

Sabato

Antipasti:

Polpettine di neonata
Triglie alla cipollata
Caciotta di Modica con olive condite
Insalata di Polpo

Primo:

Conchiglie cernia e pomodoro

Secondo:

Luvaro al Limone
Insalata di arance

Dessert:

Arance al Maraschino
Moscato o Finocchietto

Vino:

Bianco IGT Sicilia

Domenica

Antipasti:

Filetto di Seppia con Capperi
Carciofi agrodolce e gamberi
Sarde beccafico ed arancia
Involtini di zucchine e tonno

Primo:

Spaghetti alle Pelagie

Secondo:

Filetto di cernia alla Lampedusana
Grigliata di verdure di stagione

Dessert:

Coppa di Spuma alla frutta
Moscato o Finocchietto

Vino:

Bianco IGT Sicilia

Lunedì

Antipasti:

Sgombro Lampedusano
Caponata Siciliana
Filetto di Spada al Curcunna
Parmigiana di Melanzane

Piatto unico:

Cous Cous di Pesce
Insalata mista

Dessert:

Dolcetti ripieni di Datteri e miele
Moscato o Finocchietto

Vino:

Bianco IGT Sicilia

Martedì

Antipasti:

Ricotta di Ragusa

Caciotta con Pomodorini d'inverno
Polpettine di Sgombro al Pomodoro
Cocktail di Gamberi
Caponata di Melanzane

Primo:

Pasta con Sarde

Secondo:

Filetto di Merluzzo al cartoccio con patate

Dessert:

Cannoli Siciliani
Moscato o Finocchietto

Vino:

Bianco IGT

Mercoledì

... A cena con Dragut

(Cucina tunisina)

Bric al tonno

Legumi alla maghrebina

Salsa Meschua

Tajne di pollo e spinaci

Polpettine di melanzane in salsa

Cous Cous di Agnello e verdure

Crouditè

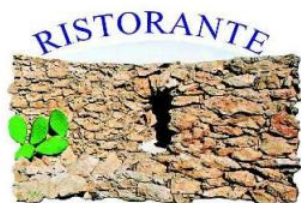
Samsa (Pasta di mandorle con

cannella e miele)

Tè verde alla menta

Vino:

Nero D'avola IGT



Borgo Cala Creta

Il Menù del giorno potrebbe variare a causa degli approvvigionamenti alimentari e del pescato.

Giovedì

Antipasti:

Moscardini con pomodorini
Tonno locale sott'olio
Sformatino di Alice
Bruschetta al pomodoro
Crocchette di Patate

Primo:

Lasagnette di Mare

Secondo:

Frittura Mare Nostrum
Insalata pomodori e capperi

Dessert:

Macedonia di Frutta
Moscato o Finocchietto

Vino:

Bianco IGT Sicilia

Venerdì

Antipasti:

Gran Misto crudo marinato
Arancini al ragù di Triglie
Filetto di Calamaro al rosmarino

Primo:

Bavette con ragu di tonno ed olive

Secondo:

Pesce al forno alla lampedusana con patate

Dessert:

Tortino caldo al cioccolato
Moscato o Finocchietto

Vino:

Bianco IGTLietas Bianco

Menù Senza sorprese

Menù del giorno comprensivo di
Vini siciliani IGT ed Acqua.

€ 30,00

Menù Bambini

(Pasta, carne, contorno, dolce)

€ 15,00

Menù Speciale Crudo o Crostacei

€ 60,00

Vini esclusi

