

Menu

12.00 -17.00

il coriandolo

GLI APERITIVI – APPETIZERS

Tagliere di salumi e formaggi siciliani
Sicilian cold cuts and cheeses platter



20



I FRITTI – FRIED

Rustici Siciliani



9



Patatine fritte
French Fries

7



Patatine Dolci Croccanti con crema di Pistacchio
Sweet crispy potatoes with pistachio cream



8



Bocconcino al Formaggio
Cheese



10



Mini pastelle di cinghiale con maionese agrodolce
Wild meatball with mayonnaise sweet and sour



12



Saccottini di gamberoni e salsa di pomodorino giallo
Prawn pouches with tomato sauce



14



LE PINZE

  GLUTINE LATTICINI	Margherita estiva Pomodorini, mozzarella di bufala, basilico, olio evo <i>Cherry Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, olive oil</i>	15 
   GLUTINE LATTICINI PESCE	Mediterranea Sugo di Datterino Giallo, Salmone Affumicato, Stracciatella e Olio aromatizzato al Basilico <i>Tomato sauce, smoked Salmon, Stracciatella, and Basil Olive Oil</i>	16 
   GLUTINE LATTICINI FRUTTA A CUSCO	Pinza Romana Crema di Barbabietole, stracciatella, ciliegino confit, chips di zucchine e mandorle tostate <i>Cream of beetroot, stracciatella, confit cherry tomato, zucchini chips and toasted almonds</i>	16 

SANDWICH

Club Sandwich	  GLUTINE UOVA	20
Petto di pollo, uovo fritto, bacon, lattuga, pomodoro, maionese <i>Chicken breast, fried egg, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise</i>		▲
Sandwich Esotico	    GLUTINE LATTICINE UOVA PESCE	20
Salmone Affumicato, Maionese al Datterino Giallo, Avocado, Stracciatella, Rucola, Cetrioli e Salsa di Barbabietola <i>Smoked Salmon, Yellow Datterino Mayonnaise, Avocado, Stracciatella, Rocket, Cucumber and Beetroot Sauce.</i>		▲
Sandwich Siciliano	  LATTICINE GLUTINE	15
Pomodoro, Lattuga, Bresaola, Mozzarella di bufala, basilico, olio evo <i>Tomato, Lettuce, Bresaola, Buffalo Mozzarella, Basil, Olive Oil</i>		▲
Hot Dog della Nonna	  GLUTINE LATTICINE	10
Morbidone con Wurstel, sugo di pomodoro, ketchup, parmigiano, patatine fritte <i>Bread with Sausage, tomato sauce, ketchup, parmesan, french fries</i>		▲

LE INSALATE - SALAD

Caesar Salad



LATTICINE



GLUTINE

Pollo arrostito, lattuga, scaglie di grana, crostini di pane, salsa Caesar
Roast chicken, Lettuce, cheese flakes, croutons, Caesar sauce

16

Insalata Fresca



LATTICINE



GLUTINE

Pomodorini, Valeriana, Radicchio, Iceberg, Rucola, Menta, Carote, Cetrioli, Feta e vinaigrette di Mango
Cherry tomatoes, Valerian, Radicchio, Iceberg, Rocket, Mint, Carrots, Cucumbers, Feta and Mango's vinaigrette

17

POKE BOWL

Poke Salmone



PESCE

Riso, tartare di salmone, Cetrioli, Rucola, Mango, Goma Wakame, salsa Guacamole
Rice, Salmon tartare, Cucumber, Rocket, Mango, Goma Wakame, Guacamole sauce

17

Poke Pollo

Riso, Pollo in agrodolce, Edamame, Rucola, Ananas,
Rice, Edamame, Rocket, Pineapple, Sweet and Sour Chicken

15

BURGER

Burger di Angus Argentino	  	18
Burger di Angus, Olio Evo, Lattuga, Pomodoro, Stracciatella, Patate americane fritte e Salsa Roastbeef		
<i>Angus Burger, Olive Oil, Lettuce, Tomato, Stracciatella, French Fries and Roastbeef Sauce</i>		
Burger Vegano		18
Burger vegano*, Lattuga, Pomodoro, Cetrioli, Maionese vegana, Patate Americane Fritte e Salsa alla Barbabietola		
<i>Vegan Burger*, Lettuce, Tomato, Cucumber, Vegan Mayonnaise, French Fries and Beetroot Sauce</i>		

