

### *Gli Antipasti*

<i>Tagliere di salumi</i> Mixed cured meats	9,00 €
<i>Tartare di manzo con salsa ai funghi *</i> Beef tartare with mushroom sauce	10,00 €
<i>Mazzancolle saltate al peperoncino con crostoni di pane*</i> Chilli shrimp with toasted bread	11,00 €
<i>Zuppa del giorno</i> Soup of the day	8,00 €
<i>Zucchine e melanzane alla griglia con cuore di Bufala campana</i> Grilled courgettes and aubergines with buffalo mozzarella	9,00 €
<i>Sformatini di triglia di scoglio e patate*</i> Red mullet flans with potatoes	11,00 €
<i>Calamari fritti con pesto alla trapanese*</i> Fried squid with tomato, garlic, almonds, cheese	11,00 €

### *I Primi Piatti*

<i>Bavette con mazzancolle, branzino, zucchine e bottarga*</i> "Bavette" with prawns, sea bass, courgettes and bottarga	15,00 €
<i>Busiate al sugo di baccalà e cipolla di Tropea *</i> "Busiate fresh pasta" with cod sauce and Tropea onion	13,00 €
<i>Risotto ai funghi e zafferano*</i> Risotto with mushrooms and saffron	12,00 €
<i>Ravioli di cernia, zenzero e pomodorino giallo*</i> Pasta stuffed with fish, ginger and yellow tomato	14,00 €
<i>Busiate pesto alla "trapanese"</i> "Busiate Fresh pasta" with garlic, tomato and cheese pesto	10,00 €
<i>Pasta del giorno</i> Pasta of the day	10,00 €

\* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato  
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto  
In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product  
Coperto e 2,00 - Tableware e 2,00

### I Secondi Piatti

<b>Filetto di branzino a forno con broccoletti*</b>	15,00 €
Baked sea bass fillet with broccoli	
<b>Trancio di baccalà al profumo di rosmarino*</b>	14,00 €
Slice of cod with rosemary	
<b>Timballo di verdure con vellutata al pomodoro</b>	12,00 €
Timbale of vegetables with tomato soup	
<b>Chili con carne e riso basmati</b>	13,00 €
Chili with meat and basmati rice	
<b>Entrecote ai funghi misti*</b>	18,00 €
Entrecote with mixed mushrooms	
<b>Secondo del giorno</b>	€
Meat or fish of the day	

### I Contorni

<b>Pomodori e olive</b>	4,00 €
Tomatoes and olives	
<b>Insalata mista</b>	4,00 €
Mixed Salad	
<b>Spinaci al burro*</b>	4,00 €
Buttered spinach	
<b>Carotine al vapore*</b>	4,00 €
Steamed baby carrots	
<b>Patatine fritte*</b>	4,00 €
Fries	

\* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato  
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto  
In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product  
Coperto € 2,00 - Tableware € 2,00

  
**Hotel Centrale**  
★★★★

La Frutta

Frutta di stagione	4,00 €
Fruits	
Macedonia di frutta	5,00 €
Fruits Salad	
Barchetta di Ananas	4,00 €
Ananans slice	

I dessert

Semifreddo alle mandorle	4,50 €
Almond parfait	
Cannolo scomposto	4,50 €
Crashed Sicilian "cannolo"	
Dessert del giorno	4,50 €
Dessert of the day	
Cassatelle	4,50 €
Dessert with ricotta cheese	

\* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato  
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto  
In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product

Coperto € 2,00 - Tableware € 2,00



Hotel Centrale  
★★★★★

I nostri Vini Bianchi

Az. Agricole		
Milazzo	Bianco di Nera	€ 23,00
	Maria Costanza I.G.T. (Insolia/Chardonnay)	€ 26,00
Rapitalà	Grillo Viviri	€ 15,00
	Piano Maltese (Grillo/Catarratto)	€ 13,00
Conti d'Arco	Müller Thurgau Friz.	€ 18,00
Firriato	Charme (Blend di vitigni autoctoni)	€ 20,00
	Charme (Rosè)	€ 20,00
	Altavilla della Corte (grillo)	€ 16,00
	Sant'Agostino (Catarratto/Chardonnay)	€ 22,00
Tenute Regaleali	Leone (Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon)	€ 20,00
	Cavallo delle fate (grillo)	€ 16,00
Fina Vini	Kikè (Traminer aromatico Sauvignon Blanc)	€ 20,00
	Kebrilla (Grillo)	€ 18,00
Duca di Saragnano	Puglia	€ 15,00
Cantina Cassarà	Jacaranda (sauvignon blanc, grillo)	€ 15,00
	Grillo	€ 13,00
	Solcanto (catarratto)	€ 13,00
Baglio del Cristo		
di Campobello	Adenzia (Grillo e Insolia)	€ 20,00
Cusumano	Angimbè (Insolia, Chardonnay)	€ 20,00
Alto Adige	Gewurtraminer	€ 20,00
Masseria Ficarigna	Negroamaro (Rosè)	€ 18,00



**Hotel Centrale**  
★★★★

### I nostri Vini Rossi

Firriato	Harmonium	€ 32,00
Donna Fugata	Sedara (Nero d'Avola)	€ 18,00
Rapitalà	Campo Reale (Nero d'Avola)	€ 12,00
	Campo Reale (Nero d'Avola) 0,375	€ 8,00
	Nadir (Syrah)	€ 18,00
	Gilusia (Syrah)	€ 16,00
Fina	Syrah	€ 18,00
	Perricone	€ 18,00
Cassarà	Perricone	€ 15,00
	Solcanto (Nero d'Avola)	€ 15,00
Avide	1607 Frappato	€ 18,00
Baglio del Cristo di Campobello	Adenzia (Nero Avola e Syrah)	€ 25,00
Tasca D'Almerita	Lamiuri (Nero d'Avola)	€ 18,00
Duca di Salaparuta	Passo delle Mule	€ 20,00
Planeta	Cerasulo di Vittoria 2019	€ 18,00
	Frappato 2018	€ 20,00
	La segreta 2019	€ 18,00


### SPUMANANTI


Santi	Prosecco Valdobbiadene	€ 25,00
Santero	9-5-8 Extra Dry	€ 15,00

  
**Hotel Centrale**  
★★★★

Bouvette

Acqua naturale 1 lt		€ 2,00
Acqua frizzante 1 lt		€ 2,00
Coca Cola 1 lt		€ 4,00
Coca cola\Fanta\Sprite lattina		€ 2,50
Birra Messina ai cristalli di sale		€ 3,00
Birra Nastro Azzurro		€ 3,00
Birra Beck's		€ 3,00
Birra Heineken		€ 3,00
Fuze tea	Limone e lemon grass	€ 3,00
	Pesca e petali di rosa	€ 3,00
Kinley	Tonica	€ 2,50
	Tonica Lemon	€ 2,50

 Info e Prenotazioni su whatsapp 3315615629

 FREE WI-FI: Hcentrale2018