

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

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 ecc
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	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6 Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
7 Latte e derivati	burro, formaggio, panna, yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
8 Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: 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 etc.

Crudités

Ostriche Fine de Claire (mezza dozzina di ostriche € 15,00)	cad. € 3,00
* Scampone reale dell'Atlantico	cad. € 10,00
* Gamberone rosso gigante di Mazzara del Vallo	cad. € 10,00
* Ostriche, scamponi e gamberi rossi siciliani	€ 25,00
* Tartare di tonno, salmone e branzino con scamponi e gamberi rossi siciliani 4	€ 36,00
* Tartare di salmone, carpaccio di agrumi e finocchi 4	€ 18,00
* Tartare di branzino con sedano, bottarga e pepe rosa 4	€ 24,00
* Tartare di tonno pinna gialla abbattuto con pomodorini, capperi e olive taggiasche 4	€ 20,00
* Tris di tartare di pesce 4 (tonno, branzino e salmone)	€ 28,00
* Carpaccio di pesce spada al paté di olive e cipolle rosse 4	€ 18,00
* Tris carpaccio di pesce 4 (tonno, branzino e salmone)	€ 28,00



Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Antipasti di mare

Code di gamberi con frutta esotica e salsa aurora 2,3,7,10	€ 15,00
Salmone marinato agli agrumi di Sicilia con formaggio fresco e avocado 4,7	€ 15,00
Insalata di mare 2,14	€ 18,00
* Polpo con patate e rucola	€ 18,00
* Polpo con patate e olive taggiasche	€ 20,00
Cozze a piacere (impepata / tarantina / marinara / gratinato)	€ 12,00
Zuppa di cozze e vongole	€ 15,00
Antipasto caldo di mare 2,14	€ 18,00
Alici croccanti con cipolle rosse di Tropea all'agrodolce 1,4	€ 15,00
Fritto misto di mare e verdure 1,2,4,11	€ 18,00
Misto gratinato di mare al profumo di erbe aromatiche (cozze, capesante, scampone e gamberone) 1,2,14	€ 20,00

Antipasti di terra & Piatti sfiziosi

Tortelli di bresaola farciti con formaggio fresco e noci	€ 15,00
Caprese di mozzarella bufala Campana D.O.P.	€ 12,00
Tagliere di salumi selezionati con gnocchi fritti 1, 11	€ 18,00
Peperoni alla siciliana (pomodorini, capperi, olive, peperoncino)	€ 8,00
Crocchette di patate, olive ascolane e mozzarella impanata 1, 7, 11	€ 10,00
Verdure al gratin 1	€ 12,00
Fritto di mozzarella e verdure 1, 7, 11	€ 13,00
Vegetariana con scamorza affumicata alla griglia	€ 13,00
Carpaccio di controfiletto di manzo con rucola e scaglie di parmigiana	€ 18,00
Carpaccio di controfiletto scottato con trevisana e scamorza affumicata	€ 18,00

Primi di mare

Risotto Timebrek (scamorza e salmone) 4,7	€ 14,00
Risotto alla pescatora 2,14	€ 16,00
Risotto al nero di seppia con salmone marinato 4	€ 15,00
Paella di pesce 1,2,11,14	€ 20,00
Strozzapreti alla Saracena 1,2,7 (pomodorini, calamari, capperi, olive taggiasche)	€ 15,00
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di Muggine 1,4,14	€ 18,00
Spaghetti al cartoccio con frutti di mare 1,2,11,14	€ 18,00
Linguine alle cozze 1,3,14	€ 12,00
Linguine al ½ astice 1,2,3	€ 24,00
Tagliolini al salmone 1,3,4,7	€ 14,00
Pasta con le sarde 1,4	€ 13,00
Rigatoni con pesce spada e melanzane al profumo di menta	€ 15,00
Fettuccine fresche con scampi e fiori di zucca 1,2,3	€ 18,00
Paccheri con gamberi rossi e asparagi 1,2,3	€ 24,00

