

MENU' VEGETARIANO

VEGETARIAN MENU

ANTIPASTO – APPETIZER – ENTRANTES

Crostini al gusto dello Chef (*che possono essere al pomodoro, alle olive o ai legumi*)

Chef's Crostini (*which can be with tomato, olives, or legumes*)

Crostini al gusto del Chef (*que pueden ser de tomate, de aceitunas o de legumbres*).

PRIMO – FIRST COURSE – PRIMER PLATO

Pasta Zucchine e Capperi in fiore di Pantelleria

Pantelleria Caper Blossom Zucchini Pasta

Pasta con calabacín y alcaparras en flor de Pantelaria.

SECONDO – MAIN COURSE – PLATO PRINCIPAL

Tortino di Melanzane al forno

Baked Eggplant Torte

Pastel de berenjenas al horno.

DOLCE – DESSERT – POSTRE

Cannolo Siciliano (In alternativa è possibile una Macedonia)

Sicilian Cannolo (Alternatively, a Fruit Salad)

Cannolo siciliano (Como alternativa es posible una macedonia).

BEVANDE – BEVERAGES

Un calice di vino, acqua e pane inclusi.

A glass of wine, water, and bread included.

Un calice de vino, agua y pan incluidos.

(PREZZO SU RICHIESTA)

