

DVCA

· GIARDINO ·



LA CARTA

Executive Chef: Massimo Larosa
Head Chef: Matteo Grilli

PIZZE

Le nostre pizze sono leggere, croccanti e ottime in condivisione
Our pizzas are light, crunchy and excellent for sharing

Pizza Margherita

Tomato, mozzarella cheese, parmesan, basil

15,00 €

Pizza Marinara del cantabrico

Cantabrian anchovies, tomato, oregano, garlic, basil

16,00 €

Pizza Calzone

Naples salami, fior di latte, parmesan, tomato, basil

16,00 €

Pizza Diavolina

Smoked provola, parmesan, chilli pepper, basil

18,00 €

Pizza Mortadella IGP e pistacchi di Bronte

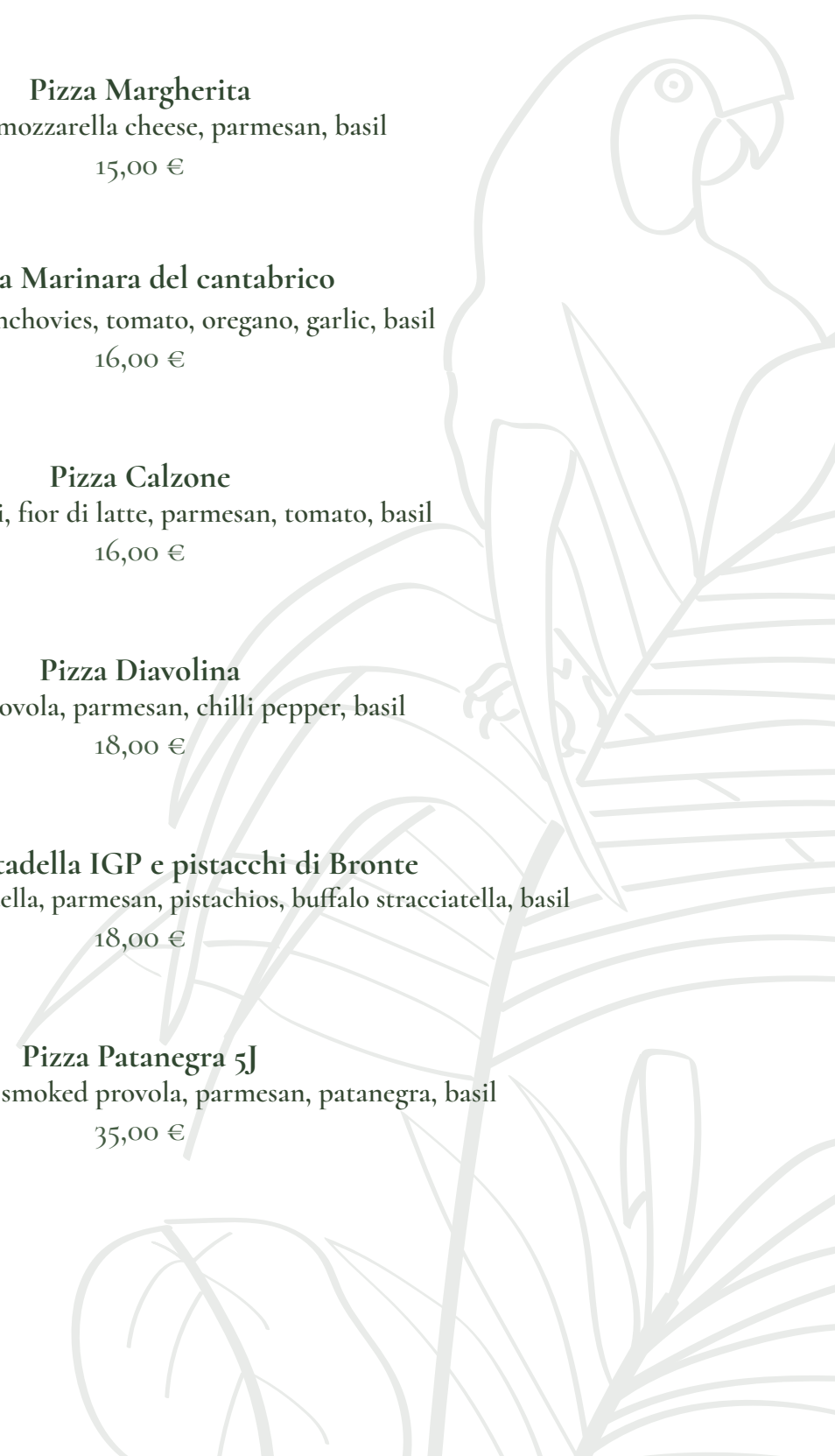
Mozzarella cheese, mortadella, parmesan, pistachios, buffalo stracciatella, basil

