





H: 12:30 / 14:30

## Antipasti

-  **Tartare di salmone marinato** **26**  
*home made, mela granny smith  
e sour cream al sedano* (4) (7) (9)
-  **Carpaccio di vitello affumicato a freddo** **24**  
*salsa ai peperoni friggirelli e polvere d'aglio nero  
fermentato* (1) (4)
-  **Finocchi & arance** **22**  
*olive e capperi canditi e crema di  
acciuغه sott'olio* (4) (14)
- Zuppa** **28**  
*di cozze e vongole* (7)



Vegetariano



Senza glutine

### 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.



H: 12:30 / 14:30

## Primi piatti

### **Linguine cozze** **29**

vongole e datterino <sup>(1) (4) (14)</sup>



### **Cavatello rigato** **25**

pesto di mandorla pizzuta d'Avola,  
prezzemolo e piacentino Ennese <sup>(19) (7) (8)</sup>

### **Spaghetti al pomodoro** <sup>(1)</sup> **24**

### **Mezza manica** **26**

caciovallo stagionato, guanciale nero dei Nebrodi  
e zabaione al pepe nero <sup>(1) (7)</sup>



Vegetariano



Senza glutine

#### 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.



H: 12:30 / 14:30

## Secondi piatti



### Filetto di manzo

con patate e verdure saltate

30

### Ombrina

capperi, olive e ciliegino <sup>(1) (4)</sup>

28

### Fritto misto

calamari e gamberi <sup>(1) (2) (14)</sup>

29



### Branzino

a ferri <sup>(4)</sup>

30



### Astici, gamberoni

180/al kg



### Pescato del giorno

110/al kg



Vegetariano



Senza glutine



piatto non incluso nella mezza pensione

#### 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.



H: 12:30 / 14:30

## Dessert

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



Vegetariano



Senza glutine

### 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.



English version




---





H: 12:30 pm / 2:30 pm

## Starters

-  **Marinated salmon tartare** **26**  
home made, granny smith apple  
and celery sour cream <sup>(4) (7) (9)</sup>
-  **Cold smoked veal carpaccio** **24**  
friggitelli bell pepper sauce and black garlic powder  
fermented <sup>(1) (4)</sup>
-  **Fennel & oranges** **22**  
candied olives and capers and cream of  
anchovies in oil <sup>(4) (14)</sup>
- Soup** **28**  
of mussels and clams <sup>(7)</sup>



Vegetarian



Gluten free

#### 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.





H: 12:30 pm / 2:30 pm

## First courses

**Linguine mussels** **29**

clams and date <sup>(1) (4) (14)</sup>



**Cavatello rigato** **25**

almond pesto pizzuta from Avola,  
parsley and piacentino Ennese <sup>(1) (7) (8)</sup>

**Spaghetti with tomato sauce** **24**

**“Mezze maniche” pasta** **26**

aged caciovallo cheese, Nebrodi black guanciale cheek  
and black pepper zabaglione <sup>(1) (7)</sup>



Vegetarian



Gluten free

#### 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.



H: 12:30 pm / 2:30 pm

## Second course

 <b>Beef tenderloin</b> with potatoes and sautéed vegetables	<b>30</b>
<b>Shrimp</b> capers, olives and cherry <sup>(1) (4)</sup>	<b>28</b>
<b>Mixed fried</b> squid and shrimp <sup>(1) (2) (14)</sup>	<b>29</b>
 <b>Sea bass</b> grilled <sup>(4)</sup>	<b>30</b>
 <b>Lobster, gamberoni</b>	<b>180/per kg</b>
 <b>Fish of the day</b>	<b>110/per kg</b>



Vegetarian



Gluten free



dish not included in the Half Board

#### 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.





H: 12:30 pm / 2:30 pm

## Dessert

### Ice cream cup

14

-  3 flavors at your choosing:
-  chocolate, pistachio, hazelnut, vanilla, strawberry and mango <sup>(3) (7) (8)</sup>

### Granita & brioche

14

flavors:  
lemon, almond, chocolate, pistachio and coffee <sup>(1) (3) (7) (8)</sup>

### Cannolo

14

ricotta cheese cream filling <sup>(1) (3) (7) (8)</sup>

### Tiramisù

14

traditional dessert with coffee and mascarpone cheese <sup>(1) (3) (7) (8)</sup>

### Mousse coconut

16

coconut mousse, pineapple and chocolate variations <sup>(7) (8)</sup>

### Sliced fruit platter

22

seasonal fruit selection



Vegetarian



Gluten free

#### 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.