



Antipasti/ Appetizer

TARTARE DI TONNO ROSSO E FOGLIE DI KIWI <i>Tonno rosso, Olio e.v., Kiwi e Limone</i>	€ 16,00	RED TUNA TARTARE AND KIWI LEAVES <i>Red tuna, olive oil, kiwi and lemon</i>	€ 16,00
INSALATA DI POLPO CON VERDURINE CROCCANTI	€ 16,00	OCTOPUS SALAD ON CRISPY VEGGIES	€ 16,00
MILLEFOGLIE DI MELANZANA ALLA PARMIGIANA <i>Melanzane, Pomodoro, Grana, uovo e posciutto</i>	€ 14,00	EGGPLANT MILFOIL PARMIGIANA STYLE <i>Eggplant, Cheese, Tomato, egg and ham</i>	€ 14,00
ZUPPETTA DI COZZE AL PISTACCHIO <i>(cozze e pistacchio)</i>	€ 18,00	MUSSEL SOUP WITH PISTACHIO <i>(mussels and pistachio)</i>	€ 18,00
LA CAPONATA DEL BORGO <i>Melanzane, Olive Verdi, Pomodoro, Capperi Peperoni, Zucchine, Sedano</i>	€ 14,00	LA CAPONATA DEL BORGO <i>(Eggplant, Green olive, Tomato, Capers, Peppers, Zucchini, Celery)</i>	€ 14,00
CAPRESE DI BUFALA CON ZUCCHINE GRIGLIATE E OLIO EMULSIONATO ALLA MENTA	€ 14,00	BUFALA CAPRESE WITH GRILLED ZUCCHINI AND MINT FLAVOURED OIL	€ 14,00



Primi Piatti/ First Courses

RAVIOLI DI CERNIA CON CILIEGINO, PISTACCHIO E GAMBERI	€ 20,00	GROUPER RAVIOLI WITH CHERRY TOMATO, PISTACHIO AND SHRIMPS	€ 20,00
ORECCHIETTE BRONTE	€ 20,00	ORECCHIETTE BRONTE	€ 20,00
<i>Gamberetti, cozze, gamberone, pistacchio e rucola in crudo</i>		<i>Shrimps, mussels, prawn, pistachio, raw rucola</i>	
TAGLIATELLE CON SCAMPI, VONGOLE, MANDORLE E CILEGINO	€ 22,00	TAGLIATELLE WITH SCAMPI, CLAMS, ALMONDS AND CHERRY TOMATO	€ 22,00
PENNE FRESCHE ALLA NORMA	€ 14,00	HOME MADE PENNE "NORMA" STILE	€ 14,00
<i>Pomodoro, Melanzane, Basilico, Ricotta Salata</i>		<i>Tomato, eggplant, basil, salted ricotta</i>	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 16,00	SPAGHETTI PASTA "CARBONARA" STILE	€ 16,00
<i>Uova, Guanciale, Pepe nero e Pecorino</i>		<i>Eggs, guanciale, black pepper, pecorino cheese</i>	
RISOTTO AL PISTACCHIO DI BRONTE E PRIMOSALE	€ 18,00	RISOTTO WITH PISTACHIO AND PRIMOSALE CHEESE	€ 18,00
<i>Riso Parboiled, Pistacchio di Bronte, Primosale</i>		<i>Rise. Pistachio cream, Primosale cheese</i>	
RISO ALL'ARANCIA CON GAMBERI E PESTO DI RUCOLA	€ 18,00	ORANGE FLAV. RISE WITH SHRIMPS AND RUCOLA PESTO	€ 18,00
RAVIOLI DI RICOTTA CON PISTACCHIO, CREMA DI FORMAGGI, SPECK E SCAMORZA AFFUMICATA	€ 18,00	RICOTTA RAVIOLI WITH CHEESE CREAM, PISTACHIO, SPECK AND SMOKED SCAMORZA CHEESE	€ 18,00



