

IRI

MENU

il coriandolo

## **ANTIPASTI**

### **STARTER**

**Sarde alla "beccafico"**

*insalata di finocchi e arance*

**"Beccafico" sardines**

*oranges and fennel salad*

**16**

**Carpaccio di bresaola**

*Rucola, pomodorini e scaglie di grana*

**Bresaola Carpaccio**

*Rocket, cherry tomatoes and grana cheese flakes*

**14**

**Zuppa di verdure del giorno**

*con crostini di pane*

**Daily vegetables soup of the day**

*served with croutons*

**14**

## PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

**Spaghetti alle vongole**

**Spaghetti pasta with clams**  
**20**

**Casarecce alla Norma**

*Pomodoro, melanzane e ricotta salata*

**Casarecce pasta Norma style**

*Tomato, aubergines and ricotta cheese*

**16**

**Orecchiette**

*con pesto di pistacchio, guanciale e burrata*

**Orecchiette pasta**

*with pistachio pesto sauce, guanciale and burrata*

**18**

## SECONDI

### SECOND COURSES

**Rib eye argentina**

*maionese alla soia zenzero e lime riduzione al Nero d'Avola e patate al forno*

**Argentinian Rib eye**

*soy mayonnaise ginger and lime reduction to Nero d'Avola and baked potatoes*

**24**

**Pesce spada alla griglia o panato**

*con insalata mista*

**Grilled or breaded swordfish**

*with mixed salad*

**20**

**Petto di pollo panato o alla griglia**

*con insalata mista*

**Grilled or breaded chicken breast**

*with mixed salad*

**16**

## CONTORNI

### SIDE DISHES

**Patate al forno**  
**Baked Potatoes**

7

**Verdure grigliate**  
**Vegetables grilled**

9

**Caponata siciliana della tradizione**  
**Sicilian caponata of the tradition**

9

**Insalata mista di stagione**  
**Mixed salad of the season**

8

## Piatto unico

### Unique Course

**Club Sandwich**

18

**Pinza Margherita**

*Pomodoro e mozzarella*

**Pinza Margherita**

*Tomato and cheese*

14

**Pinza oro verde**

*Pistacchio, bufala e scaglie di grana*

**Pinza oro verde**

*pistachio, bufala cheese and grana cheese flakes*

18

## DOLCI

### DESSERT

#### **Cannolo della tradizione alla ricotta**

*canditi e salsa al cioccolato*

#### **Traditional cannolo with ricotta**

*candied fruit and chocolate sauce*

**10**

#### **Brownie alle nocciole**

*ganache al cioccolato bianco, salsa al caramello salato e gelato al pistacchio*

#### **Hazelnut brownie**

*white chocolate ganache, salted caramel sauce and pistachio ice cream*

**10**

#### **Mousse ai cachi e cioccolato bianco**

*chutney di pere e biscotti alle mandorle*

#### **Persimmon mousse and white chocolate**

*pear chutney and almond biscuits*

**10**

#### **Crumble caldo alle mele e cannella**

*servito con cioccolata calda al rum*

#### **Hot crumble with apples and cinnamon**

*servitor with rum hot chocolate*

**10**

#### **Macedonia di frutta di stagione**

#### **Seasonal fruit salad**

**10**

#### **Gelato**

*pistacchio, cioccolato, vaniglia*

*suppl. panna € 2,00*

#### **Ice cream**

*pistachio, chocolate, vanilla*

**8**

Servizio \ Service € 2.00 p.p.