

DVCA
·ROVELLO·



LA CARTA

Executive Chef: Massimo Larosa
Head Chef: Federico Minunni

I CLASSICI DEL PRANZO

LUNCH CLASSICS

Caesar salad di polletto nostrano, crostini, bacon, parmigiano e salsa tradizionale

Chicken Caesar salad, croutons, bacon, parmesan and traditional Caesar sauce

17,00 €

Insalata nizzarda con acciughe del Cantabrico, fagiolini, tonno confit e patate novelle

Nicoise salad with Cantabrian anchovies, green beans, tuna confit and boiled potatoes

16,00 €

Insalata di quinoa bio, con zucca alla brace e robiola di Roccaverano

Organic quinoa salad, with grilled pumpkin and Robiola di Roccaverano cheese

17,00€

Spaghettone alle vongole veraci

Homemade spaghetti pasta with clams

26,00 €

Mezze maniche artigianali alla carbonara

Homemade paccheri pasta in carbonara sauce

16,00 €

Tonnarello fresco al cacio e pepe

Fresh tonnarello pasta with cheese and black pepper

18,00 €

Pescato del giorno secondo disponibilità di mercato a cura dello Chef

Catch of the day by the Chef

24,00 €

Bocconcini di tacchino glassati alla birra con patate all'olio EVO

Beer-glazed turkey breast with crushed potatoes in EVO oil

24,00 €

* 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 RAW AND DELICACIES FROM OUR KITCHEN

***Pescato del giorno (130g) da degustare in tartare o in carpaccio**
Raw catch of the day (130g) to taste in tartare or carpaccio style
29,00 €

***Gambero rosso di Mazara del Vallo**
Red shrimp from Mazara del Vallo
8,00 € al pezzo/each one

***Scampo di Porto Santo Spirito**
Scampi from Porto Santo Spirito
10,00 € al pezzo/each one

Blinis tradizionali serviti con caviale Siberian e panna acida
Traditional blinis served with Siberian caviar and sour cream
12,00 € /5g

Selezione giornaliera di ostriche
Daily selection of oysters
6,00 € al pezzo/each one

Acciughe del mar Cantabrico, pan brioche con burro della Normandia
Anchovies from the Cantabrian Sea, pan brioche and Normandy butter cream
3,00 € al pezzo/each one

Patanegra de bellota 5 jotas El Paladar, servito con mandorle tostate
Patanegra de bellota 5 jotas El Paladar, served with toasted almonds
31,00 € /80 gr

ANTIPASTI

APPETIZERS

***Toast di ricciola del mediterraneo, caviale e basilico**

Mediterranean amberjack fish toast, with caviar and basil

25,00 €

***Tacos croccante con tonno marinato al lime, crema di avocado e yogurt greco**

Crunchy tacos with lime marinated tuna, avocado cream and Greek yoghurt

23,00 €

Royale di seppia ripiena e glassata servita con salicornia, fasolari e finger lime

Stuffed and glazed cuttlefish served with glasswort, cockles and finger lime

22,00 €

Battuta di fassona, crema di tuorlo marinato, acciughe, capperi e bergamotto

Fassona beef tartare, marinated yolk cream, anchovies, capers and bergamot

24,00 €

Pulp fiction: polpo arrosto, mandorle, coulis di pomodoro e cristalli d'olio

Roasted octopus cooked at low temperature, almonds, tomato coulis and oil crystals

25,00 €

Crema di polenta bianca, bonbon di quaglia, nocciola delle langhe e Strachitunt

White polenta cream, quail bonbons, Strachitunt cheese and hazelnut from Piemonte region

28,00 €

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghettone “Caterina” ai due pomodori selezione Massimo Larosa
Spaghettone “Caterina” with two tomatoes by Massimo Larosa selection

22,00 €

Pappardelle artigianali leggermente affumicate, ragù di coniglio e mirto
Lightly smoked homemade pappardelle pasta, with rabbit and myrtle scent

23,00 €

Raviolo di scorfano, bouillabaisse, caviale di limone e basilico
Homemade ravioli stuffed with redfish fish, bouillabaisse sauce, lemon caviar and basil

25,00 €

Fregola mantecata, ossobuco di rana pescatrice con gremolada agli agrumi
Creamed fregola (typical Sardinian pasta made from a mixture of durum wheat and water)
with monkfish and citrus zest

24,00 €

Risotto Carnaroli alla milanese, con pistilli di zafferano e midollo
Specialty milanese Carnaroli rice with saffron and marrow beef

22,00 €

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Carrè di rombo chiodato, carciofi brasati e sfogliatella di patate

Turbot fish carré, braised artichokes and potato leaves

34,00 €

Sogliola alla mugnaia 500/600gr (consigliato per due persone)

Sole meunière with lemon and butter (recommended for two people)

60,00 €

Trancio di pescato del giorno alla griglia con verdure di stagione ripassate

Slice of grilled catch of the day with sautéed seasonal vegetables

31,00 €

Entrecôte di manzo (frollatura 40 giorni) con radicchi cotti e crudi

Beef Entrecôte (aged 40 days) with cooked and raw radicchio salad

33,00 €

Guancia di vitello glassata all'Amarone con purè di patate tradizionale

Veal cheek glazed in Amarone wine, with traditional mashed potatoes

33,00 €

Petto e coscia di galletto, indivia belga e composizione di patate

Breast and leg of cockerel, Belgian endive and potato composition

29,00 €

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) latticolo. 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.