18,00 €

Pizza Patanegra 5J

Mozzarella cheese, smoked provola, parmesan, patanegra, basil

35,00 €



* 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

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

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

Ostriche - selezione giornaliera dello Chef
Daily selection of oysters
6,00 € al pezzo/each one

Pan brioche, acciughe del Cantabrico e burro di 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
32,00 € / 80 gr

Tagliata di ricciola in ceviche mediterranea
Sliced amberjack in Mediterranean ceviche
28,00 €

ANTIPASTI APPETIZERS

***Toast di ricciola del mediterraneo, caviale e Campari Orange**
Mediterranean amberjack fish toast, with caviar and Campari Orange
26,00 €

***Tacos croccante con tonno marinato al lime, crema di avocado e yogurt**
Crunchy tacos with lime marinated tuna, avocado cream and yoghurt
23,00 €

Filetto di baccalà confit, crema di lenticchie di Castelluccio e lardo di Colonnata
Cod fillet, Castelluccio lentil cream and Colonnata bacon
25,00 €

Uovo poché croccante con fonduta di Fontina DOP d'alpeggio e tartufo nero
Crispy poached egg with Fontina cheese DOP fondue and black truffle
23,00 €

Tartare di fassona, carpaccio di rapa rossa, nduja croccante e mozzarella affumicata
Fassona beef tartare, red turnip carpaccio, crunchy nduja sausage and smoked mozzarella
24,00 €

Sedano rapa alla brace in tre consistenze
Grilled celeriac in three different consistencies
21,00 €

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

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

22,00 €

Agnolotti del Plin con fonduta di taleggio e guanciale croccante
Ravioli stuffed with meat and parmesan with taleggio cheese fondue and crispy bacon

23,00 €

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

23,00 €

Mezze maniche con Gamberi rossi, stracciatella di bufala e lime
Fresh pasta paccheri with red prawns, buffalo stracciatella and lime

26,00 €

Tagliolini di pasta fresca con cime di rapa e salsiccia di Bra
Homemade tagliolini with turnip greens and Piedmont sausage from Bra

24,00 €

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetto di ombrina alla brace in zuppetta di vongole veraci
Grilled croaker fillet in clam soup

31,00 €

Polipo arrosto con crema di topinambur e ceci croccanti
Roasted octopus with Jerusalem artichoke cream and crunchy chickpeas

32,00 €

Guancia di maiale iberico glassata alla birra, soffice di patate e caldarroste
Beer-glazed Iberian pork cheek, soft potatoes and roasted chestnuts

28,00 €

Costolette d'agnello rosa con cavolo nero e rösti di patate
Pink lamb chops with black cabbage and potato rösti

