

Antipasti - Starters

Parmigiana di melanzane*

€ 14,00

Eggplant Parmigiana
Parmigiana d'aubergines

Sfere di trota in pastella e maionese *

€ 15,00

Battered Trout Spheres with Mayonnaise
Sphères de Truite en Pâte à Frire avec Mayonnaise

Burrata con pesto di pomodori secchi e carciofi

€ 16,00

Burrata with artichoke cream and dried tomatoes
Burrata à la crème d'artichaut et tomates séchées

Tartare tonno pinna gialla su riso venere e avocado *

€17,00

Yellowfin Tuna Tartare on Venere Black Rice and Avocado
Tartare de thon albacore sur riz noir Venere et avocat

Tartare di manzo cipolla caramellata e burrata

€17,00

Beef Tartare with Caramelized Onion and Burrata
Tartare de bœuf, oignon caramélisé et burrata

Caprese

€ 16,00

Mozzarella and tomatoes
Mozzarella et tomate

Coperto € 2,00

*secondo la stagione il prodotto può essere surgelato.
depending on availability these products could be frozen



Primi Piatti

Pasta & Rice Dishes Pasta fresca artigianale

Linguine Morelli crema cozze e cozze

€ 15,00

Morelli Linguine with Mussel Cream and Mussels

Linguine Morelli à la crème de moules et moules

Paccheri alla genovese Napoletana

€ 14,00

Paccheri, carne macinata, cipolla, aromi

Paccheri pasta, Minced meat, onion, flavourings

Paccheri pasta, Viande hachée, oignon, arômes

Tortelloni di coregone zafferano croccante di pane e limone*

€ 19,00

Whitefish Tortelloni with Saffron, Crispy Bread, and Lemon

Tortelloni de Corégone au Safran, Pain Croustillant et Citron

Tagliolini al tartufo

€ 19,00

Tagliolini pasta with truffle

Tagliolini à la truffe

Maccheroncelli alla Messinese*

€ 16,00

Melanzane, pesce spada, pomodorini, pistacchio

Macaroni pasta with eggplant, tomato, swordfish, pistachio

Pâtes de macaroni à l'aubergine, tomate, espadon, pistache

Risotto zafferano e Gambero rosso*

€ 18,00

Saffron Risotto with Mazara Red Prawn

Risotto au safran et crevette rouge de Mazara

Coperto € 2,00

* secondo la stagione il prodotto può essere surgelato.
depending on availability these products could be frozen



Secondi Carne - Meat Main Courses

Tagliata di manzo spinacino , grana e guanciale

€ 22,00

Sliced beef with spinach, Grana cheese, and guanciale

Tranche de bœuf aux épinards, au fromage Grana et au guanciale

Mezzo Stinco BBQ e Champignons trifolati*

€15,00

Half BBQ Pork Shank and Sautéed Mushrooms

Demi-Jarret de Porc BBQ et Champignons Sautés

Filetto di maiale con crema di pomodoro secco e cipolla caramellata

€ 18,00

Pork tenderloin with dried tomato cream and caramelized onion

Filet mignon de porc à la crème de tomates séchées et oignons caramélisés

1/2 galletto ai ferri con patate stufate*

€ 18,00

1/2 grilled chicken with sautéed potatoes.

1/2 poulet grillé avec des pommes de terre sautées.

Secondi Pesce - Fish Main Courses

Tonno pinna gialla grigliata, con spinaci, datteri e nocciole tostate*

€ 22,00

Grilled yellowfin tuna with baby spinach, dates, and toasted hazelnuts

Thon à nageoire jaune grillé avec des pousses d'épinards, des dattes et des noisettes grillées

Filetto Orata griglia con cicoriette

€ 20,00

Grilled Sea Bream Fillet with Sautéed Chicory

Filet de daurade grillé avec chicorée sautée

Gran fritto misto mare calamari, gamberi sgusciati Cipolla rossa in tempura *

€18,00

Fried battered squid and peeled prawns oignon rouge en tempura

Fried mixtes , crevettes, et calmar red onion in tempura

* secondo la stagione il prodotto può essere surgelato.
depending on availability these products could be frozen

Contorni e Insalate

Vegetables Side Dishes & Side Salads

Patatine fritte* French fried potatoes chips	€ 6,00
Patate mediterranea* flavored potatoes pommes de terre aromatisées	€ 6,00
Verdure ai ferri Grilled Vegetables légumes grillés	€ 7,00
Insalata mista Mixed Salad salade mixte	€ 6,00
Insalata verde Green Salad salade verte	€ 4,00
Spinacino al burro* Buttered spinach Épinards au beurre	€ 7,00

Dolci della casa – Desserts

Chiedere la carta dei nostri Dessert al personale di sala
Ask our desserts for the room staff
Pour les notre desserts demandez la carte aux personnel

Gluten Free  Coperto € 2,00

*secondo la stagione il prodotto può essere surgelato.
depending on availability these products could be frozen

