



ANTIPASTI

- Arancini siciliani**
Croqueta de arroz rellena de queso empanizada, salsa de tomate
- Carpaccio di Manzo**
Finas lonjas de carne de res servida con rúcula, parmesano
- Carpaccio di Tonno**
Finas lonjas de tuna, apio, cebolla, aceituna, limón, perejil
- Caponata Siciliana**
Berenjenas, apio, cebolla, aceituna, alcaparra, perejil, todos en agri dulce
- Sardine Siciliane Fritte**
Jugo de limón y perejil fresco

INSALATE

- Insalata Capresa**
Queso mozzarella, tomate, albahaca, orégano, aceite extra virgen, vinagre balsámico
- Burrata Della Casa**
Aceite de olivo, pan de música, orégano, queso fresco
- Insalata Di Rucola**
Parmesano, naranja, tomates deshidratados, aceitunas, prosciutto crujiente

SOPAS

- Zuppa Di Pomodoro**
Sopa de tomate, crema
- Crema di Tartufi Bianchi e Funghi**
Hojuelas de parmesano, orégano, tomillo

PASTA

- Penne Alla Norma**
Salsa de tomate fresco, berenjenas, albahacas, queso ricota
- Fettuccine al Ragú di Salsiccia Siciliana**
Ragú de salchicha en salsa de tomate fresco, albahacas
- Pasta al Forno alla Siciliana**
Pasta al horno, salsa besciamella, boloñesa de res, chicharos, berenjenas, jamón cocido, gratinada con queso mozzarella
- Spaghetti alla Zucchine Fritte**
Pasta con calabacín fritos, queso, perejil
- Spaghetti alla Carbonara**
Huevo, tocineta, pimienta negra, crema
- Penne al Pesto Trapanese**
Pasta penne con pesto de tomate fresco, ajo, albahacas, almendras
- Spaghetti al Pollo e Pepperoni all Olio**
Pasta fresca con tirta de pollo, pimentones en salsa agria, olio, perejil
- Penne Alla Matriciana**
Salsa de pomodoro fresco, cebolla, tocineta, peperoncino, vino blanco, perejil

RISOTTO

- Risotto Allo Scoglio**
Arroz arborio, calamares, vieras, camarones, almejas, mejillones, tomates frescos
- Risotto Al Funghi**
Arroz arborio, hongos champiñones frescos, hongos porcini, parmesano, aceite de trufa
- Risotto Gamberri e Zucchini**
Arroz arborio, camarones, zucchini, crema

CARNI E PESCI

- Tagliata di Manzo al Rosmarino**
Finas lonjas de filete de res, papas confitada, rúcula, salsa de ajo y romero rostizado, queso parmesano
- Maiale da Confit**
Cerdo confitado en aceite de olivo, pan rústico, caponata Siciliana
- Filetto Di Manzo al Vino Rosso**
Solomillo de res en salsa en vino tinto, espinaca salteada, pimentones asados
- Polenta y Barbabietole**
Polenta cremosa, espinacas salteadas, pastel de remolacha, aceite de trufa
- Pollo alla Parmigiana**
Pechuga de pollo empanizada, salsa de pomodoro y mozzarella al gratin, spaguetti con mantequilla y ajo
- Salmone al Finocchetto Selvaggio**
Salmón, pure de papas, vegetales al vapor, salsa cremosa de hinojo
- Tonno in crosta di sésamo**
Atún en costra de ajonjolí, vegetales, salsa Thermidor

POSTRES

- Tiramisú clásico**
Café espresso, chocolate oscuro, queso mascarpone cremoso
- Cannoli siciliano**
Crema de ricota, compota de fresas
- Torta di cioccolato**
Torta de semolina y chocolate oscuro, salsa de frambuesa, menta, limón
- Crema Bruciata**
Crema Brûlée de almendras hecha sin huevo, leche de coco, frutos del bosque

El consumo de carnes, aves, pescado o mariscos crudos o pocos cocidos pueden incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted padece de una condición médica, el consumo de estos productos será bajo su responsabilidad.



