

MENU' DI MARE

ANTIPASTI – APPETIZERS – ENTRANTES

“Crostino con gamberi e lardo dei Monti Nebrodi”

Crostini with Shrimp and Nebrodi Mountains Lard

Tostada con Gambas y Tocino de los Montes Nebrodi

“Alici Fritte” – Fried Anchovies – Anchoas Fritas

“Sauté di cozze” (min. 2 Pers.)

Mussel Sauté (min. 2 people) – Sauté de Mejillones (mín. 2 personas)

PRIMI – FIRST COURSE – PRIMER PLATO

“Spaghetti con le vongole” – Spaghetti with Clams – Espaguetis con Almejas

“Gnocchi agli scampi” – Gnocchi with Langoustines – Ñoquis con Cigalas

“Amatriciana di Mare” – Seafood Amatriciana – Amatriciana de Mar

SECONDI – MAIN COURSE – PLATO PRINCIPAL

“Pesce al guazzetto con capperi olive e pomodorini”

Fish in Guazzetto with Capers, Olives, and Cherry Tomatoes

Pescado al Guazzetto con Alcaparras, Aceitunas y Tomatitos

“Frittura di calamari con insalata mista”

Fried Calamari with Mixed Salad – Fritura de Calamares con Ensalada Mixta

“Polpo grigliato con crema di patate”

Grilled Octopus with Potato Cream – Pulpo a la Parrilla con Crema de Patatas

DOLCI – DESSERT – POSTRE

Cannolo Siciliano – Sicilian Cannolo – Cannolo Siciliano

Panna Cotta – Panna Cotta – Panna Cotta

Ciambelline al Vino Rosso – Red Wine Cookies – Galletitas al Vino Tinto

(PREZZO SU RICHIESTA)

