

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 €

Involtino di pesce spada alla palermitana con caviale di melanzane profumato alla mentuccia

Typical Sicilian swordfish roll with aubergine caviar mint taste

18 €

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, fresh mint*

18 €

Tartare di mazzancolle rosa, foie gras e il suo pan brioches tostato a legna

Pink prawn tartare, foie gras and wood toasted bread

19 €

Verdure estive ripiene alla provenzale con crema di burrata e acqua di pomodoro

*Summer vegetables stuffed with eggs, parmesan, bread, mixed
vegetables, burrata cream sauce and tomato water*

16 €

"Il Mottarello"

**tartare di manzo in crosta di piselli, cuore di fiordilatte alle
erbe, insalatina estiva, germogli e frutti rossi**

*Beef tartare in peas crust, heart of fresh cheese flavored with thyme,
summer salad, sprouts and red fruits*

19 €

Primi piatti

Spaghettone trafilato al bronzo, con polpa ricci di mare dell'Adriatico

Homemade spaghetti with Adriatic sea urchin sauce

20 €

Gnocchi non gnocchi di zucchine mantecati con fiori di zucca e vongole veraci

Zucchini gnocchi (without eggs, potatoes and flour) creamed with courgette flowers and clams

18 €

Raviolini del plin profumati alle erbe del Mediterraneo, riduzione di sugo d'arrosto

Small Piedmont ravioli flavored with Mediterranean herbs, reduction of roast sauce

17 €

Mezzemaniche di pasta fresca all'uovo con patate ratte, pecorino romano e guanciale di Sauris

Fresh macaroni pasta with potatoes, pecorino romano cheese and bacon from Sauris

16 €

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

18€

Secondi piatti

Blak cod marinato alla terriaky, salsa thailandese alle arachidi e verdure appena scottate

Terriaky marinated blak cod, thai peanut sauce and freshly seared vegetables

32 €

Scaloppa di rombo cotto a bassa temperatura con wok di funghi di sottobosco e asparagi

Turbot escalope cooked at low temperature with a wok of wild mushrooms and asparagus

31 €

Il nostro bollito di mare in salsa verde

Boiled langoustine, shrimp, white fish, turbot, mixed vegetables and green sauce

31 €

Sogliola alla mugnaia, burro, limone e prezzemolo

Fried sole with butter, lemon and parsley. "Original recipe"

45 €

Scamoncino d'agnello cotto a bassa temperatura con scalogno di Romagna IGP e purè "ricetta Robuchon"

Lamb leg cooked at low temperature with IGP shallots from Romagna region and mashed potatoes purea "recipe by chef Robuchon"

29 €

Segreto di maiale iberico laccato al miele melanzane e pomodorini cotti alla brace

Iberian pork loin marinated in honey, served with aubergines and cherry tomatoes cooked on the barbecue

28 €

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

Barbecue 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.