

D V C A

L A C A R T A

Chef Manolo Teruzzi



## I CLASSICI DEL PRANZO

### 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

17 €

Insalata di quinoa BIO con pesto leggero e verdure di stagione

BIO quinoa salad and seasonal vegetables flavored with basil pesto sauce

16 €

Insalata alla Nizzarda

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

16€

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

17 €

Mezze maniche alla Carbonara

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

16 €

Spaghettone integrale al "Cacio & Pepe"

Homemade wholemeal spaghetti with pecorino cheese and black pepper

16 €

Spaghettone integrale al pomodoro fresco e basilico

Homemade wholemeal spaghetti with tomato sauce and fresh basil

15 €

Pescato del giorno proposto dallo chef

Fish of the day recommended by the chef

20 €

Proposta di carne del giorno dello chef

Meat of the day recommended by the chef

20 €

\* 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  
8 € 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

Salmone lock fine Scozzese da noi affumicato,  
pane tostato e burro della Normandia  
Scottish salmon smoked by us,  
toasted bread and Normandy butter  
19 €

Patanegra de bellota 5 jotas 80 gr. al coltello con mandorle tostate  
5 jotas bellota Patanegra 80 gr. Spanish ham and toasted almonds  
29 €

## 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

21 €

### Quando la bruschetta incontra il mare

Homemade bread toasted in a wood oven, tomatoes,  
Cantabrian anchovies, shrimp, raw sea bass, oyster

23 €

### 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, cream of Greek yogurt and fresh mint

20 €

### Battuta di mazzancolle rosa, foie gras e petali di tartufo nero

Pink prawns carpaccio, foie gras and black truffle

22 €

### Fiori di zucca ripieni alla provenzale con crema al gazpacho Andaluso

Courgette flowers stuffed with vegetables, bread, parmesan cheese and Andalusian gazpacho cream

19 €

### “Il Mottarello”

tartare di manzo in crosta di mandorle e nocciole con crema d'nduja

Beef tartare in almond and hazelnut crust with Calabrian spicy salami cream

22 €

## PRIMI PIATTI

Lasagnetta di pasta nera con crema di gambero rosso e tartare di branzino

Homemade black pasta lasagna with red prawn cream and raw sea bass tartare

24 €

Gnocchi non gnocchi di patate e bottarga di tonno

Potatoes gnocchi (without eggs, potatoes and flour) creamed with dried tuna egg sauce

20 €

Spaghettone di pasta fresca alla Nerano

Homemade spaghetti with spicy provola cheese, zucchini, mint and pepper

20 €

Raviolini di borragine con burro fuso, pecorino e spuma di noci

Raviolini stuffed with herbs, butter sauce, pecorino cheese and culinary foam walnut

19 €

La pizza dello chef

“un pò capricciosa”

Chef pizza with tomato sauce, buffalo mozzarella, artichokes, anchovies and Taggiasca olives

16 €

Risotto carnaroli della Riserva San Massimo

alla milanese con pistilli di zafferano e midollo

Specialty milanese risotto with saffron and marrow beef

20 €

## SECONDI PIATTI

Foglie di Black cod marinate e scottate su verdure in salsa Thai

Black cod leaves marinated and cooked with cucumbers, bean sprouts, fresh green pepper carrots, chillies, ginger, cerfolio, and Thai sauce

35 €

Spiedino di patate fondenti e cappesante al burro di aromi e senape

Skewer of potatoes and scallops in flavored butter and mustard

34 €

Il nostro bollito di mare in salsa verde

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

33 €

Sogliola alla mugnaia, burro, limone e prezzemolo

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

45 €

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura per h 24 con purè di patate "ricetta Robuchon"

Beef cheek cooked at low temperature for 24 hours with mashed potatoes "Robuchon recipe"

32 €

Morbide ribs di maialino con melanzane e pomodorini tutti cotti alla brace

Soft pork ribs with aubergines and cherry tomatoes all cooked in the barbeque

31 €

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

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) 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 SO<sub>2</sub> 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.

D V C A



DVCA