

Menu

Bar

15.00 - 18.30

il  oriandolo

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

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

Margherita Classica



Pomodorini, mozzarella di bufala, basilico, olio evo
Cherry Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, olive oil

15

Pinza Romana



Base bianca, scaglie di speck, grana e rucola, olio aromatizzato al basilico
White base, speck flakes, parmesan and rocket, basil-flavoured oil

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 Siciliano	  LATTICINE GLUTINE	15
Pomodoro, Lattuga, bresaola, Mozzarella di bufala, basilico, olio evo <i>Tomato, Lettuce, Bresaola, Buffalo Mozzarella, Basil, Olive Oil</i>		

BURGER



GLUTINE



LATTOSI



UOVA

Burger di Angus Argentino

18

Burger di Angus, Olio Evo, Lattuga, Pomodoro, Stracciatella, Patate americane fritte e Salsa Roastbeef

Angus Burger, Olive Oil, Lettuce, Tomato, Stracciatella, French Fries and Roastbeef Sauce

GLI ANTIPASTI - APPETIZERS

Zuppa del Giorno Soup of the Day		14
Caprese di bufala	 LATTICINE	15
Pomodoro, Mozzarella di bufala, Basilico, Olio evo <i>Tomato, Buffalo mozzarella, Basil, Extra virgin olive oil</i>		
Carpaccio di bresaola	 LATTICINE	16
Carpaccio di bresaola rucola, pomodorino, scaglie di grana <i>Carpaccio of bresaola, rocket, cherry tomato, parmesan flakes</i>		
Carpaccio di Salmone affumicato	 PESCE	18
Carpaccio di Salmone affumicato, Guacamole, Valeriana e Mango <i>Smoked Salmon Carpaccio, Guacamole, Valerian and Mango</i>		

DESSERT

Sgroppino di limone al Gin
Gin Lemon Sorbet



10

Gelato della casa
Ice Cream



8

Gelato della casa con panna
Ice Cream With Wipping Cream
Vaniglia, Pistacchio, Cioccolato, Nocciola, Fior di latte, Limone
Vanilla, Pistachio, Chocolate, Hazelnut, Milk flower, Lemon



10

Boccioli di Frutta Mista
Mixed Cut Fruits

8

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