

Menu room service estate 2024

Antipasti

-Carpaccio di spada al finocchietto, insalata di verdure croccanti, salsa al prezzemolo, marmellata di arance(20)

-Sardegna alla beccafico con insalata di finocchi e arance (16)

-Millefoglie di pesce spada e melanzane, mozzarella di bufala, tuma persa e salsa al basilico. (18)

-Tagliere di formaggi del territorio, servito con marmellate e miele (19)

Primi piatti

-Paccheri alla catanese con pane tostato alle acciughe(alici, pinoli, uvetta, finocchietto)(18)

-Spaghetti alle vongole ai 2 pomodori e salsa al prezzemolo (20)

-Tagliatelle fuori norma (18)

Secondi piatti

-Petto di pollo alla griglia o panato, con insalata verde **18**

-pesce spada ai ferri o panato, con insalata mista **22**

-tagliata di rib eye con patate al forno **24**

Contorni

-patate al forno -7

-caponata siciliana della tradizione -9

-verdure grigliate -9

-insalata mista di stagione - 8

-insalata Sicilia (finocchi, arance, uvetta, cipolla caramellata) - 8

dessert

- *Brownie alle nocciole, ganache al cioccolato bianco, salsa al caramello salato, gelato al pistacchio - 10*

- *Biancomangiare alle mandorle, ganache al pistacchio e cioccolato bianco, canditi*

Tiramisù alle fragole - 10

- *Zabaglione freddo, mandorle pralinate e pan d'arancio - 10*

- *Macedonia di frutta di stagione - 10*