

Menu della Cena

Dinner



Casa TRIMARCHI

ANTIPASTI e CONTORNI di FAMIGLIA/ STARTERS

la Caponata dei nostri campi € 9

(melanzane, pomodoro, peperoni, olio extra vergine oliva, cipolle, sedano, capperi, aceto, zucchero)
(eggplants, tomatoes, peppers, extra virgin olive oil, onions, celery, capers, vinegar, sugar)

la Parmigiana della Nonna Mimì € 9

(melanzane, pomodoro, formaggio caciocavallo, olio extra vergine d'oliva, ricotta salata, basilico)
(eggplants, tomatoes, caciocavallo cheese, extra virgin olive oil, ricotta salata cheese, basil)

la Caponata di Pesce Spada € 12

(melanzane, pesce spada, olio e.v.o., pomodoro ciliegino, cipolla, vino bianco, capperi, basilico)
(eggplants, swordfish, extra virgin olive oil, cherry tomato, onion, white wine, capers, basil)

la Mozzarella di Bufala (250g) con Ciliegino e crema di Basilico € 14

(mozzarella di bufala campana, olio extra vergine di oliva, pomodorino, basilico, mandorle)
(mozzarella Bufala from Campania, extra virgin olive oil, cherry tomatoes, almonds, basil, almonds)

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

....CON LA NOSTRA PASTA FRESCA FATTA A MANO

...WITH OUR FRESH HANDMADE PASTA

alla Norma € 14

(farina, melanzane, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, ricotta salata)
(flour, eggplants, tomatoes, extra virgin olive oil, salty ricotta cheese)

al Pesto di Basilico fresco, Ciliegino e Mandorle tostate € 16

(farina, basilico, olio extra vergine d'oliva, pomodoro ciliegino, mandorle)
(flour, basil, extra virgin olive oil, cherry tomato, almonds)

al Ragù di Cinghiale degli Iblei € 16

(farina, olio e.v.o., carne di cinghiale, pomodoro, sedano, prezzemolo, carote, cipolle, vino)
(flour, e.v.o. oil, meat (boar), tomato, celery, parsley, carrots, onions, wine)

al Pesce Spada, Pesto di Rucola e Ciliegino € 18

(farina, pesce spada, olio e.v.o., rucola, pomodoro, caciocavallo, mandorle, cipolla, vino b., aglio)
(flour, swordfish, e.v.o. oil, rocket, tomato, caciocavallo, almonds, onion, white wine, garlic)

al Ragù di Polpo € 20

(farina, polpo, pomodoro, olio e.v.o., capperi, vino bianco, limone, sedano, prezzemolo, aglio)
(flour, octopus, tomato, extra virgin olive oil, capers, white wine, lemon, celery, parsley, garlic)



SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

i Bocconcini di Tuma su crema di Peperoni e Miele € 14

*(tuma, uova, pangrattato, peperoni, aceto, miele, prezzemolo)
(tuma cheese, egg, breadcrumbs, peppers, vinegar, honey, parsley)*

la Braciola di Cinghiale con bis di Patate € 20

*(cinghiale, patate, olio extra vergine di oliva, latte, burro, rosmarino, aglio, sale, pepe)
(boar, potatoes, extra virgin olive oil, milk, butter, rosemary, garlic, salt, black pepper)*

la Tagliata di Manzo con Verdure grigliate € 22

*(manzo, olio extravergine d'oliva, verdure del giorno, sale, pepe)
(beef meat, extravirgin olive oil, vegetables, salt, black pepper)*

il Baccalà su Spuma di Ciliegino € 20

*(baccalà, olio extra vergine d'oliva, aglio, pomodoro ciliegino, olive, prezzemolo)
(codfish, extra virgin olive oil, garlic, cherry tomato, olives, parsley)*

il Polpo grigliato su vellutata di Patate e Mandorle tostate € 22

*(polpo, olio extra vergine d'oliva, patate, latte, prezzemolo, mandorle, pepe)
(octopus, extra virgin olive oil, potatoes, milk, parsley, almond, black pepper)*

il Pesce Spada "a ghiotta" € 24

*(pesce spada, olio extra vergine d'oliva, pomodoro, capperi, olive, sedano, cipolle, prezzemolo)
(swordfish, extra virgin olive oil, tomatoes, capers, olives, celery, onions, parsley)*

INSALATE / SALADS

l' Insalata mista dell'Orto € 7

*(insalata mista del giorno con verdure fresche di stagione)
(mixed salad of the day with fresh seasonal vegetables)*

l' Insalata Eoliana € 8

*(pomodoro, patate, olive verdi, cipolla, capperi, olio extra vergine d'oliva, basilico, origano)
(tomatoes, potatoes, green olives, onion, capers, extra virgin olive oil, basil, oregano)*

- Servizio e Coperto € 2,50 -