GLI ANTIPASTI - APPETIZERS

Zuppa Rinfrescante

Gaspacho di melone, basilico e straccetti di prosciutto crudo

Melon Gaspacho, basil and Parma Ham

9



LATTICINI

Caprese di bufala

Pomodoro, Mozzarella di bufala, Basilico, Olio evo

Tomato, Buffalo mozzarella, Basil, Extra virgin olive oil

15



LATTICINI

Carpaccio di bresaola

Carpaccio di bresaola rucola, pomodorino, scaglie di grana

Carpaccio of bresaola, rocket, cherry tomato, parmesan flakes

16



SODIUM

Carpaccio di Salmone affumicato

Carpaccio di Salmone affumicato, Guacamole, Valeriana e Mango

Smoked Salmon Carpaccio, Guacamole, Valerian and Mango

18



CROSTINI



GLUTINE

Pepata di cozze alla catanese

Cozze, pomodorini, crostini

Mussels, sweet tomatoes, croutons

20

I NOSTRI PRIMI – *FIRST COURSE*

  Linguine alle vongole Vongole, olio evo, peperoncino, prezzemolo <i>Clams, extra virgin olive oil, chilli pepper, parsley</i>	24
  Casarecce alla norma Salsa di Pomodoro, melanzane tritte, ricotta salata e basilico <i>Tomato sauce, fried eggplants, salted ricotta cheese and basil</i>	18
   Ravioli di Burrata Pugliese con crema di Pistacchio <i>Ravioli with Burrata Pugliese and Pistachio Cream</i>	18

SECONDI – MAIN PLATE

Pesce Spada* ai ferri con insalata mista <i>Grilled Swordfish* with mixed salad</i>		22
Orata arrosto <i>Roasted sea bream</i>		22
Calamari croccanti <i>Calamari fritti con maionese agrumata e miele</i> <i>Fried squid with citrus mayonnaise and honey</i>	 	25
Petto di pollo panato <i>Breaded chicken breast</i>		18
Rib Eye Argentina con patate al forno <i>Argentina Rib Eye with Baked Potatoes</i>		26

DESSERT

Sgroppino di limone al Gin <i>Gin Lemon Sorbet</i>	 LATTICINI	10
Gelato della casa <i>Ice Cream</i>	 LATTICINI	8
Gelato della casa con panna <i>Ice Cream With Wipping Cream</i>	 LATTICINI	10
Vaniglia, Pistacchio, Cioccolato, Nocciola, Fior di latte, Limone <i>Vanilla, Pistachio, Chocolate, Hazelnut, Milk flower, Lemon</i>		
Cheesecake dello Chef (topping su richiesta)	 LATTICINI	10
Semifreddo al Tartufo Cioccolato fondente, Cioccolato Bianco, Pistacchio <i>Semifreddo Dark Chocolate, White Chocolate, Pistachio</i>	 FRUTTA A CUSCIO  LATTICINI	12

Servizio/cover € 4,00 p.p.

▲ = portate disponibili anche dalle ore 17 alle 19/ brought available also from 5 pm to 7 pm

ALLERGENI – ALLERGENS

1. Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2. Crostacei e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3. Uova e derivati, tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme
4. Pesce e derivati, inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5. Arachidi e derivati: creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6. Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti, etc.
7. Latte e derivati: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie.
8. Frutta a guscio e derivati: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9. Sedano e derivati presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10. Senape e derivati si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11. Semi di sesamo e derivati: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13. Lupino e derivati presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14. Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola

1. Gluten: cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrids and derivatives
2. Crustaceans and their derivatives, both marine and freshwater: shrimps, prawns, lobsters, crabs, hermit crabs and the like
3. Eggs and derivatives, all products composed with eggs, even in small part. Among the most common: mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and pies, ice cream and creams
4. Fish and derivatives, including by-products, that is, all food products consisting of fish, even if in small percentages
5. Peanuts and derivatives: creams and condiments in which there is even in small doses
6. Soy and derivatives: milk, tofu, spaghetti, etc.
7. Milk and dairy products: yogurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams.
8. Nuts and derivatives: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans and Brazil and Queensland, pistachios
9. Celery and derivatives present in pieces but also in preparations for vegetable soups, sauces and concentrates
10. Mustard and derivatives can be found in sauces and condiments, especially mustard
11. Sesame seeds and derivatives: in addition to whole seeds used for bread, we can find traces in some types of flours
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂ used as preservatives, we can find them in: canned fish products, pickled, pickled and pickled foods, jams, vinegar, in dried mushrooms and soft drinks and juices
13. Lupin and derivatives now present in many vegan foods, in the form of roasts, salamis, flours and the like that have as their basis this legume, rich in protein
14. Molluscs and derivatives: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolari, Garagolo, lumachino, mussel, murice, oyster, patella, sea truffle, tellina and clam