



# Ristorante Restaurant

Italiano | English | Deutsch

# RISTORANTE

## I Nostri Antipasti

- Diamante del Mediterraneo** € 18.00  
Grande gambero Rosso di Mazara con mousse di ricotta aromatizzata al limone e fichi freschi
- Oriente** € 16.00  
Nuvola di riso su sashimi di tonno con crema di cipolla rossa di Tropea
- Fondali Rocciosi** € 13.00  
Filetti di triglia Rossa pastellati al pistacchio di Bronte su vellutata di peperone e menta
- Cratere Siciliano** € 12.00  
Flambè di crostacei accompagnati da melograno e verdure di stagione

## I Nostri Primi

- Litorale Tropicale** € 14.00  
Spaghetti con vongole veraci e crema di zucchine e zenzero
- Tonnara Agrumata** € 16.00  
Spaghetti mantecati al limone con bottarga di Tonno rosso
- Elymians** € 16.00  
Spaghetti con asparago selvatico e quenelle di Gambero rosso di Mazara
- La Nostra Ricchezza** € 14.00  
Spaghetti con le sarde, finocchietto selvatico, uvetta, pinoli, e mollica tostata

## I Nostri Secondi

- Passione del Pinna Blu** € 20.00  
Cialda corallo su Tonno rosso in crosta di sesamo con passion fruit
- Esplosione Meridionale** € 16.00  
Trancio di Ricciola locale al burro aromatizzato alle erbe, con crema di verdure spontanee di stagione
- Corrente del Golfo** € 16.00  
Salmone cotto a bassa temperatura su crema di avocado al lime e mandorle
- Nostra Paranza** € 15.00  
Misto di pesce fritto e calamari

Il pescato presente nei nostri menù viene sottoposto ad abbattimento termico, come da regolamento CE 853/2004. In assenza di prodotto fresco viene utilizzato il prodotto congelato o surgelato della migliore qualità. Per allergie o intolleranze alimentari chiedere al nostro personale.

# RESTAURANT

## Our Starters

- Diamante del Mediterraneo** € 18.00  
Red Shrimp of Mazara with mousse of ricotta cheese flavored with lemon and fresh figs
- Oriente** € 16.00  
Rice cloud on Tuna sashimi with cream of Tropea red onion
- Fondali Rocciosi** € 13.00  
Red Mullet fillets battered with Bronte's pistachio on a velvet of bell pepper and mint
- Cratere Siciliano** € 12.00  
Flambè of Shellfish with pomegranate and seasonal vegetables

## Our First Courses

- Litorale Tropicale** € 14.00  
Spaghetti with clams, cream of zucchinis and ginger
- Tonnara Agrumata** € 16.00  
Spaghetti with red Tuna roe and lemon
- Elymians** € 16.00  
Spaghetti with wild asparagus and quenelle of Mazara red prawns
- Nostra Ricchezza** € 14.00  
Spaghetti with sardines, wild fennel, raisins, pine nuts, and toasted breadcrumbs

## Our Seconds Courses

- Passione del Pinna Blu** € 20.00  
Coral wafer on red tuna in sesame crust with passion fruit
- Esplosione Meridionale** € 16.00  
Slice of local Amberjack with butter flavored with herbs, with cream of seasonal wild vegetables
- Corrente del Golfo** € 16.00  
Salmon cooked at low temperature on avocado cream with lime and almonds
- Nostra Paranza** € 15.00  
Mixed fried fish and squids

The fish on our menus undergoes thermal slaughter in accordance with EC Regulation 853/2004. In the absence of fresh product, the best quality frozen or deep-frozen product is used. For food allergies or intolerances please ask our staff.

# RESTAURANT

## Unsere Vorspeisen

<b>Diamante del Mediterraneo</b>	€ 18.00
Große rote Mazara-Garnelen, begleitet von Ricotta-Mousse mit Zitronengeschmack und frischen Feigen	
<b>Oriente</b>	€ 16.00
Reiswolke auf Thunfisch-Sashimi mit Rote Zwiebelcreme aus Tropea	
<b>Fondali Rocciosi</b>	€ 13.00
Rotbarben filets im Teigmantel mit Pistazien aus Bronte und Pfeffer-Minzecreme	
<b>Cratere Siciliano</b>	€ 12.00
Flammbierte Meeresfrüchte mit Granatapfel und Gemüse der Saison	

## Unser Erster Gang

<b>Litorale Tropicale</b>	€ 14.00
Hartweizen spaghetti mit Venusmuscheln und Zucchini-Ingwercreme	
<b>Tonnara Agrumata</b>	€ 16.00
Cremige Zitronenspaghetti mit rotem Thunfisch Bottarga	
<b>Elymians</b>	€ 16.00
Spaghettonne mit wildem Spargel und roter Garnelenquenelle	
<b>Nostra Ricchezza</b>	€ 14.00
Spaghetti mit Sardinien, wildem Fenchel, Rosinen, Pinienkernen und gerösteten Semmelbröseln	

