

LA CARTA

Chef Manolo Teruzzi

I classici del pranzo al DVCA ***Classic dishes served only for lunch time***

Las Vegas Caesar salad di pollo con crostini e crema al parmigiano

Las Vegas Caesar chicken salad with croutons and parmesan cream

15 €

Insalata di quinoa BIO con pesto leggero e verdure di stagione

BIO quinoa salad and seasonal vegetables flavored with basil pesto sauce

14 €

Insalata alla Nizzarda

Salad with cherry tomatoes, green beans, steamed potatoes, black olives, anchovies and canned tuna

14 €

Sottile di manzo all'olio e limone con crudité di verdure e scaglie di parmigiano

Beef carpaccio, EVO oil, lemon juice, parmesan cheese and vegetables crudité

16 €

Mezze maniche alla Carbonara

Homemade paccheri pasta with egg, bacon, pecorino cheese, black pepper

15 €

Spaghettoni integrali al "Cacio & Pepe"

Homemade wholemeal spaghetti with pecorino cheese and black pepper

15 €

Spaghettoni integrali al pomodoro fresco e basilico

Homemade wholemeal spaghetti with tomato sauce and fresh basil

14 €

Pescato del giorno proposto dallo chef

Fish of the day recommended by the chef

18 €

Proposta di carne del giorno dello chef

Meat of the day recommended by the chef

18 €

* Alcuni prodotti potrebbero aver subito “abbattimento di temperatura” per la conservazione nel rispetto della normativa sanitaria come da regolamento CE n.583/200

Crudi e delizie dalla nostra Cucina

* ***Pescato del giorno da degustare in tartare e\o carpaccio 130 gr.***

*130 gr. Fish of the day in Tartar style
or carpaccio style*

28 €

* ***Gambero Rosso di Mazara del Vallo***

Red shrimp from Mazara del Vallo

6 € al pezzo/each one

* ***Scampo di Porto Santo Spirito***

Raw crustaceans scampi from Porto Santo Spirito

8 € al pezzo/each one

* ***Scampo, mazzancolle e gambero rosso alla catalana***

Scampi, prawns and red shrimp in catalana style

25 €

Ostriche: "selezione giornaliera dello chef"

Oysters selection of the chef

5 € al pezzo /each one

Acciughe del Cantabrico, pane tostato e burro della Normandia

Anchovies from Cantabric sea, toasted bread and Normandy butter

2 € al pezzo/each one

***Salmon lock fine Scozzese da noi affumicato,
pane tostato e burro della Normandia***

*Scottish salmon smoked by us,
toasted bread and Normandy butter*

18 €

Patanegra de bellota 5 jotas 80 gr. al coltello con mandorle tostate.

5 jotas bellota Patanegra 80 gr. Spanish ham and toasted almonds

28 €

Antipasti

"Il polpo tonnato"

**cotto sottovuoto a bassa temperatura, verdure disidratate
e cialda al nero di seppia**

Octopus cooked at low temperature, dehydrated vegetables and tuna sauce

19 €

Di ritorno da un viaggio in Normandia..... Moules e Frites

Stewed mussels, fresh cream, spring onion, parsley, with french fries

16 €

**Tacos al quadrato con ceviche di tonno al lime,
battuta di avocado e cremoso greco profumato
alla mentuccia**

*Square tacos, with lime tuna ceviche, fresh avocado,
and cream of Greek yogurt with fresh mint*

18 €

**Uovo affogato con spinaci appena scottati,
julienne di seppie e bacon croccanti al nero**

*Poached egg with seared spinach, julienne cuttlefish and crispy bacon
in black sauce*

18 €

**Crem brulè al pecorino romano con scaglie di foie gras
e tartufo nero**

Crem brulè with pecorino cheese with flakes of foie gras and black truffle

19 €

"Il Mottarello"

**tartare di manzo in crosta di briciole di piselli, cuore di foie
gras, millefoglie di patate e maionese alla senape**

*Beef tartare crusted with pea crumbs, heart of foie gras,
potato millefeuille and mustard mayonnaise*

18 €

Primi piatti

***Spaghettone trafilato al bronzo, acqua di mare, aglio, olio, peperoncino
e Caviale Beluga Iran Darya***

Homemade spaghetti, with oyster, garlic, oil, chilli and Beluga Iran Darya Caviar

20 €

***Gnocchi non gnocchi di ceci con zuppeta di vongole, astice
e cialda al rosmarino***

*Chickpea gnocchi with clam and lobster soup
and rosemary wafer (without potatoes, flour and eggs)*

18 €

Tortellini ripieni di carne, granella di cotechino e brodo di lenticchie

Tortellini stuffed with meat, cotechino grains and lentil broth

16 €

***Maccheroncini al Barolo con blu del Monviso, cimette di broccoli
e cialda al mosto***

Homemade Barolo pasta with blue cheese, broccoli and wine wafer

16 €

***Risotto carnaroli della Riserva San Massimo
alla milanese con pistilli di zafferano e midollo***
Specialty milanese risotto with saffron and beef marrow

17 €

Secondi piatti

***Black cod marinato al teriyaki e zenzero
con insalatina thailandese di crudità e pesto
di anacardi***

*Black cod marinated with teriyaki and ginger with thai
crudité salad and cashew pesto*

31 €

***Millefoglie di verdure alla brace e scaloppa di branzino
leggermente affumicato con pesto di pomodoro confit al limone***
*Grilled vegetable millefeuille, lightly smoked sea bass escalope, tomato confit
sauce with lemon.*

30 €

***Noci di capasanta marinate e scottate leggermente piccanti,
pesto di arachidi, latte di cocco e piccolo wok di verdure***
*Marinated sant jaques shells, seared, slightly spicy, peanut pesto and coconut
milk and a little vegetable wok*

30 €

Sogliola alla mugnaia, burro, limone e prezzemolo
Fried sole with butter, lemon and parsley. "Original recipe"

45 €

***Asado di vitello cotto a bassa temperatura con tortino
di patate fondente agli aromi***

*Veal asado cooked at low temperature
with flavored potato pie*

29 €

***Porchetta di maialino iberico laccata al miele
e cipollotti in agrodolce***

*Suckling iberian pigs glazed with honey
and sour spring onions*

28 €

***Fiorentina del macello cotta alla brace con verdure
di stagione e patate arrostate***

*Barbeque cooked Fiorentina steak of italian beef
with vegetables and roasted potatoes*

8 € hg

Allergeni

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Estimado cliente, si usted posee alergias e/o intolerancias alimentarias, puede pedir informacion a nuestro personal sobre nuestro platos y bebidas. Estamos preparados para aconsejarle de la mejor manera.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher, falls Sie Allergien und / oder Unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach unseren Lebensmitteln und Getränken. Wir beraten Sie gerne.

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Siamo organizzati per consentirle una scelta alimentare in piena sicurezza, seguendo sistematiche procedure di controllo dei nostri processi produttivi e tenendo in evidenza l'eventuale presenza di ingredienti allergenici, Disponiamo di un "agenda allergeni" per tutti i prodotti serviti, che aggiorniamo continuamente, per consentire al nostro personale di soddisfare ogni Sua curiosità al riguardo. Saremo lieti di poterLa accompagnare con serenità e con nostro grande piacere nelle Sue scelte.

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:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 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) lattiolio.
 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 oricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.