

## IL RISTORANTE

### Glí Antipastí

Carpaccio di Filetto di Scottona con rucola e scaglie Beef fillet " carpaccio" with rocket and cheese	13,00 €
Caprese (Mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico) Caprese with buffalo mozzarella, tomato and basil	10,00 €
Calamari fritti * Fried Squid	12,00 €
Tentacolo di polpo grigliato su purè di patate e mostarda* Grilled octopus on mashed potatoes and mustard	13,00 €
Seppie su crema di funghi e prezzemolo liquido Cuttlefish on mushroom cream and liquid parsley	13,00 €
Dadolata di tonno rosso in agrodolce sweet and sour tuna	13,00 €
Cruditè ( Scampí, Gamberi, Carpaccio di tonno)* Tuna Carpaccio, Scampí, Shrimps	20,00 €
Spada marinato al limone con scaglie di peperoncino e menta Swordfish marinated in lemon with pepper and mint	12,00 €

### I Primi Piatti

Cous Cous di pesce Fish cous cous	18,00 €
Busiate Pesce Spada, Melanzane e mentuccia Sicilian Seafood Pasta with Swordfish and Aubergines	15,00 €
Spaghetti alle vongole Long Pasta with Clams	18,00 €
Bauletti di Aragosta su vellutata di pomodorino giallo e pistacchio* Lobster ravioli with yellow tomato and pistachio	18,00 €
Gnocchi con Gambero Rosso Mazara e Mandorle tostate Gnocchi with Shrimp and toasted almonds	18,00 €
Casarecce al Pesto trapanese Short Pasta with Sicilian pesto	11,00 €

\* 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 € 2,00 - Tableware € 2,00

## I Secondi Piatti

Seppie ripiene alla siciliana*	18,00 €
Stuffed cuttlefish	
Frittura di paranza*	18,00 €
Mixed fried fish	
Trancio di Spada alle mandorle e paprika dolce*	16,00 €
Swordfish with almonds and paprika	
Pesce San Pietro alla "matarotta"	17,00 €
San Pietro fish "matarotta stewed fish in wine"	
Turbante di orata con ricotta al profumo di limone	16,00 €
Sea bream with ricotta cheese and lemon scent	
Tagliata di Scottona con rucola, pomodorino e grana	18,00 €
Sliced beef with arugula, cherry tomatoes and Grana cheese	

## Contorni

Radicchio grigliato	4,00 €
Grilled radish	
Verdure grigliate	4,00 €
Grilled vegetables	
Spinaci al burro*	4,00 €
Buttered spinach	
Zucchine stufate	4,00 €
Zucchini	
Fagiolini affogati*	4,00 €
Poached green beans	
Patatine fritte*	4,00 €
French 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

## La Frutta

Frutta di stagione	4,00 €
Fruits	
Macedonia di frutta	4,00 €
Fruits Salad	
Barchetta di Ananas	4,00 €
Pineapple slice	
Anguria o Melone	4,00 €
Watermelon	

## I dessert

Semifreddo alle mandorle o pistacchio	4,50 €
Parfait with almonds or pistachio	
Cannolo scomposto	4,50 €
Crashed Sicilian "cannolo"	
Sorbetto al limone	4,00 €
Sorbet lemon	
Cassatelle *	4,00 €
Dessert with ricotta cheese	
Gelato assortito	4,50 €
Assorted ice cream	
Panna cotta	4,50 €

