

GRAND CARTE

RISTORANTE ROOF GARDEN

Antipasti - Starters

“Panzanella” siciliana con cetriolo, cipollotto fresco, ciliegino, capperi, pane casereccio e mozzarella ragusana
Sicilian “Panzanella” with cucumber, fresh onion, cherry tomato, capers, homemade bread and mozzarella cheese € 10.00

Insalatina di mare con verdure croccanti, olio e limone
Seafood salad with crunchy carrots and celery, olive oil and lemon € 15.00

Gambero rosso di Mazara con frutta fresca di stagione e quenelle di ricotta affumicata
Mazara red shrimp with seasonal fresh fruit and quenelle of smoked ricotta cheese € 16.00

Prosciutto crudo e mozzarella ragusana
Raw ham and mozzarella cheese from Ragusa € 14.00

Pasta

Riso carnaroli con delizie di mare e agrumi di Sicilia
Carnaroli rice with seafood and Sicilian citrus € 14.00

Spaghetti di Gragnano con bottarga di tonno, gamberetti, ciliegino, mentuccia e zeste di limone candito
Gragnano spaghetti with tuna roe, shrimps, cherry, mint and candied lemon zest € 15.00

Pennette di grano duro con pomodorini di Pachino, melanzane e pesto di rucola
Durum-wheat Pennette pasta with Pachino tomatoes, aubergines and rocket sauce € 12.00

Linguine di Gragnano con polpa di granchio e listarelle di calamari su vellutata di zucchine
Linguine pasta from Gragnano with crab meat and slices of squid on zucchini cream € 15.00

Pesce - Fish

Tagliata di tonno in manto di semi di papavero con cipolle e peperoni in agrodolce
Sliced tuna with poppy seeds, onions and peppers in sweet and sour sauce € 24.00

Trancio di pesce del giorno con fagiolini saltati al peperoncino e fonduta d'aglio di Nubia
Slice of fish of the day with chili sauteed green beans and fondue of garlic from Nubia € 24.00

Frittura di paranza
Fried fish € 22.00

Carne - Meat

Filetto di manzo cotto in padella con julienne di verdure
Beef fillet with vegetables julienne € 22.00

Formaggi - Cheese

Trilogia di formaggi tipici siciliani con confetture e crudo dei Nebrodi
Trilogy of typical Sicilian cheeses with jams and raw ham from Nebrodi € 13.00

Desserts

Semifreddo di pistacchio di Bronte con cioccolato calda
Parfait of pistachio from Bronte with hot chocolate € 8.00

Gelo di limone con salsa alle fragole
Lemon gelé with strawberry sauce € 8.00

Tagliata di frutta
Sliced fruits € 8.00

Tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato alla vaniglia
Chocolate cake with warm heart and vanilla ice cream € 8.00