


Hotel Centrale
★ ★ ★ ★

Gli Antipasti

<i>Frittelle di Gambero rosso di Mazara *</i>	12,00 €
<i>Mazara red prawn fritters</i>	
<i>Tortino di Salmone affumicato</i>	12,00 €
<i>Smoked Salmon Pie</i>	
<i>Caponata di Melanzane mandorlata</i>	10,00 €
<i>Almond-flavoured aubergine "caponata"</i>	
<i>Tartare di Scottona tagliata al coltello</i>	13,00 €
<i>Scottona tartare</i>	
<i>Bocconcini di Pollo croccanti</i>	11,00 €
<i>Crispy chicken nuggets</i>	
<i>Zuppa del giorno</i>	
<i>Daily soup</i>	

I Primi Piatti

<i>Calamarata con crema di Asparagi e Guanciaiale croccante*</i>	15,00 €
<i>Calamarata with asparagus cream and crispy bacon</i>	
<i>Linguine alla Carbonara di Pesce*</i>	15,00 €
<i>Long Pasta with Fish Carbonara</i>	
<i>Busiate con Bottarga di Tonno e mollica tostata</i>	16,00 €
<i>Fresh Pasta with tuna bottarga and toasted breadcrumbs</i>	
<i>Gnocchi con crema di Formaggi e polvere di Pistacchio</i>	13,00 €
<i>Gnocchi with cheese cream and pistachio powder</i>	
<i>Busiate all'Astice*</i>	25,00 €
<i>Fresh Pasta with Lobster</i>	
<i>Primo del giorno</i>	
<i>Pasta of the day</i>	

* 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 Secondi Piatti

<i>Orata panata al pistacchio*</i> <i>Sea bream breaded with pistachio</i>	16,00 €
<i>Pesce Spada alla pantasca*</i> <i>Swordfish with capers and olives</i>	17,00 €
<i>Dentice in crosta di zucchine e cacio cavallo*</i> <i>Snapper in a courgette crust and Cacio Cavallo cheese</i>	18,00 €
<i>Scaloppina di Pollo al limone</i> <i>Chicken escalope with lemon</i>	14,00 €
<i>Costolette di Agnello con purè di patate e mostarda*</i> <i>Lamb chops with mashed potatoes and mustard</i>	15,00 €
<i>Bistecca di Scottona</i> <i>Scottona steak</i>	18,00 €
<i>Timballo di Melanzane alla parmigiana</i> <i>Eggplant timbale with parmigiana</i>	15,00 €
<i>Secondo del giorno</i> <i>Second course of the day</i>	

Contorni

<i>Radicchio grigliato</i> <i>Grilled radicchio</i>	4,00 €
<i>Verdure grigliate</i> <i>Grilled vegetables</i>	4,00 €
<i>Funghi trifolati *</i> <i>Sautéed mushrooms</i>	4,00 €
<i>Fagiolini*</i> <i>Green beans salad</i>	4,00 €
<i>Patatine fritte*</i> <i>French fries</i>	4,00 €
<i>Spinaci al burro*</i> <i>Buttered spinach</i>	4,00 €


Hotel Centrale
★ ★ ★ ★

La Frutta

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

I dessert

Parfait di mandorle	4,50 €
Parfait with almonds	
Cannolo scomposto	4,50 €
Crashed Sicilian "cannolo"	
Cassatelle *	4,00 €
Dessert with ricotta cheese	
Tiramisù	4,50 €
Tiramisù	
Dolce del giorno	
Dessert of the day	

* 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

Vini Bianchi

Az. Agricole		
Milazzo	Bianco di Nera	€ 26,00
	Maria Costanza I.G.T. (Insolia/Chardonnay)	€ 30,00
Firriato	Charme (Blend di vitigni autoctoni)	€ 22,00
	Sant'Agostino (Cataratto/Chardonnay)	€ 22,00
Tenute Regaleali	Leone (Cataratto, Pinot Bianco, Sauvignon)	€ 20,00
Fina Vini	Kikè (Traminer aromatico Sauvignon Blanc)	€ 20,00
	Kebrilla (Grillo)	€ 18,00
	Mamari (Sauvignon Blanc)	€ 23,00
Cantina Cassarà	Lucia	€ 20,00
	Jacaranda (Sauvignon blanc, Grillo)	€ 15,00
	Grillo	€ 13,00
	Solcanto (Cataratto)	€ 13,00
DonnaFugata	Anthilia (Cataratto)	€ 23,00

Vini Rossi

Masseria Ficarigna	Negro Amaro Primitivo	€ 18,00
Cassarà	Perricone	€ 18,00
	Solcanto (Nero d'Avola)	€ 15,00
	Appassimento	€ 18,00
	Kilim	€ 16,00
Tenute Regaleali	Lamiri (Nero d'Avola)	€ 20,00
	Quarnaccio (Perricone)	€ 22,00
Piccini	Chianti "Riserva Oro"	€ 30,00
Baglio delle Fate	Frappato	€ 18,00
	Cerasulo di Vittoria	€ 18,00
Rapitalà	Nadir (Syrah)	€ 20,00

Vini Rosè

Charme	Rosè	€ 22,00
--------	------	---------

Spumanti

Santi	Prosecco valdobbiadene	€ 25,00
Santero	9-5-8 Extra Dry	€ 15,00
	Bellini (analcolico)	€ 18,00
Astoria	Galie	€ 20,00
	201 valdobbiadene	€ 35,00
Ca' del Diavolo	Franciacorta	€ 40,00
Villa Sandi	valdobbiadene	€ 30,00
Boj	valdobbiadene	€ 30,00

Birre

Heineken silver 33 cl	3,00 €
Beck's 33 cl	3,00 €
Nastro Azzurro 33 cl	3,00 €
Corona extra	4,00 €
Grimbergen Birra Double Ambree	5,00 €
Messina Cristalli di Sale	3,00 €



Info e Prenotazioni su whatsapp 3315615629



FREE WI-FI: Hcentrale2018

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011
Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.