

Degustazione di Mare

SEAFOOD EXPERIENCE

ANTIPASTI:

APPETIZERS:

Polpo

(Octopus)

Marinati

(Selection of marinated seafood)

Caponata Siciliana

(Traditional Caponata)

PRIMO:

FIRST COURSE:

Pacchero, Spada e Ciliegino

(Paccheri pasta with swordfish and cherry tomatoes)

SECONDO:

MAIN COURSE:

Frittura di calamari

(Crispy Fried squids)

30. *prezzo per persona/price per person*

Bevande escluse

**La degustazione non è soggetta
a variazioni**

(Beverages non included)

*(No substitutions or changes are
available for the tasting menu)*

Antipasti

Manzo croccante: pinza siciliana, roast beef di manzo e crema allo zafferano. **17.**
(*Sicilian pinza, roast beef and saffron cream*)

Parmigiana 2.0: millefoglie di melanzane, pomodoro, ricotta, clorofilla di basilico e crumble di Parmigiano. **16.**
(*Millefeuille of aubergine, tomato, ricotta, basil chlorophyll and parmesan crumble*)

Tonno e agrodolce: tataki di tonno fresco e caponata siciliana. **16.**
(*Fresh Tuna tataki and vegetables caponata*)

Polpo, patate e vastedda: tentacoli di polpo scottati, fonduta di Vastedda del Belice e chips di patate croccanti. **16.**
(*Octopus tentacles, Vastedda cheese fondue and potatoes chips*)

Misto crudo e cotto di mare: mix di antipasti cotti e crudi. **25.**
(*Mix seafood appetizers raw and cooked*)

Primi

Fuori norma: *pacchero, salsa ai tre pomodori, mousse di melanzana affumicata, ricotta ghiacciata e basilico.* **14.**

(Pacchero pasta with tomato sauce, smoked eggplant mousse, frozen ricotta and basil)

Carbonara: *mezze maniche alla carbonara* **16.**
(Mezze maniche pasta carbonara)

Tonno e ciliegino: *pacchero al tonno fresco e ciliegino.* **20.**
(Paccheri pasta with fresh tuna and cherry tomatoes)

Mediterraneo: *linguine in bisque di crostacei, pomodorino e gambero rosso.** **23.**
(Linguine pasta with red shrimp, crustaceans bisque and cherry tomatoes)

Vongole: *linguine trafilate al bronzo e vongole fresche.* **22.**
(Bronze-drawn linguine pasta and fresh clams)

Riccio: *linguine trafilate al bronzo ai ricci* **26.**
(linguine pasta bronze drawn sea urchins)

Secondi

Stagione in Riviera: *trancio ricciola arrosto schiacciata di patate e acqua pazza in guazzetto.***20.**
(Roasted amberjack "all'acqua pazza" and mashed potatoes)

Spada Roll: *rollatina di pesce spada ripiena di formaggio fondente, pomodoro secco e olive nere, purea di carote e germogli freschi.***18.**
(swordfish roulade stuffed with melted cheese, dried tomatoes and black olives, carrot puree and fresh sprouts)

Frittura di calamari: *calamari fritti con maionese al limone.***17.**
(Fried squids with lemon mayo)

Pescato del giorno: *pescato fresco del giorno cotto ai ferri o arrosto***8. all'etto**
(grilled or oven-baked catch of the day)

A Cinisara: *filetto di vacca Cinisara, il suo fondo e lingotto di patata fondente.***22.**
(Beef fillet with gravy and potato ingot)

Dessert

Tiramisù: sfera di tiramisù con inserto al caffè e crumble al cioccolato. **7.**
(Tiramisù ball with coffee filling and chocolate crumble)

"LoMaCheesecake": cheesecake scomposta, biscuit croccante, coulis di frutti rossi e frutta fresca. **8.**
(Decomposed cheesecake, crunchy biscuit, berries coulis and season fresh fruit)

Cannolo Siciliano: cialde di cannolo con crema di ricotta fresca. **6.**
(Cannolo shell filled with fresh ricotta cream)

Gelato al limone: **5.**
(Lemon ice cream)

Ciocco Mousse: mousse al cioccolato fondente, caramello e croccante di mandorle. **8.**
(Dark chocolate mousse with caramel sauce and crispy almond)

Bevande

Acqua naturale "Panna" 0.75l 3.

Acqua frizzante "San Pellegrino" 0.75l 3.

Coca Cola 33 cl 2,5

Fanta 33 cl 2,5

Sprite 33 cl 2,5

Thè alla pesca 33 cl 2,5

Thè al limone 33 cl 2,5

Semedorato 33 cl 3.

Calice di Vino bianco/rosso 6.

COPERTO 4.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandarle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

