

Glí Antípastí

Filetto di Orata alla Curcuma e petali di Mandorle

Fillet of Sea Bream with Turmeric and Almond petals

9,50 €

Zuppa di Porri e Patate con Crostini

Leek Potato Soup with Croutons of Bread

8,00 €

Pesce Sciabola alla "Beccafico*" (Mollica, Pinoli, Uva Passa, Limone e Arancia)

Citrus Fruits flavored Scabbard Fish with Raisins, Pine nuts and Breadcrumbs

9,50 €

Ruota di Polentina Pasticciata , Speck, colata di Misto Funghi brasati

Baked Polenta, Speck, and braised Mushrooms

9,00 €

Misto caldo HC *

Hot Chips, Sicilian Potato Croquettes, chickpeas "panelle"


6,00 €

Tocchetti di Salmone al Miele in crosta di sesamo

Honey flavored Salmon with sesame

10,50 €

* 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





Hotel Centrale



I Primi Piatti

Spaghetti con Vongole Veraci 12,50 €
Spaghetti with fresh Clams

Busiate allo Scoglio 13,00 €
Short home made Pasta with mixed Seafood

Caserecce con Pesto al Basilico, Ricottina di Pecora e Crumble di Mandorle 10,50 €
Short home made Pasta with Ricotta Cheese, Flavored Basil Sauce and Almond Crumble

Risotto con Speck, Radicchio grigliato, e Mascarpone 10,50 €
Risotto with Speck, Mascarpone Cheese and grilled Radicchio

Busiate con fonduta di Brie e misto Funghi 11,00 €
Short home made Pasta with Brie Cheese fondue and mixed Mushrooms


Fettuccine al Sugo di Dentice, Pachino e Mentuccia* 11,00 €
Snapper Fish, flavored "home made fettuccine" with Cherry Tomatoes and Mint,

* 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

Trancio di Salmone con Salsa di Zafferano, Pepe Rosa, Zenzero * Saffron Flavored Salmon with Pink Pepper and Ginger	13,50 €
Grigliata mista di Pesce* Mixed Grilled Fish	15,00 €
Filetto di Capone panato al Pistacchio* Pistachio breaded Capone Fish Fillets	13,00 €
Spigola / Orata alla griglia* Grilled European Bass / Seabream	12,50 €
Grigliata mista di Carne Mixed Grilled Meats	12,50 €
Bistecca ai Ferri Grilled Steak	10,00 €
Filetto di Manzo al Pepe verde Grilled Fillet of Beef with Green Pepper	15,00 €
Filetto di Manzo ai ferri Grilled Fillet of Beef	15,00 €




* 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 Contorni

Insalata Mista Mixed Salad	4,00 €
Patate al Forno Baked Potatoes	4,00 €
Polenta Grigliata* Grilled Polenta	4,00 €
Insalata Verde Green Salad	3,00 €
Fagiolini Trifolati * Green Beans Salad with Olive Oil	4,00 €

* 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





Hotel Centrale



La Frutta

Frutta di stagione	Fruits	4,00 €
Macedonia di frutta	Fruits Salad	5,00 €
Barchetta di Ananas	Ananans slice	4,00 €
Medaglioni di Kiwi con Glassa al Syrah	Kiwifruit with Syrah Glaze	4,00 €

I dessert

Tiramisù con gocce di Cioccolato e polvere di Pistacchio	Tiramisu with Chocolate and Pistachio	4,00 €
Cannolo Scomposto	Fried Pastry Dough with Ricotta Cheese	4,00 €
Panna Cotta	Cooked Cream	4,00 €
Cassatelle *	Dessert with Ricotta Cheese	4,00 €
Parfait arancia e mandorle	Almond dessert with orange	4,00 €

* 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



Hotel Centrale

★★★★

Bouvette

Acqua minerale naturale/frizzante 0,5lt Still or Sparkling Mineral Water 0,5 Lt	1,00 €
Acqua minerale naturale/frizzante 0,75lt Still or Sparkling Mineral Water 0,75 Lt	2,00 €
Fanta /Sprite/ Coca Cola 0,25	2,50 €
Calice vino / Glass of Wine	4,00 €
Caraffa vino locale 0,5l	6,00 €
Caraffa vino locale 1 l	8,00 €
Beck's 33 cl	3,00 €
Nastro Azzurro 33 cl	3,00 €
Corona Extra 33cl	4,00 €
Peroni Senza Glutine	4,00 €
London Pride (Rossa)	5,00 €
Golden Pride (Ambrata)	5,00 €
Paulaner 50 cl	5,00 €
Grolsch 50 cl	5,00 €





Hotel Centrale

★★★★

I nostri Vini Bianchi

Az. Agricole	Bianco di Nera	€ 20,00
	Maria Costanza I.G.T. (insolia/chardonnay)	€ 26,00
Rapitalà	Grillo Viviri	€ 15,00
	Piano Maltese (grillo/cataratto)	€ 13,00
	Grand Cru (chardonnay)	€ 27,00
	Vigna Casalj (Bianco Alcamo)	€ 16,00
	Bouquet (grillo/sauvignon/viogner)	€ 16,00
Cantina Cassarà	Solcanto Alcamo	€ 15,00
	Tre Filari	€ 12,00
Firriato	Charme (Blend di vitigni autoctoni)	€ 18,00
	Charme (Rosè)	€ 18,00
	Sant'Agostino (catarratto/chardonnay)	€ 20,00
Tenute Regaleali	Leone (catarratto, Pinot Bianco, sauvignon)	€ 18,00
Di Legami	Berlinghieri (grillo)	€ 16,00
	Berliz Friz	€ 20,00
	Chardonnay	€ 16,00
Gruss	Gewurztraminer (Gewurztraminer 100%)	€ 28,00
Fina Vini	Kikè (Traminer aromatico Sauvignon Blanc)	€ 18,00
	Kebrilla (grillo)	€ 15,00


Hotel Centrale
 ★ ★ ★ ★

I nostri Vini Rossi

Rapitalà	Campo Reale (Nero d'Avola)	€ 12,00
	Nuhar (Nero d'Avola/ Pinot Nero)	€ 20,00
	Nadir (Syrah)	€ 18,00
	Gilusìa (Syrah)	€ 16,00
Cottanera	Barbazalle (Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio)	€ 16,00
Cassarà	Solcanto (Nero d'Avola)	€ 15,00
Tasca		
D'Almerita	Lamùrì (Nero d'Avola)	€ 18,00
Di Legamì	Berlinghieri -Perricone (Perricone)	€ 20,00
Lavis	Pinot Nero (Pinot nero)	€ 20,00
Fondo Antico	I Versi Rosso (Nero Avola)	€ 16,00
Firriato	Harmonium (Nero d'Avola)	€ 30,00
Cristo di		
Campobello	Adenzia (Nero d'Avole e Syrah)	€ 20,00
Antichi Vinai	Il Mascalese (Nerello Mascalese)	€ 16,00
	SPUMANTI	
Santi	Prosecco di valdobbiadene	€ 25,00
Santero	958 Prosecco Brut	€ 15,00

