


donna Fugata

RESORT - RESTAURANT - LOUNGE


donna Fugata

Menù degustazione di pesce

35,00

Antipasti

Crudo di pesce*	18,00
Polpo arrosto con caponata al miele di timo	12,00
Insalata di mare in olio cottura, gelatina di broccoli e salsa di acciuga del Cantabrico	14,00
Carpaccio in millefoglie con misticanza, salsa allo yogurt e battuto alla siciliana	12,00
Tortino di zucchine e bufala su vellutata di carote	10,00
Falsomagro di pollo alla "stimpirata" su fonduta di caciocavallo semi stagionato	11,00

Primi

Spaghettoni di grano "Russello" al pesto di finocchietto, sarde e crema di mandorle	12,00
Tagliolini di pasta fresca al nero di seppia, mousse di ricotta e gocce di pomodoro arrosto	13,00
Paccheri con broccoli, salsa di acciughe, crumble di pane e bottarga	13,00
Maccheroncini con crema di melanzane, salsiccia e pomodorini confit	12,00
Ravioli al brasato con ragù di vitello alle erbe aromatiche e fonduta di piacentino Ennese	12,00
Riso Carnaroli con crema di bietole, cardoncelli e ricotta ragusana	13,00

Secondi

Trancio di ombrina scottata agli aromi	15,00
La nostra frittura di pesce	13,00
Zuppa di pesce con couscous (minimo due persone)	18,00 cad.uno
Al ritorno dal mercato	5,50/etto

Il nostro grill

Filetto di manzo scottona gr 250	18,00
Ribeye USA gr 300	20,00
Fiorentina gr 1000/1200	5,50/etto
Tomahawk Irlanda gr 650/850	5,50/etto
Tagliata di manzo scottona gr 250	16,00

Dessert

Tortino di ricotta con fragolata alla vaniglia bourbon	5,00
Mousse al cioccolato	5,00
Semifreddo al pistacchio	5,00
Cannolo di ricotta/crema	5,00
Tiramisù	5,00
Ciocolatissimo 70%	5,00
Testa di turco con ricotta, frutta secca e riduzione al marsala	8,00
Testa di turco con crema chantilly e frutta fresca	8,00
Sorbetto	3,00
I nostri gelati artigianali	5,00

Acqua	2,50
Coperto	2,50

*Il pesce crudo servito è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04)
Per eventuali intolleranze o allergie, comunicarlo preventivamente al personale di sala