32,00 €

DALLA GRIGLIA
THE GRILL

Entrecôte frollata 40 giorni 200g
Entrecôte aged 40 days 200g
33,00 €

Filetto di manzo 200g
Beef fillet 200g
35,00 €

Bistecca alla fiorentina
Fiorentina steak
9,00 € / hg

Tomahawk
Tomahawk steak
9,50 €/hg

Pescato del giorno
Catch of the day
9,50 €/hg

CONTORNI

SIDE DISHES

Patate novelle arrosto

Roast potatoes

8,00 €

Verdure di stagione ripassate in padella

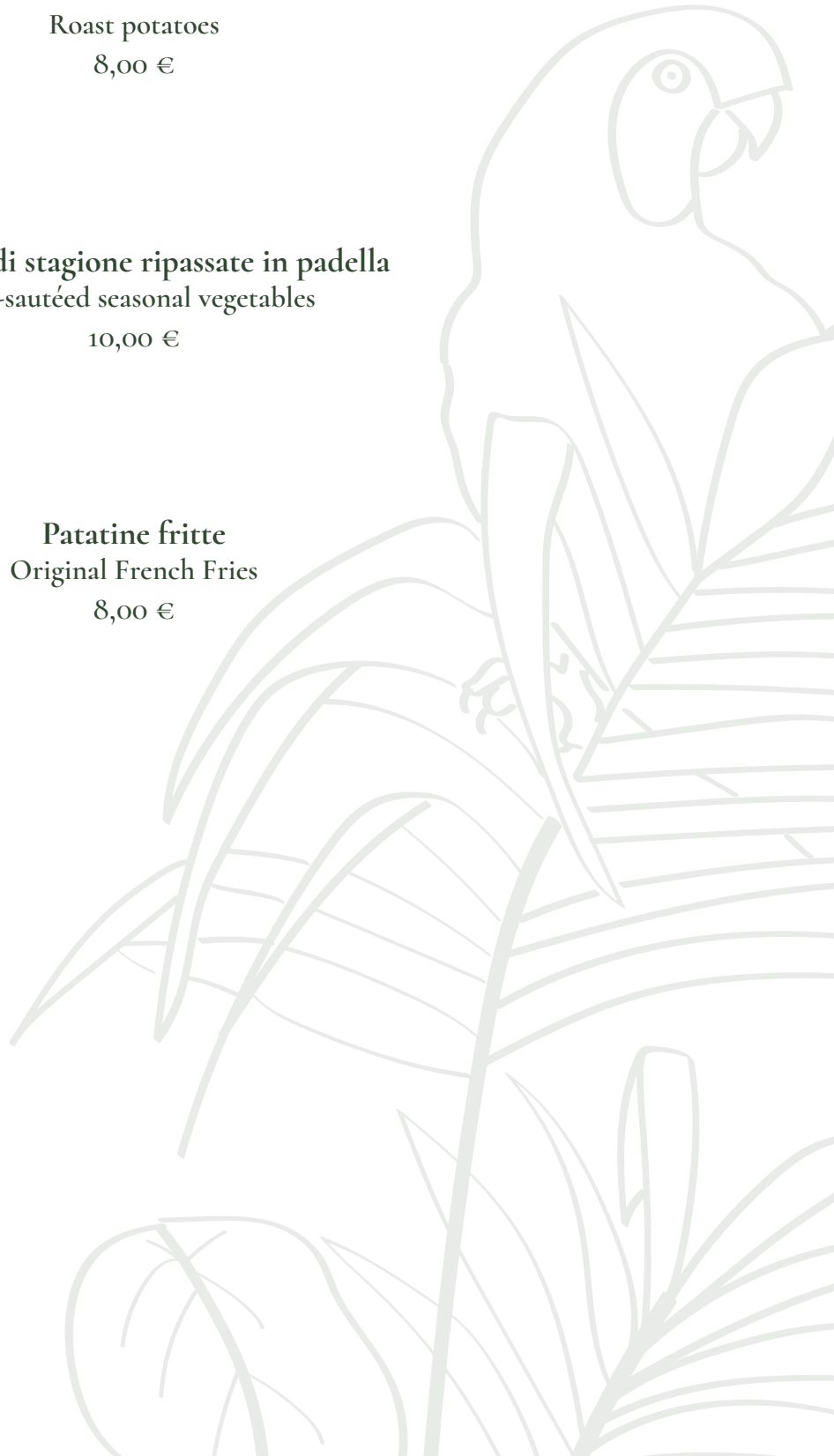
Pan-sautéed seasonal vegetables

10,00 €

Patatine fritte

Original French Fries

8,00 €



DOLCI
DESSERT

Tiramisù della tradizione
Traditional Tiramisù

10,00 €

Panettone artigianale con crema al mascarpone
Homemade panettone with mascarpone cream

12,00 €

**Gelato del giorno mantecato al momento ottimo da condividere
con salsa al cioccolato, nocciole tostate, amarene e frutti rossi**

Ice cream of the day creamed at the moment excellent to share
with chocolate sauce, toasted hazelnuts, black cherries and red fruits

12,00 € a persona/each

Banana caramellata, cioccolato bianco e frutto della passione
Caramelized banana, white chocolate and passion fruit

12,00 €

Crema bruciata alla vaniglia e zuppa di cioccolato speziata
Vanilla burnt cream and spiced chocolate soup

12,00 €

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 consentire 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.Soja 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 Dalfa 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 o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 13.Lupini e prodotti a base di lupini. 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.



DVCA