\* 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

## 1 Cocktail

### PRE DINNER

#### **APEROL SPRITZ**

*APEROL BITTER, PROSECCO, SODA*

#### **CAMPARI SPRITZ**

*BITTER CAMPARI, PROSECCO, SODA*

#### **AMERICANO**

*VERMOUTH ROSSO, BITTER CAMPARI, SODA*

#### **NEGRONI**

*VERMOUTH ROSSO, BITTER CAMPARI, GIN*

#### **NEGROSKY**

*VERMOUTH ROSSO, BITTER CAMPARI, VODKA*

#### **JAPANESE SLIPPER**

*MIDORI, COINTREAU, SUCCO DI LIMONE*

#### **MARTINI COCKTAIL**

*MARTINI DRY, GIN*

#### **DIRTY MARTINI**

*VODKA, MARTINI DRY, OLIVETTA*

#### **COSMOPOLITAN**

*VODKA, COINTREAU, SUCCO DI LIMONE, CRANBERRY SYRUP*

#### **PINACOLADA**

*RUM, SUCCO D'ANANAS, COCONUT SYRUP, SUCCO DI LIME*

#### **BACARDI COCKTAIL**

*RUM, SUCCO DI LIMONE, GRANATINA*

#### **MOJITO**

*RUM, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, SODA, MENTA*

### LONG DRINK

#### **CUBA LIBRE**

*RUM, COCA COLA, SUCCO DI LIMONE*

#### **TEQUILA SUNRISE**

*TEQUILA, SUCCO D'ARANCIA, GRANATINA*

#### **SEX ON THE BEACH**

*VODKA, PESCA SYRUP, SUCCO D'ARANCIA*

*CRANBERRY SYRUP*

#### **LONG ISLAND**

*VODKA, GIN, RUM, TRIPLE SEC, COLA*

#### **JAPANESE ICED TEA**

*VODKA, GIN, RUM, MIDORI, LEMON TEA*

#### **CAPIROSKA**

*LIME, ZUCCHERO DI CANNA, VODKA*

#### **CAIPIRINHA**

*CACHACA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA*

#### **CAMPAIRINHA**

*BITTER CAMPARI, LIME, ZUCCH. DI CANNA*

6,00 €

## Aperitivo e Stuzzicherie

<b>PIATTO APERTITIVO + COCKTAIL /BIRRA / CALICE</b> <i>Stuzzichini misti di terra e mare/ Mixed land and sea snacks</i>	10,00 €
<b>MISTO CALDO</b> <i>Mixed fried</i>	6,00 €
<b>TAGLIERE DI SALUMI</b> <i>Mixed cured meats and cheeses</i>	10,00 €
<b>VERDURE GRIGLIATE CON LIME E MENTA</b> <i>Grilled vegetables with lime and mint</i>	10,00 €
<b>FRITTURA MISTA DI PESCE</b> <i>Mixed fried fish</i>	18,00 €

## Le nostre Pinze

<b>Margherita</b> (Pomodoro, mozzarella, origano) <i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	8,00 €
<b>Piccantina</b> (Pomodoro, mozzarella, salame piccante, emmenthal ) <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, emmenthal</i>	10,00 €
<b>Gustosa</b> (Mortadella, philadelphia, granella di pistacchio ) <i>Mortadella, philadelphia, chopped pistachios</i>	12,00 €
<b>Parma</b> (Crudo di Parma, bufala, pachino, scaglie di grana, basilico ) <i>Parma ham, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, parmesan flakes, basil</i>	12,00 €
<b>Mazara</b> ( Pomodoro, gambero rosso di Mazara, polvere di pistacchio )* <i>Tomato, Mazara red shrimp, pistachio powder</i>	14,00 €

\* 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 € 2,00 - Tableware € 2,00

Caffè / Coffee	1,50 €
Acqua minerale 0,5lt / Mineral Water 0,5 Lt	1,50 €
Acqua minerale 1 lt / Mineral Water 1 Lt	2,50 €
Schweppes / Tonic Water	3,00 €
Fanta / Sprite / Coca Cola 25 cl	3,00 €
The lattina 33 cl	2,50 €
Crodino	3,00 €
Calice Prosecco / Glass of Prosecco	5,00 €
Calice vino / Glass of Wine	5,00 €
Amaro	4,00 €

### I Superalcolici

Matusalem - Gran Reserva 15, Iconico Rum	7,00 €
Pampero Selection	6,00 €
Grappa morbida (Bottega)	5,00 €
Baileys Irish cream	5,00 €
Nardini Grappa bianca	5,00 €
La Corte grappa Barricata	6,00 €
JGB Whiskey	6,00 €
Jim Beam Bourbon Whiskey	6,00 €
Jameson Original Irish Whiskey	6,00 €
Bushmills Whiskey	6,00 €
Jack Daniel's Whiskey	6,00 €

## 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	Jacaranda (Sauvignon blanc, Grillo)	€ 15,00
	Grillo	€ 13,00
	Solcanto (Cataratto)	€ 13,00
	Kilim (Chardonnay)	€ 16,00
DonnaFugata	Anthilia (Cataratto)	€ 23,00
Di Legami	Grillo	€ 14,00
	Chardonnay	€ 15,00

## Vini Rossi

Masseria Ficarigna	Negro Amaro Primitivo	€ 18,00
Fina	Perricone	€ 18,00
Cassarà	Perricone	€ 18,00
	Solcanto (Nero d'Avola)	€ 15,00
	Appassimento	€ 18,00
	Kilim	€ 16,00
Tenute Regaleali	Lamuri (Nero d'Avola)	€ 20,00
	Quarnaccio (Perricone)	€ 22,00
Baglio del Cristo Di C.	Adenzia (Nero Avola e Syrah)	€ 28,00
Piccini	Chianti "Riserva Oro"	€ 30,00
Baglio delle Fate	Frappato	€ 18,00
	Cerasulo di Vittoria	€ 18,00
Rapitalà	Nadir (Syrah)	€ 20,00



### Vini Rosè

Cassarà	Rosè'	€ 15,00
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

### 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 €
Daura (senza glutine)	4,00 €
Heineken alla spina 0,20 cl	3,00 €
Heineken alla spina 0,50 cl	5,00 €



Info e Prenotazioni su whatsapp 3315615629



FREE WI-FI: Hcentrale2018