*Producido con ingredientes libres de gluten, en equipos e instalaciones que pueden tener contacto con gluten

Vegetariano

Simply Wellness



APPETIZERS

- Arancini Siciliani**
Rice croquette stuffed, fried breaded cheese, tomato sauce
- Carpaccio di Manzo**
Thin slices of beef, arugula, parmesan cheese
- Carpaccio di Tonno**
Thin strips of Tuna, celery, garlic, olive, lemon, parsley
- Caponata Siciliana**
Eggplant, celery, onion, olive, caper, parsley, sweet and sour sauce
- Sardine Siciliane Fritte**
Lemon juice, fresh parsley

SALADS

- Insalata Capresa**
Mozarella cheese, tomato, basil, oregano, extra virgin oil, balsamic vinegar
- Burrata Della Casa**
Olive oil, music bread, oregano, fresh cheese
- Insalata Di Rucola**
Parmesan cheese, orange, dried tomatoes, olives, crispy prosciutto

SOUPS

- Zuppa Di Pomodoro**
Tomato soup with a dash of cream
- Crema di Tartufi Bianchi e Funghi**
Flakes of parmesan cheese, oregano, thyme

PASTA

- Penne Alla Norma**
Fresh tomato sauce, eggplant, basil, ricotta cheese
- Fettuccine al Ragù di Salsiccia Siciliana**
Sicilian style ragout, sausage, fresh tomato basil sauce
- Pasta al Forno alla Siciliana**
Baked pasta, bechamel sauce, Bolognese beef, sweet peas, eggplant, ham, mozzarella cheese gratin
- Spaghetti alla Zucchine Fritte**
Pasta with fried zucchini, cheese, parsley
- Spaghetti alla Carbonara**
Egg, bacon, black pepper, a dash of crème
- Penne al Pesto Trapanese**
Penne pasta with fresh tomato, pesto, garlic, basil, almonds
- Spaghetti al Pollo e Peperoni all Olio**
Fresh pasta with chicken strips, peppers in sour sauce, olio and parsley
- Penne Alla Matriciana**
Tomato sauce, onion, bacon, peperoncino, chilli pepper, white wine, parsley

RISOTTO

- Risotto Allo Scoglio**
Arborio rice, squid, scallops, shrimp, clams, mussels, fresh tomato
- Risotto Ai Funghi**
Arborio rice, fresh mushrooms, porcini mushrooms, parmesan, truffle oil
- Risotto Gamberi e Zucchini**
Arborio rice, shrimp, zucchini, cream

MEAT AND FISH

- Tagliata di Manzo al Rosmarino**
Thin slices of beef fillet, confit potatoes, arugula, roasted garlic and rosemary sauce, parmesan cheese
- Maiale da Confit**
Pork confited in olive oil, rustic bread, Sicilian caponata
- Filetto Di Manzo al Vino Rosso**
Beef tenderloin, red wine sauce, sautéed spinach, roasted peppers
- Polenta y Barbabietole**
Creamy polenta, sautéed spinach, beet pie, truffle oil
- Pollo alla Parmigiana**
Breaded chicken breast, tomato sauce, mozzarella cheese gratin, spaghetti with butter and garlic
- Salmone al Finocchietto Selvaggio**
Salmon, potatoes puree, steamed vegetables, fennel and creme sauce
- Tonno in crosta di sésamo**
Tuna in sesame crust, vegetables, Thermidor sauce

DESSERTS

- Tiramisu**
Espresso coffee, dark chocolate, creamy mascarpone cheese
- Cannoli siciliano**
Creamy ricotta & strawberry compote
- Torta di cioccolato**
Dark chocolate & semolina tart, raspberry, mint & lime sauce
- Crema Bruciata**
Almonds Creme Brûlée without egg, coconut milk, wild berries

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition, the consumption of these products is under your own responsibility.



*GF Produced in a non dedicated facility

Vegetarian

Simply Wellness