## Unser Zweiter Gang

<b>Passione del Pinna Blu</b>	€ 20.00
Korallenwaffel auf rotem Thunfisch in Sesamkruste mit Maracuja	
<b>Esplosione Meridionale</b>	€ 16.00
Stück lokaler Amberjack in Kräuterbutter mit spontan gerührter Gemüsecreme	
<b>Corrente del Golfo</b>	€ 16.00
Lachs bei niedriger Temperatur auf Avocadocreme mit Limette und Mandel gegart	
<b>Nostra Paranza</b>	€ 15.00
Gemischter fritierter Fisch und Tintenfisch	

Der Fisch auf behandelt wird thermisch geschlachtet, gemäß der EG-Verordnung 853/2004. In Ermangelung von frischem Produkt wird das gefrorene oder tiefgefrorene Produkt der besten Qualität verwendet. Bei Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten fragen Sie unser Personal.



# I Tradizionali

### Antipasti

Insalata di Polpo	€ 12.00
Zuppa di Cozze	€ 12.00
Soutè di Vongole	€ 14.00

### Primi

Spaghetti alla Tarantina	€ 12.00
Spaghetti alle Vongole Veraci	€ 14.00
Casarecce allo Spadaccino	€ 15.00
Pesce spada, ciliegino, melanzana, menta	
Linguine allo Scoglio	€ 20.00
Cozze, vongole, spada, gamberone, ciliegino	
Cavati alla Norma	€ 12.00
Melanzana frita, salsa di pomodoro, ricotta salata	
Casarecce alle Verdure	€ 12.00
Zucchine , melanzane , peperoni, menta	
Cavati al Pesto	€ 10.00
Cavati al Pomodoro	€ 10.00

### Secondi

Pesce Spada Arrosto con cipolla caramellata	€ 15.00
Spigola Arrosto su crema di zucchine e zenzero	€ 14.00
Gamberoni Arrosto con Matignon di Verdure	€ 14.00
Arrosto Misto di Pesce	€ 25.00
Spada con cipolla caramellata, gamberoni con Matignon di Verdure, filettin di spigola su crema di zucchine e zenzero	

### Contorni

Insalata Verde	
Insalata Mista	€ 4.00
Insalatona	€ 5.00
Verdure arrosto	€ 10.00
Patatine Fritte	€ 5.00
Patate Dippers	€ 4.00
	€ 5.00

### Dolci

Tiramisu Espresso	
Cannolo di Ricotta	€ 6.00
Mousse di Limone	€ 5.00
Parfait di Mandorla	€ 6.00
Parfait di Pistacchio	€ 6.00
Mousse OttoVeli	€ 6.00
Sorbetto di Limone	€ 6.00
Tartufo	€ 5.00
	€ 6.00

Il pescato presente nei nostri menù viene sottoposto ad abbattimento termico, come da regolamento CE 853/2004. In assenza di prodotto fresco viene utilizzato il prodotto congelato o surgelato della migliore qualità. Per allergie o intolleranze alimentari chiedere al nostro personale.

### Antipasti

Octopus Salad	€ 12.00
Mussel Soup	€ 12.00
Clam Soutè	€ 14.00

### Primi

Spaghetti with mussels	€ 12.00
Spaghetti with Clams	€ 14.00
Pasta with swordfish, cherry tomatoes, aubergine, mint	€ 15.00
Spaghetti with mussels, clams, swordfish, prawn, cherry tomatoes	€ 20.00
Pasta with Fried eggplant, tomato sauce, salted ricotta cheese	€ 12.00
Pasta with courgettes, aubergines, peppers, mint	€ 12.00
Pasta with Genovese Pesto	€ 10.00
Pasta with tomato saune	€ 10.00

### Secondi

Roasted Swordfish with Caramelized Onions	€ 15.00
Roasted sea bass on creamed courgettes and ginger	€ 14.00
Roast Prawns with Vegetable Matignon	€ 14.00
Swordfish with caramelised onions, king prawns with vegetable matignon, sea bass filetin on creamed courgettes and ginger	€ 25.00

### Contorni

Green Salad	€ 4.00
Mixed Salad	€ 5.00
Big Salad	€ 10.00
Grilled Vegetables	€ 5.00
French Fries	€ 4.00
Patate Dippers	€ 5.00

### Dessert

Tiramisu	€ 6.00
Cannolo with ricotta	€ 5.00
Lemon Mousse	€ 6.00
Almond Parfait	€ 6.00
Pistachio Parfait	€ 6.00
Chocolate Mousse	€ 6.00
Lemon Sorbet	€ 5.00
Chocolate Truffle	€ 6.00

The fish on our menus undergoes thermal slaughter in accordance with EC Regulation 853/2004. In the absence of fresh product, the best quality frozen or deep-frozen product is used. For food allergies or intolerances please ask our staff.