



Le informazioni, relative alla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze, sono segnalate direttamente sul menù.

The informations regarding the presence of substances that may cause allergies and intolerances is indicated directly on the menu.

1 – Glutine / Gluten

2 – Crostacei / Crustaceans

3 – Uova / Egg

4 – Pesce / Fish

5 – Arachidi / Peanut

6 – Soia / Soy

7 – Latticini / Dairy products

8 – Frutta a guscio / Nuts

9 – Sedano / Celery

10 – Senape / Mustard

11 – Sesamo / Sesame

12 – Anidride Solforosa / Sulphur Dioxide

13 – Lupini / Lupine

14 – Molluschi / Molluscs

Per tutti i prodotti presenti nel menù non è possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

For all the products on the menu it is not possible to guarantee the absence of allergens due to possible cross-contamination

* Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di autocontrollo mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito ai prodotti presenti sul menu

* Some raw materials can be deep-frozen at origin or frozen on site by rapid blast chilling, as described in the procedures of the self-control manual using the HACCP system pursuant to EC Reg. 852/04.

The dining room staff is available to provide any information regarding the products on the menu

CRUDO DI PESCE

SEAFOOD PLATTER

CAVIALE "ASETRA" ^{[1, 3, 4, 6, 7]*} SERVITO CON CRÈME FRAÎCHE E BLINIS "ASETRA" CAVIAR SERVED WITH CRÈME FRAÎCHE, BLINIS	30gr 90 50gr 145	TARTARE DI SALMONE ^{[4]*} E GUACAMOLE SALMON TARTARE WITH GUACAMOLE	22
PLATEAU DI CROSTACEI: ^{[2, 12, 14]*} 2 GAMBERI, 2 SCAMPI, 2 OSTRICHE SEAFOOD PLATEAU: 2 SHRIMPS, 2 LANGOUSTINES AND 2 OYSTERS	75	DEGUSTAZIONE DI ^{[1, 3, 4, 7, 8, 12]*} DI TARTARE SALMONE, TONNO, RICCIOLA TASTING OF TARTARE SALMON, TUNA, AMBERJACK	45
TARTARE DI TONNO ^{[4, 8, 12]*} DELLE DUE SICILIE, POMODORINI CAMPISI, PISTACCHIO, CAPPERI TUNA TARTARE WITH SEMI-DRY CHERRY TOMATOES, PISTACHIO, CAPERS	28	SCAMPONE ^{[2, 12]*} LANGOUSTINE	16/cad
TARTARE DI RICCIOLA, ^{[4]*} INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE AMBERJACK TARTARE WITH FENNEL AND ORANGE SALAD	30	GAMBERONE ROSSO ^{[2, 12]*} RED PRAWN	14/cad
		OSTRICHE DEL GIORNO ^[12, 14] OYSTERS OF THE DAY	8/cad

ANTIPASTI

STARTER

CAPONATA ^{[9,12]*} DI MELANZANE AUBERGINES CAPONATA, AUBERGINES, TOMATO SAUCE, CELERY, OLIVES, AND CAPERS	18	TOTANETTI ^{[4, 9, 12, 14]*} ALLA DIAVOLA CON PATATE E OLIVE SPICY BABY SQUID, POTATOES, OLIVES	26
SARDE E "CACOCCHIULI", ^{[1, 4, 6, 7, 8, 9, 12]*} PINOLI, UVETTA, PANE AROMATIZZATO BAKED SARDINES AND ARTICHOKE TERRINE, PINE NUTS, RAISINS, AROMATIZED BREAD CRUMBS	24	LA ROSTICCERIA ^{[1, 3, 7, 9, 12]*} SICILIANA: UNA ARANCINA TRADIZIONALE, UNA ARANCINA ALLA PARMIGIANA, DUE CAZZILLI, TRE PANELLE SICILIAN STREET FOOD: ONE TRADITIONAL ARANCINA, ONE AUBERGINE ARANCINA, TWO POTATO CROQUETTES, THREE CHICKPEA FRITTERS	18
INVOLTINI ^{[6, 7, 8, 9, 12]*} DI MELANZANE, RAGÙ, PINOLI, UVETTA AUBERGINE ROLLS, BEEF RAGOUT, PINE NUTS, RAISINS	22		

I PRIMI

FIRST COURSES

TIMBALLO [1, 3, 5, 6, 7, 9, 12]* DI ANELLETTI SICILIANI AL RAGÙ ANELLETTI PASTA TIMBALE WITH BEEF RAGOUT, EGG, HAM AND PEAS	24	CASERECCE [1, 3, 7, 9]* ZUCCHINE E MENTA, PROVOLONE DEL MONACO CASERECCE PASTA WITH COURGETTE, MINT, PROVOLONE DEL MONACO CHEESE	20
SPAGHETTONE [1, 3, 4, 8, 9, 12]* CON LE SARDE ALLA SICILIANA, ZAFFERANO, PINOLI, UVETTA, FINOCCHIETTO TRADITIONAL SPAGHETTONE PASTA WITH SARDINES, SAFFRON, PINE NUTS, RAISINS, WILD FENNEL	26	RISOTTO [2, 4, 7, 9, 12, 14]* AI FRUTTI DI MARE SEAFOOD RISOTTO	42
PACCHERI [1, 3, 6, 7, 9]* AL SUGO DI POLPETTINE PACCHERI PASTA WITH MEATBALL SAUCE	24		

I SECONDI

MAIN COURSES

- PESCE SPADA ^{[4, 9]*} 32
ALLA GHIOTTA
SWORDFISH WITH TOMATO
SAUCE, OLIVES, CAPERS,
OREGANO
- SCALOPPINE ^{[7, 9, 12]*} 32
DI VITELLO ALLA PARMIGIANA
VEAL ESCALOFS WITH
AUBERGINE PARMIGIANA
- TERRINA DI CARCIOFI ^{[9, 12]*} 24
E MENTA
ARTICHOKES AND MINT TERRINE
- CHATEAUBRIAND, ^{[3, 7, 9, 12]*} 90
PATATE ARROSTO, SPINACI,
SALSA BERNESE
[MIN. PER 2 PERSONE]
CHATEAUBRIAND, ROASTED
POTATOES, SAUTÉED SPINACH,
BÉARNAISE SAUCE
[MIN. FOR 2 PEOPLE]
- ROMBO ALLA MUGNAIA, ^{[4, 9, 12]*} 34
PATATE E ASPARAGI
TURBOT MEUNIÈRE, LEMON
AND PARSLEY SAUCE, CAPERS,
POTATOES, ASPARAGUS
- COSTOLETTE DI AGNELLO, ^{[4, 7, 9, 12]*} 34
PATATE, PISELLI E MENTA
LAMB CUTLETS WITH POTATOES,
PEAS, MINT
- PESCATO DEL GIORNO ^[3, 4, 12] 12/hg
IN CROSTA DI SALE, AL FORNO
OPPURE ALLA MEDITERRANEA
[MIN. PER 2 PERSONE]
CATCH OF THE DAY IN SALT
CRUST, OVEN BAKED OR IN
MEDITERRANEAN STYLE
[MIN. FOR 2 PEOPLE]

CONTORNI

SIDE DISHES

VERDURE AL VAPORE STEAMED VEGETABLES	14	VERDURE ALLA GRIGLIA GRILLED VEGETABLES	10
SPINACI SALTATI SAUTÉED SPINACH	12	PATATE ARROSTO ROASTED POTATOES	10
INSALATA ^[9] MISTA MIXED SALAD	10		

