



M E N U

Teniamo ad informare i nostri gentili clienti che il pesce crudo servito nel nostro ristorante ha subito il procedimento di abbattitura, pertanto risulta idoneo alle norme igienico sanitarie.

** I piatti con asterisco contengono pesce surgelato a bordo*

I piatti con numero a fianco contengono alimenti allergeni, ogni numero corrisponde ad un alimento.



A N T I P A S T I

Gran piatto di crudità

Big dish of raw fish

€ 30

(Allergeni 2,4,9,10,14)

Fantasia di tartare di pesce ai tre sapori

Tartare fantasy of three fish

€ 22

(Allergeni 4,9)

Selezione di assaggi dalla fantasia della cucina*

Selection of tastes from the kitchen

€ 17

(Allergeni 1,2,3,4,7,9,10)

Insalata di polpo con rucola pachino e cipolline caramellate

Octopus salad with fresh tomato, rocket salad and candied onion

€ 17

(Allergeni 4)

Pinzimonio di gamberi al vapore in salsa golosa

Fresh vegetables with shrimps and greedy sauce

€ 16

(Allergeni 2,9)

Insalata di mare calda con verdure di stagione*

Seafood salad with fresh vegetables

€ 16

(Allergeni 2,4,9,14)

Carpaccio crudo di manzo con verdure e parmigiano

Inglese

€ 15

(Allergeni ?)

P R I M I

Linguine al germe di grano al limone e pepe con calamari, salvia e bottarga di tonno

Corn gibbo noodles lemon and pepper flavor with squids, sage and tuna fish botargo

€ 15

(Allergeni 1,4)

Spaghetti al mare sgusciato e tritato con prezzemolo*

(cozze, vongole, gamberi e seppie)

Spaghetti with mussels, clams, shrimps and cuttelfish minced with parsley

€ 13

(Allergeni 1,2,4,14)

Riso carnaroli e venere di mare bianco

Inglese

€ 15 minimo per 2 persone

(Allergeni ?)

Paccheri di Granano alla pescatora con pomodoro fresco e basilico*

Gragnano's paccheri with seafood fresh tomato an basil

€ 14

(Allergeni 1,2,4,14)

Tagliatelle all' uovo con branzino al profumo di lime

Inglese

€ 14

(Allergeni ?)

Tortelli al ragù

Inglese

€ 10

(Allergeni ?)

S E C O N D I

Tagliata di tonno panata con le sue erbe rucola e pomodoro

Grilled tuna with herbs, rocket salad and fresh tomatoes

€ 18

(Allergeni 1,4,11)

Frittura di mare con verdure croccanti*

Fried seafood with crispy vegetables

€ 16

(Allergeni 1,2,4)

Grigliata mista con scampi gamberi, totani e seppie con verdure al forno*

Mixed grilled fish, prawns, shrimps, tattlers and cuttle fish with backed vegetables

€ 25

(Allergeni 2,4)

Catalana di scampi e gamberoni con verdure

Fresh vegetables with boiled prawns and shrimps

€ 30

(Allergeni 2)

Catalana di scampi, gamberoni e astice con verdure

Fresh vegetables with boiled prawns, shrimps and

€ 40 minimo per 2 persone

(Allergeni ?)

Branzino al forno in crosta di sale

Backed sea bass with salt crust

€ al Kg minimo per 2 persone

(Allergeni ?)

Tagliata di carne

Inglese

€ 18

(Allergeni ?)

DESSERTS

Sfoglia con pere caramellate al Grand-Marnier e crema alla vaniglia

Puff pastry with candied pears, Grand-Marnier and vanilla cream

€ 6

(Allergeni 1,3,7)

Crema catalana agli agrumi con caramello espresso

Crème brûlée

€ 6

(Allergeni 3,7)

Crema di mascarpone con fragole fresche

Mascarpone cream with fresh strawberries

€ 6

(Allergeni 3,7)

Cremino ai pinoli con cioccolato caldo

Tile with peanuts and hot chocolate

€ 6

(Allergeni 1,3,7)

Semifreddo al pistacchio di Bronte con crema di pistacchio

Tile with pistachio and pistachio cream

€ 6

(Allergeni 8)

Tiramisù

Mascarpone cream with dry biscuits and coffee

€ 6

(Allergeni 1,3,7)

Tri si sorbetti

Inglese

€ 8

(Allergeni ?)

ELENCO COMPLETO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova.
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6) Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 - b) lattio
- 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10) Senape e prodotti a base di senape.
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Ristorante Teresita by Giardino di Mari