

R I S T O R A N T E

ripasso

B I S T R O T

Antipasti

FREDDI

Salmonato marinato agli agrumi con burro all'aneto e crostini caldi (11/14/8)	15 euro
Carpaccio di gamberi di Sicilia con frutti di bosco (9)	16 euro
Gran crudo di mare (scampi, gamberi di Mazara, calamari, seppia, carpaccio di branzino, salmone, orata, ricciola a seconda del pescato) (9/11/7/3)	16 euro
Grancioporro	16 euro
Tartare di scottona (10/3/13)	18 euro

CALDI

Seppia tiepida su letto di verdure di stagione (7)	14 euro
Tris di molluschi (vongole, cozze, telline, fasolari, moscardin a seconda del pescato) (7/11)	15 euro
Capesante profumate al cognac (7)	22 euro

Primi

Tagliolini al pistacchio di Bronte con capesante e crema al basilico (1/7/8)	15 euro
Spaghettoni al pepe con acciughe del Cantabrico e sarda croccante (8/11)	16 euro
Paccheri di Gragnano con pesce spada, crema d'uovo e guanciale croccante (8/10/11)	16 euro
Risotto al pepe rosa, gamberi e scampi (9) min. 2 persone	16 euro
Pappardelle all'uovo ai porcini e burro tartufato (9/8)	14 euro
Ravioli di riso venere e pistacchio di Bronte e crema di rapa (prodotto per celiaci) (10/1)	15 euro
Tagliolini all'astice / all'aragosta (7/8/9)	22 euro

Secondi

Frittura di gamberi e calamari con verdura in tempura (9/8/10)	16 euro
Tagliata di tonno al pistacchio (1/11)	16 euro
pescato del giorno (rombo, ricciola, Branzino, orata) al forno o alla griglia (pezzatura media 600/700 gr.)	3,5 euro all'kg
Piovra alla griglia con patata viola e pomodorini (11)	11 euro
Filetto di pesce (orata, Branzino, ricciola) alla mediterranea con olive e pomodorini (8/11)	20 euro
Tagliata di Sorana al rosmarino e sale maldon	20 euro
Tagliata di Sorana ai porcini	22 euro

Su ordinazione: paella e catalana min. 2 persone

Contorni

Patate al forno	5 euro
Verdure al forno	5 euro
Verdure alla griglia	5 euro
Insalata mista	5 euro

Dessert

Tiramisù (14/10/8)	7 euro
Cannolo siciliano (1/8/14)	7 euro
Millefoglie (8/14/10)	7 euro
Mousse al pistacchio (1/14/8)	7 euro
Tartufini	7 euro



R I S T O R A N T E
ripasso
 B I S T R O T

Sostanze che provocano allergie o intolleranze

<p>1 Frutta a guscio mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, <i>tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</i></p>	 <p>FRUTTA A GUSCIO Nuts</p>	<p>GLUTINE Cereals containing Wheat</p> 	<p>Cereali contenenti glutine 8 (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, <i>tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</i></p>
<p>2 Sedano e prodotti a base di sedano.</p>	 <p>SEDANO Celery</p>	<p>CROSTACEI Crustaceans</p> 	<p>Crostacei 9 e prodotti a base di crostacei.</p>
<p>3 Senape e prodotti a base di senape.</p>	 <p>SENAPE Mustard</p>	<p>UOVA Eggs</p> 	<p>Uova 10 e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)</p>
<p>4 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.</p>	 <p>SEMI DI SESAMO Sesame</p>	<p>PESCI Fish</p> 	<p>Pesce 11 e prodotti a base di pesce, <i>tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</i></p>
<p>5 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.</p>	 <p>ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)</p>	<p>ARACHIDI Peanuts</p> 	<p>Arachidi 12 e prodotti a base di arachidi.</p>
<p>6 Lupini e prodotti a base di lupini.</p>	 <p>LUPINO Lupin</p>	<p>SOIA Soya</p> 	<p>Soia 13 e prodotti a base di soia, <i>tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</i></p>
<p>7 Molluschi e prodotti a base di molluschi.</p>	 <p>MOLLUSCHI Molluscs</p>	<p>LATTE Milk</p> 	<p>Latte 14 e prodotti a base di latte (incluso lattosio), <i>tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattulo.</i> (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).</p>

Alcuni prodotti freschi di origine animale così come i prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04