Primi di terra

Risotto alla milanese 7 (con ossobuco di vitello € 24,00)	€ 10,00
Gnocchi di patate (fatti in casa) alla sorrentina 1,7	€ 12,00
Gnocchi alla Portofino 1,7 (pesto, panna, funghi porcini)	€ 14,00
Ravioli caserecci con ripieno di radicchio, provola, speck alla crema di zola e noci 1,7,8	€ 14,00
Ravioli ripieni di bufala e tartufo ai formaggi 1,7	€ 18,00
Penne all'arrabbiata 1	€ 8,00
Spaghetti alla carbonara 1,3	€ 10,00
Tonnarelli cacio e pepe con guanciale croccante 1,3,7	€ 12,00
Fettuccine fresche ai funghi porcini 1,3	€ 12,00
Tagliatelle alla valtellinese 1,3,7 (zafferano, speck, panna, zucchine)	€ 14,00
Paccheri di Gragnano al ragù di cinghiale 1,3,7	€ 12,00
Mezzemaniche alla siciliana con ricotta di bufala (melanzane, olive, capperi, sugo pomodoro) 1,7	€ 12,00

Secondi di mare

Branzino al sale	da € 24,00...
Branzino con patate e funghi porcini	da € 24,00...
Salmone dorato alle scaglie di mandorle, pepe rosa e avocado 4,8	€ 20,00
Baccalà alla livornese con patate e olive taggiasche	€ 20,00
Pesce spada alla siciliana con melanzane croccanti 1,11	€ 22,00
Tonno scottato con uvetta e cipolle rosse di tropea all'agrodolce 8	€ 24,00
Sogliola dell'Adriatico alla mugnaia (misura L3)	€ 24,00
Fritto misto di pesce 1,2,4, 11	€ 24,00
* Calamari e seppie alla griglia con verdure grigliate	€ 26,00
Tentacoli di polpo con sedano e pompelmo al lime 4,9	€ 26,00
Scamponi e gamberoni reali alla griglia	€ 28,00
Gran misto pesce alla griglia 1,2,4	€ 38,00
Astice (intera) alla catalana	€ 45,00



Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

Secondi di terra

Tartare di filetto di manzo 3,4 (condimenti a fianco: cipolle rosse, acciughe, capperi, olive, uovo)	€ 24,00
Filetto di Scottona alla Voronoff / al pepe verde con polenta 1,7, 10, 11	€ 26,00
Filetto di manzo alla griglia con verdure grigliate	€ 26,00
Tagliata di manzo con funghi porcini	€ 26,00
Tagliata di Scottona con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiana 7	€ 22,00
Hamburger con formaggio fuso, bacon e pomodorini al profumo di erbe aromatiche 7	€ 24,00
Costata di Scottona all'antica servita su piastra rovente	€ 28,00
Costata di manzo alla fiorentina (c.a. 1Kg)	€ 55,00
Costoletta di vitello alla milanese 1,3,7	€ 22,00
Paillard di vitello alla griglia	€ 20,00
Nodino di vitello al burro e salvia con patate 7	€ 22,00
Involtini di vitello allo speck, provola e asparagi 7	€ 28,00

Contorni

Verdure alla griglia	€ 6,00
Insalata mista	€ 5,00
Spinaci / Cime di rapa a piacere	€ 6,00
Patatine fritte 5	€ 6,00
Patate al forno	€ 6,00
Broccoletti all'aglio, olio e peperoncino	€ 6,00

Le Insalatone

- Insalatone n. 1** € 13,00
(insalata di cetrioli, tonno, tofu, peperoncino piccante e arachidi tostate)
- Insalatone n. 2** € 13,00
(insalata verde, pompelmo, mais, arancia, gamberetti e avocado)
- Insalatone n. 3** € 15,00
(insalata verde mista, mais, polpa di granchio, gamberetti, polpo e salsa rosa)
- Insalatone n. 4** € 12,00
(pomodorini, patate lesse, fagioli cannellini, tonno e cipolle rosse di tropea)
- Insalatone n. 5** € 15,00
(bresaola, rucola, pomodorini e scaglie di parmigiana)
- Insalatone n. 6** € 10,00
(misticanza, pomodorini, acciughe, capperi, olive, mozzarella fresca e origano)
- Insalatone n. 7** € 10,00
(misticanza, pomodorini, mela verde, formaggio brie, noci e uvetta)
- Insalatone n. 8** € 15,00
(insalata di finocchi, salmone marinato, mozzarella fresca, pompelmo e mandorle)
- Insalatone n. 9** € 12,00
(insalata verde, pomodorini, mozzarella fresca, olive, uova e tonno)
- Insalatone n. 10** € 12,00
(misticanza, pomodorini, pecorino, pollo, mais e olive)