

Lunch Menu

Terrazza Plemmirio



Antipasti

Tartare di salmone marinato home made, mela granny smith e sour cream al sedano	26
Carpaccio di vitello affumicato a freddo salsa ai peperoni friggitelli e polvere d'aglio nero fermentato (1) (4)	24
Finocchi & arance olive e capperi canditi e crema di acciughe sott'olio (4) (14)	22
Zuppa di cozze e vongole (7)	28





INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:
Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni riportati dal regolamento (UE N. 1169/2011). Gli allergeni e i loro derivati sono:
(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape,

(11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti,
(13) Lupini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento

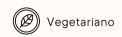
CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, Punto 3.

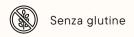
*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche rivolgersi al personale di sala. Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale in sala.



Primi piatti

	Linguine cozze	29
	vongole e datterino (1) (4) (14)	
Ø	Cavatello rigato pesto di mandorla pizzuta d'Avola, prezzemolo e piacentino Ennese (19 (7) (8)	25
	Spaghetti al pomodoro (1)	24
	Mezza manica caciovallo stagionato, guanciale nero dei Nebrodi e zabaione al pepe nero	26





INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni riportati dal regolamento (UE N. 1169/2011). Gli allergeni e i loro derivati sono:

(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape,

(11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti,

(13) Lupini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento

CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, Punto 3.

*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche

rivolgersi al personale di sala. Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale in sala.

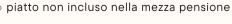


Secondi piatti

	Filetto di manzo con patate e verdure saltate	30
	Ombrina capperi, olive e ciliegino (1) (4)	28
	Fritto misto calamari e gamberi (1) (2) (14)	29
	Branzino a ferri	30
\Diamond	Astici, gamberoni	180/al kg
\Diamond	Pescato del giorno	110/al kg







INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni riportati dal regolamento (UE N. 1169/2011). Gli allergeni e i loro derivati sono:

(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape,

(11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti,

(13) Lupini, (14) Molluschi, Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento

CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, Punto 3.

*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche

rivolgersi al personale di sala. Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie

o intolleranze rivolgersi al personale in sala.

o intolleranze rivolgersi al personale in sala.



Dessert

	Coppa gelato 3 gusti a scelta tra: cioccolato, pistacchio, nocciola, vaniglia, fragola e mango (3) (7) (8)	14
	Granita con brioche gusti: limone, mandorla, cioccolato, pistacchio e caffè (1)(3)(7)(8)	14
	Cannolo ricotta (1) (3) (7) (8)	14
	Tiramisù con caffè e mascarpone (1) (3) (7) (8)	14
9	Cocco mousse al cocco, variazioni di ananas e cioccolato 🕫	16
3	Tagliata di frutta di stagione	22





INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni riportati dal regolamento (UE N. 1169/2011). Gli allergeni e i loro derivati sono:
(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape,
(11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti,
(13) Lupini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti.

(13) Lupini, (14) Moliuschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento
CE 853/2004, allegato Ill, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, Punto 3.

*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche

'In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche rivolgersi al personale di sala. Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale in sala.



English version



Menu

Plemmirio Terrace Restaurant



Starters

Marinated salmon tartare	26
home made, granny smith apple	
and celery sour cream (4)(7)(9)	
Cold smoked veal carpaccio	24
friggitelli bell pepper sauce and black garlic powder fermented (*)(4)	
Fennel & oranges	22
candied olives and capers and cream of	
anchovies in oil (4) (14)	
Soup	
of mussels and clams @	28





FOOD ALLERGY INFORMATION:

FOOD ALLERGY INFORMATION:

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU No. 1169/2011). The allergens and their derivatives are

(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulfur dioxide and sulfites, (13) Lupins, (14) Mollusks.

We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes.

Fish intended to be eaten raw has undergone prior remediation treatment that complies with the requirements of EC Regulation 853/2004,

Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

*In the absence of availability of fresh product, the frozen or deep-frozen product will be used at origin for any specifications please contact the wait staff. For further information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances contact the staff in the dining hall.



First courses

Linguine mussels clams and date (1) (4) (14)	29
Cavatello rigato almond pesto pizzuta from Avola, parsley and piacentino Ennese (1977)(8)	25
Spaghetti with tomato sauce ()	24
"Mezze maniche" pasta aged caciovallo cheese, Nebrodi black guanciale cheek and black pepper zabaglione (1) (7)	26





FOOD ALLERGY INFORMATION:

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU No. 1169/2011). The allergens and their derivatives are
(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (6) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds,
(12) Sulfur dioxide and sulfites, (13) Lupins, (14) Mollusks.

We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes.

We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes.

Fish intended to be eaten raw has undergone prior remediation treatment that complies with the requirements of EC Regulation 853/2004,

Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

*In the absence of availability of fresh product, the frozen or deep-frozen product will be used at origin for any specifications please contact the wait staff. For further information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances contact the staff in the dining hall.



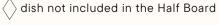
Second course

Beef tenderloin with potatoes and sautéed vegetables	30
Shrimp capers, olives and cherry (1) (4)	28
Mixed fried squid and shrimp (0/2)(4)	29
Sea bass grilled (4)	30
	180/per kg
\Diamond Fish of the day	110/per kg









FOOD ALLERGY INFORMATION:

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU No. 1169/2011). The allergens and their derivatives are
(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds,
(12) Sulfur dioxide and sulfites, (13) Lupins, (14) Mollusks.

We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes.

Fish intended to be eaten raw has undergone prior remediation treatment that complies with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

*In the absence of availability of fresh product, the frozen or deep-frozen product will be used at origin for any specifications please contact the wait staff. For further information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances contact the staff in the dining hall.



Dessert

0	lce cream cup 3 flavors at your choosing: chocolate, pistachio, hazelnut, vanilla, strawberry and mango (3)(7)(8)	14
	Granita & brioche flavors: lemon, almond, chocolate, pistachio and coffee াওলেঞ	14
	Cannolo ricotta cheese cream filling (1) (3) (7) (8)	14
	Tiramisù traditional dessert with coffee and mascarpone cheese (1) (2) (8)	14
	Mousse coconut coconut mousse, pineapple and chocolate variations (7)(8)	16
	Sliced fruit platter seasonal fruit selection	22





Gluten free

FOOD ALLERGY INFORMATION:

FOOD ALLERGY INFORMATION:

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU No. 1169/2011). The allergens and their derivatives are

(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulfur dioxide and sulfites, (13) Lupins, (14) Mollusks.

We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes.

Fish intended to be eaten raw has undergone prior remediation treatment that complies with the requirements of EC Regulation 853/2004,

Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

*In the absence of availability of fresh product, the frozen or deep-frozen product will be used at origin for any specifications please contact the wait staff. For further information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances contact the staff in the dining hall.