

MENU



LUNEDI

Antipasti:
Pesce Affumicato
Parmigianina di Melanzane
Carote in Agrodolce
Primo:
Lasagnette di Mare
Secondo:
Frittura Mare Nostrum
Insalata Pomodori e Capperi
Dessert:
Macedonia di Frutta / Anguria
Vino da Dessert

MARTEDI

Antipasti:
Calamari all'Arancia
Cotoletta di Melanzana
Filetti di Triglia Pastellati
al profumo di Cumino
Primo:
Farfalle al Pesto di Pistacchio
con Gamberetti e Zucchine
Secondo:
Spigola con Patate al Forno
Dessert:
Zuppa inglese della Casa
Vino da Dessert

MERCOLEDI / Cena Tunisina

Antipasti:
Bric al Tonno
Salsa Meschouija
Tajjine di Pollo e Spinaci
Polpettine di Melanzane
con salsa Harissa
Piatto Unico
Cous Cous di Pesce
Dessert:
Datteri alla Mandorla dello Chef
Tè Verde con Menta e Pinoli

GIOVEDI'

Antipasti:
Sarde con Pomodorini e Rucola
Polpettine di Sgombro in Giardiniera
Olive alla Siciliana e Spiedini Capresi
Primo:
Maltagliati con Gamberi e Ceci
Secondo:
Involtini di Spada alla Siciliana
Melanzane in Agrodolce
Dessert:
Composè di Frutta Fresca
Vino da Dessert

VENERDI

Antipasti:
Carpaccio di Polpo, Spada e Alacce
Arancini di Pesce
Primo:
Pasta al Trito di Triglie
Secondo:
Tagliata di Tonno
Insalatine Verde Mista
Dessert:
Sorbetto al Limone
Vino da Dessert

SABATO

Antipasti:
Crocchette di Ceci e Gamberi
Caponata Val Demone
Filetto di Cernia al Basilico e Pinoli
Primo:
Pasta Fresca al Sugo di Tonno e Olive
Secondo:
Pesce Spada al Vin Cotto di Linosa
Insalata di Rucola e Arance
Dessert:
Cassatina alla Siciliana
Vino da Dessert

DOMENICA

Antipasti:
Sgombro Locale Sott'Olio
Polpettine di Pesce
Insalata di Polipo
Primo:
Pennette alla Norma
Secondo:
Pesce al Forno al Pepe Rosa
Insalata di Battagghiune i Accia
(Cetrioli e sedano)
Dessert:
Cannolo alla Ricotta
Vino da Dessert

PREZZI

Gradita la Prenotazione
su Ogni Servizio

Menù del Giorno:
EUR 30.00 / Persona
Vini Esclusi

Menù Bambini:
EUR 20.00 / Persona
Pasta, Carne, Contorno,
Dolce, Bevanda

Menù Speciale:
Da concordare con lo Chef, da
€ 60 a persona bevande escluse