosciutto cotto, uova, olio evo, origano

MARINARA | € 8,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla, olio evo, origano

DIAVOLA | € 8,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, cipolla, olive nere, olio evo, origano

PARMIGIANA | € 8,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, prosciutto cotto, uovo, scaglie di grana, olio evo, origano

QUATTRO STAGIONI | € 8,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive nere, funghi, olio evo, origano

NORMA | € 8,00

Pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, basilico, olio evo, origano



RESTAURANT - ROOMS - POOL

PIZZERIA

LE SPECIALI

ETNA | € 9,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, spinaci*, salsiccia, olive nere, olio evo, origano

TIROLESE | € 10,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, speck, grana, olio evo, origano

GENOVESE | €10,50

Mozzarella fior di latte, pesto di basilico, ciliegio, scaglie di parmigiano, olio evo, origano

CAMPESE | € 8,50

N.B. Solo periodo invernale

Mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia, origano, olio evo

RUSTICA | € 10,50

Mozzarella fior di latte, asparagi, speck, scamorza affumicata, origano, olio evo

MANTOVANA | € 10.50

N.B. solo periodo invernale

Crema di zucca, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, salsiccia, olio evo, origano

FERLA | €11,50

Mozzarella fior di latte, salsa, funghi di ferla, salsiccia, cipolletta, origano, olio evo.

VEGETARIANA | € 9,00

Mozzarella fior di latte, radicchio, melanzane e zucchine grigliate, olio evo, origano

RUCOLA | € 8,00

Mozzarella fior di latte, ciliegio, rucola, scaglie di parmigiano, olio evo, origano

LA TROPEA | € 11,00

Mozzarella fior di latte, salsiccia, cipolla rossa di Tropea, patate al forno, olio evo, origano

DORATA | € 10,00

Mozzarella fior di latte, crema di zucchine, chips di zuccina frita, ricotta salata, olio evo, origano.



RESTAURANT - ROOMS - POOL

PIZZERIA

LE SPECIALI

PHILADELPHIA | € 10,00

Philadelphia, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, granella di pistacchio, olio evo, origano

ARISTOCRATICA | € 12,00

Mozzarella fior di latte, cipolla rossa di Tropea, gorgonzola, noci, speck, miele, olio evo, origano

CALABRESE | € 12,00

Mozzarella fior di latte, salsa, 'nduja, funghi porcini*, salsiccia, grana, origano

BRESAOLA | € 13,00

Ciliegio, mozzarella di bufala, bresaola, rucola, olio evo, origano

CHIARA | € 12,00

Mozzarella fior di latte, rucola in forno, porcini*, salsiccia, scaglie in forno, origano

SAN DANIELE | € 9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, olio evo, origano

MONTANARA | € 11,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, salsiccia, olive, cipolla, olio evo, origano

PISTACCHIO | € 10,00

Mozzarella fior di latte, crema di pistacchio, mortadella o speck, granella di pistacchio, olio evo

SMERALDA | € 12,00

Mozzarella fior di latte, pesto di rucola(rucola e noci), ciliegino confit, speck croccante, olio evo, origano.

AL CAVALIERE | € 13,00

Bordo ripieno di gorgonzola e pesto di basilico, mozzarella di bufala, ciliegio, speck, scaglie di parmigiano, olio evo, origano

FIOR DI PISTACCHIO | € 13,00

Mozzarella fior di latte, crema di pistacchio, burrata, prosciutto crudo, olio evo, origano

GOLOSA | € 14,00

Mozzarella di bufala, porcini*, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, olio evo, origano

* Prodotto surgelato - Coperto 2€



Al Cavaliere
RESTAURANT - ROOMS - POOL
PIZZERIA

LE FOCACCE

SAPORITA | € 12,00

A crudo: mozzarella di bufala, ciliegio, rucola, prosciutto crudo, olio evo, origano

CAPRESE | € 9,00

A crudo: mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, olio evo, origano

I CALZONI

CALZONE VERDE | € 8,50

Mozzarella fior di latte, spinaci*, olive nere, origano

CALZONE CLASSICO | € 8,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, olio evo, origano

I SUPPLEMENTI

Rucola, wurstel, cipolla, ricotta, olive nere, ciliegio, uovo, spinaci*, radicchio	1,50€
Carciofi, funghi freschi, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, scaglie di grana, pesto di basilico, prosciutto cotto, salame piccante, philadelphia, tonno, 'nduja, friarielli, acciughe	2,00€
Speck, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, salsiccia, gorgonzola, mortadella, crema di pistacchio	2,50€
Burrata, funghi porcini*, funghi ferla, bresaola	3,00€
Bordo ripieno: gorgonzola e pesto di basilico, mozzarella fior di latte e pesto di basilico	3,00€
Senza Glutine	4,00€



RESTAURANT - ROOMS - POOL

BEVANDE

ACQUA LETE cl 0,75	3€
ACQUA NATURALE cl 0,75	3€
COCA COLA cl 0,33	3€
COCA COLA ZERO cl 0,33	3€
FANTA cl 0,33	3€
COCA COLA lt 1	4,50€

VINI

CALICE Rosso o Bianco	7€
SANTAGOSTINO Nero d'Avola, Syrah - Sicilia D.O.C - Cantine Firriato - Rosso	28€
BAYAMORE Merlot, Syrah, Frappato - Sicilia D.O.C Cantine Firriato - Rosso	28€
PASSO DELLE MULE Merlot, Syrah, Frappato - Sicilia D.O.C - Cantine Duca di Salaparuta - Rosso	24€

E' possibile continuare la scelta richiedendo la carta dei vini

BIRRE

HEINEKEN cl 0,66	4,50€
MORETTI BAFFO ORO cl 0,66	4,50€
CERES cl 0,33	4,00€
CORONA cl 0,33	4,00€
ROSSA cl 0,50	5€
ARTIGIANALE cl 0,75	13€
BIRRA ALLA SPINA piccola cl 0,20	3€
media cl 0,40	5€

PER FINIRE

AMARI DISPONIBILI	4€
WISKY JACK DANIEL'S	6€
GRAPPA	4€
CAFFE'	1,50€
DOLCI SU DISPONIBILITÀ	5€