

Sud
CAFÈ
BRUCOLI

MENTÙS

BOSS
HEL

*Su tutte le nostre pietanze
o in aggiunta, nel sano rispetto
del Vostro corpo e del Vostro
benessere, verranno serviti
oli di agricoltura biologica
o di Denominazione di Origine
Protetta, ottenuti dalla spremitura
a freddo delle migliori varietà di olive
di categoria superiore,
italiane al 100%.*

ANTIPASTI - STARTER

Delizie Crude di Mare 2,12,4,1 **€ 33,00**

(1 ostrica, 1 scampo*, 5 gamberi rossi*,
trilogia di mini-tartare*)

Sea Cruditè

(1 oyster, 1 scamp, 5 red shripms, tris of small tartare)

Insalata di polpo* 1-14 **€ 20,00**

Octopus salad

Tartare di tonno* 4 **€ 25,00**

Tuna Tartare

Plateau di ostriche "Gillardeau" 14 **€ 30,00**

(6 ostriche)

Oyster Plateau

Ostrica "Gillardeau" 14 **€ 6,00 CAD**

Oyster "Gillardeau"

**Coppetta di polpa di ricci
con crostini di pane**

(gr. 40) 1-14-15 **€ 32,00**

Sea urchins with plain bruschetta (gr. 40)

Gambero rosso* marinato
con spuma di burrata
e pistacchio 2-12-8-7-1 € 24,00

*Marinated red shrimp
with burrata and pistachio*

Sautè di cozze 14 € 13,00

Mussels south

Caponata di Pesce Spada* 1-4-8-9 € 14,00

Mix of vegetables with swordfish

Bruschetta con stracciatella di burrata,
gambero rosso*
e granella di pistacchio 1-7-8-2 € 20,00

*Bruschetta with burrata,
red shrimp and pistachio*

Bruschetta con mousse di avocado,
tartare di salmone fresco*,
zeste di lime 1-4 € 18,00

*Bruschetta with avocado mousse,
salmon tartare, lime*

Bruschetta con tartare di tonno*,
arancia pelata al vivo,
granella di nocciola 1-4-8 € 18,00

*Bruschetta with tuna tartare,
orange, nuts*

Caponata Siciliana
(vegetariano-vegano) 1-8-9 € 10,00

Mix of vegetables

Bruschetta al pomodoro 1 € 6,00

tomato bruschetta

PRIMI PIATTI - PASTA

Linguine ai ricci di mare 1-14-15 € 30,00

linguine pasta with sea urchins

Linguine all'astice 1-2 € 34,00

Linguine pasta with lobster

Paccheri al ragout di cernia 1-4-7-8 € 23,00

Paccheri with whitefish ragout

Linguine gambero rosa*
e scaglie di tartufo estivo 1-2-3-7 € 28,00

*Linguine pasta with pink shrimp
and truffle*

Linguine con cozze
e pomodorini 1-14 € 15,00

*Linguine pasta with mussels
and cherry tomato*

Trofiette con pomodorini,
mandorle e zucchine 1-8 € 15,00

*Fresh pasta with cherry tomato,
almond and courgette*

Ravioli con cuore di burrata
su vellutata di pomodoro
e pesto di basilico 1-7-8 € 16,00

*Fresh pasta filled with burrata
in a tomato and basil sauce*

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Spigola al sale (Gr.800/1000;
consigliata per due persone) 3-4 € 60,00
Salt sea bass (for two people)

Mezzo Astice
alla griglia (Gr. 200/250) 2 € 34,00
Half Lobster grilled

Tagliata di tonno*, con rucola,
e riduzione di aceto balsamico 4 € 24,00
*Tuna fillet, with rocket salad
and balsamic vinegar*

Trancio di Pesce Spada*
e gamberoni* in crosta
di pane aromatico 1-4-2 € 20,00
*Swordfish and big shrimps
in bread crust*

Frittura di cappelletti*
e anelli di calamari* 1-14 € 26,00
Fried baby octopus and squid rings

Filetto di manzo cotto
a bassa temperatur
con cipolla rossa caramellata
e salsa ai mirtilli € 24,00
*Fillet steak with caramelized red onion
and blackberry sauce*

CONTORNI - SIDE

Insalata mista € 6,00

Mix salad

**Insalata di pomodoro con cipolla rossa
e scaglie di ricotta salata 7** € 7,00

Tomato, Onion and ricotta cheese salad

Patatine fritte* 1 € 4,00

French fries

MAXI INSALATE - MAXI SALAD

MARINARA 7-4 € 12,00

mozzarella, pomodoro a fette,
rucola, tonno, olive, cipolla rossa,
scaglie di grana

*Mozzarella, tomato, rocket, tuna in a oil,
olives, red onion, grana cheese*

CATANESE 7 € 8,00

pomodoro "insalatato", ricotta salata,
cipolla rossa

Tomato, ricotta cheese and red onion

SALMONATA 4-7-1 € 16,00

salmone affumicato, rucola,
philadelphia, scorza di limone,
ciliegino, cipolla croccante

*Smoked salmon, rocket, philadelphia cheese,
lemon, cherry tomato, crispy onion*

FACILE FACILE 7 € 12,00

lattuga, ciliegino, prosciutto cotto,
scaglie di grana

Lattuce, cherry tomato, ham, grana cheese

SUD SALAD 1-7**€ 12,00**

lattuga, listarelle di pollo fritto,
crostini di pane, salsa yogurt

Lattuce, crispy chicken, croutons, yogurt

ESAGERATA 4-3-7-12**€ 12,00**

tonno, uova sode, radicchio,
pomodori secchi, cubetti di emmenthal,
glassa di aceto balsamico

*Tuna in a oil, boiled eggs, radish,
dry tomato, emmenthal, balsamic vinegar*

VEGANA**€ 10,00**

lattuga, radicchio, rucola,
ciliegino, mais, carote

*Lattuce, radish, rocket, cherry tomato,
mais, carrots*

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità, potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chefo abbattuti/surgelati all'origine.

Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG.UE. N. 1169/2011.

1. cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, camut);
2. frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, macedonia);
3. crostacei;
4. sedano;
5. arachidi;
6. senape;
9. arachidi;
10. solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg;
11. soia e prodotti a base di soia;
13. latte e prodotti a base di latte;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi;
15. ricci di mare nei mesi di maggio e giugno potrebbero essere abbattuti causa fermo biologico.

* PRODOTTO SURGELATO O ABBATTUTO