MENU AICANTARA
(VEGANO)

Tempura di verdure con salsa Tsuyu

Vegetable tempura with Tsuyu sauce

*

Gnocchi al Basilico con salsa di Pomodoro

Basil gnocchi with tomato sauce

*

Millefoglie di melanzane zucchine e peperoni con pesto alle mandorle

Eggplant, tomato and zucchini millefeuille with almond pesto

*

Sorbetto con frutta fresca

Sherbet with fresh fruit

€ 60,00

Abbinamento vino con 4 calici disponibile per tutti i menu
Wine pairing with 4 glasses available for all menues

€ 39,00 per person

PICCOLO MENU' MONGIBELLO

Quaglia laccata con chutney di pera e Cannella
Lacquered quail with pear cinnamon chutney

≈

Cappellacci ripieni di vitello e maiale nel suo sugo e pecorino
Fresh Cappellacci filled with minced pork and veal in tomato meat sauce and pecorino cheese

≈

Filetto di Maiale con Salsa di Mele dell'Etna cotte al forno
Pork Medallions with oven baked Etna apple sauce

≈

Dessert

€ 65,00

PICCOLO MENU' ISOLABELLA

Piccolo Crudo di pescato del giorno
con Zenzero marinato

Array of raw Catch of the Day with marinated Ginger

≈

Paccheri con Ragù di Calamari, Ricotta e Mollica atturrata

Paccheri from Gragnano with local calamari, fresh and toasted breadcrumbs

≈

Pescato del Giorno con Mandorle tostate e Relish di Frutta

Catch of the Day with toasted almonds and refreshing Fruit Relish

≈

Dessert

€ 65,00

Antipasti

Polipo arrostito su macco di fave fresche € 24,00

Crudo di Pesce locale e Crostacei con Zenzero marinato € 34,00

Tempura di Gamberoni all' alga spirulina con salsa Tsuyu € 24,00

Prosciutto di Parma con Melone € 15,00

Battuta di Manzo con Tartufo e Fonduta di Grana Padano € 27,00

Quaglia laccata con chutney di pera e cannella € 23,00

Appetizer

Roasted octopus on cream of fresh broad beans € 24,00

Selection of raw local Fish with marinated Ginger € 34,00

Jumbo Prawns in Spirulina Algae Tempura with Tsuyu sauce € 24,00

Parma Ham with Honey Melon € 15,00

Beef Battuta with fresh truffle and Parmigiano fonduta € 27,00

Lacquered Quail with Pear cinnamon chutney € 23,00

***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

Linguine di Grano duro con Cozze e Vongole € 23,00

Gnocchi al Basilico con salsa di Pomodoro e Burrata di Bufala € 19,00

Spaghetti con Scampi e Gamberi del nostro Mare € 31,00

Cappellacci ripieni con Vitello e Maiale nel suo sugo e Pecorino € 20,00

Paccheri con Calamari, Ricotta fresca e Mollica atturrata € 21,00

Pasta dishes

Drum wheat Linguine with Clams and Mussels € 23,00

Basil Gnocchi with Tomato sauce and Buffalo Burrata € 19,00

Spaghetti with Scampi and Prawns from local waters € 31,00

Fresh Cappellacci filled with minced Pork and Veal
Served in Tomato sauce and Pecorino cheese € 20,00

Paccheri from Gragnano with local Calamari and
fresh Ricotta topped with toasted Bread Crumbs €
21,00

Secondi piatti

Baccala' su crema di " Batate", Curry Khiao Wan e latte di cocco €
29,00

Zuppa di Pesce allo Zafferano con crostini all'Aglio € 29,00

Tataki di Tonno con Verdure marinate € 26,00

Filetto di Manzo con Tartufo e salsa al Frappato € 34,00

Filetto di Maiale con salsa di mele dell'Etna cotte al forno € 28,00

Pescato del Giorno con Mandorle tostate e Relish di Frutta € 31,00

Main dish

'Baccala' on sweet potato with Kiao Wan and coconut milk € 29,00

Fish soup with Saffron and Garlic crouton € 29,00

Tuna "Tataki "with marinated Vegetables € 26,00

Filet of Beef Tenderloin with Frappato red wine sauce € 34,00

Pork Medallions with oven baked Etna apple sauce € 28,00

Catch of the Day with toasted Almonds
and refreshing Fruit Relish € 31,00

Dessert

Torta al Cioccolato “Sacher” con gelato fior di Latte € 10,00
Chocolate cake Sacher with Fior di Latte ice cream

Strudel di Mele con gelato Vaniglia € 10,00
Apple strudel with vanilla ice cream

Cannoli Siciliani € 10,00
Sicilian Cannolo

Formaggi € 13,00
Cheese

Semifreddo ai Pinoli tostati e essenza di Cembro € 10,00
Pinoli Parfait with Swiss Pine essence