Secondi Piatti/ Main Courses

TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA SIRACUSANA <i>Pesce Spada, Acciughe, Capperi, gamberi.</i>	€ 22,00	SWORD FISH "SIRACUSANA" STILE <i>Sword fish, Anchovies, capers, shrimps!</i>	€ 22,00
FRITTURA DI PESCE <i>Gamberi, Calamari e paranza</i>	€ 20,00	FRIED FISH <i>Shrimps, squids and paranza</i>	€ 20,00
GRIGLIATA DI PESCE <i>Calamari, Pesce Spada, Gamberoni, Capasanta</i>	€ 22,00	GRILLED FISH <i>Squids, sword fish, prawns, scallop</i>	€ 22,00
PESCATO DEL GIORNO (500/600 gr) <i>Guazzetto, grigliato, cartoccio, al sale</i>	€ 30,00	FISH OF THE DAY (500/600 gr) <i>stewed, grilled, in foil, salted</i>	€ 30,00
STRACCETTI DI POLLO ALL'ARANCIA ROSSA <i>Pollo, arancia rossa, pinoli e uvetta</i>	€ 16,00	RED ORANGE CHICKEN STRIPS <i>chicken, red orange, pine nuts and raisins</i>	€ 16,00
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA <i>Manzo, Rucola e Grana</i>	€ 20,00	SLICED BEEF WITH RUCOLA AND GRANA	€ 20,00
FILETTO AL PROFUMO DI TARTUFO E PEPE ROSA	€ 26,00	TRUFFLE SCENTED AND PINK PEPPER VEAL FILLET	€ 26,00
FILETTO DI MAIALINO ALLA WELLINGTON <i>Filetto di Suino, Spinaci, senape, prosciutto crudo</i>	€ 18,00	PORK FILLET WELLINGTON STYLE <i>pork fillet, spinach, mustard and raw ham</i>	€ 18,00
NB: PESCATO DEL GIORNO SUPPL. € 8.00 SU MEZZA PENSIONE		PLEASE NOTE: FISH OF THE DAY € 8.00 SUPPL. ON HALF BOARD	

Contorni/ Side Dishes

VERDURE GRIGLIATE	€ 10,00	GRILLED VEGETABLES	€ 10,00
INSALATA VERDE O MISTA	€ 6,00	GREEN SALAD	€ 6,00
INSALATA DI CILIEGINO E RICOTTA SALATA	€ 8,00	CHERRY TOMATO SALAD WITH SALTED RICOTTA	€ 8,00
PATATINE FRITTE	€ 5,00	FRENCH FRIES	€ 5,00
PATATE AL ROSMARINO	€ 8,00	POTATOES AND ROSEMARY	€ 8,00
VERDURE GRATINATE	€ 10,00	VEGETABLES AU GRATIN	€ 10,00



Carta dei Desserts

<i>SORBETTO AL LIMONE</i>	€ 6,00	<i>LEMON SORBETTO</i>	€ 6,00
<i>DEGUSTAZIONE DI GELATO (3 GUSTI)</i> <i>(Vaniglia, Cioccolato Pistacchio)</i>	€ 8,00	<i>ICECREAM TASTING</i> <i>(Vanilla, chocolate, pistachio)</i>	€ 8,00
<i>TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE</i>	€ 8,00	<i>SEASONAL FRUIT SALAD</i>	€ 8,00
<i>TIRAMISU'</i>	€ 8,00	<i>TIRAMISU'</i>	€ 8,00
<i>PARFAIT ALLA MANDORLE O PISTACCHIO</i>	€ 8,00	<i>ALMOND <u>OR</u> PISTACHIO PARFAIT</i>	€ 8,00
<i>CUORE CALDO AL CIOCCOLATO CON GELATO</i> <i>ALLA VANIGLIA</i>	€ 8,00	<i>WARM HEARTH AU CHOCOLADE</i> <i>WITH VANILLA ICE CREAM</i>	€ 8,00
<i>MOUSSE AL LIMONE</i>	€ 8,00	<i>LEMON MOUSSEE</i>	€ 8,00