

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 €

Vellutata di zucca arrosto, castelmagno e briciole di pane aromatico

Roasted pumpkin soup, castelmagno cheese and aromatic bread crumbs

16,00€

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 €

Cosciotto di faraona glassato con caldarroste e funghi di stagione

Leg of guinea fowl glazed with roasted chestnuts and seasonal mushrooms

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

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
32,00 € /80 gr

ANTIPASTI

APPETIZERS

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

Mediterranean amberjack toast, caviar and mandarin

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 €

Uovo BIO affogato con fontina d'alpeggio e semi di zucca croccanti
Organic poached egg with mountain cheese fontina and crunchy pumpkin seeds

22,00 €

Battuta di fassona, cavolo nero tiepido e nduja
Fassona beef tartare , warm black cabbage and nduja sausage

24,00 €

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

Pulp fiction: roasted octopus with chicory, almonds, tomato coulis and oil crystals

25,00 €

Cappesante scottate, cavolfiore e tartufo nero

Seared scallops, cauliflower and black truffle

26,00 €

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 ragù di lepre, radicchi e cioccolato di Modica
Homemade pappardelle with hare ragù, radicchio and Modica chocolate

23,00 €

Plin artigianale ripieno di casseola, la sua salsa e polvere di verza
Ravioli filled with pork and cabbage, and cabbage powder

25,00 €

Fregola mantecata con seppia scottata, bottarga di tonno e salvia
Typical Fregola pasta creamed with seared cuttlefish, tuna bottarga and sage

24,00 €

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

23,00 €

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Scaloppa di ombrina, cime di rapa e misticanza di carote arrostate
Croaker escalope, turnip greens and roasted carrot salad
31,00 €

Sogliola alla mugnaia 500/600gr (consigliato per due persone)
Sole meunière with lemon and butter (recommended for two people)
60,00 €

Filetto di manzo, funghi cardoncelli e rostì di patate
Beef fillet, cardoncelli mushrooms and potato rostì
35,00 €

Guancia di vitello glassata all'Amarone con purè di patate tradizionale
Veal cheek glazed in Amarone wine, with traditional mashed potatoes
33,00 €

Costolette d'agnello rosa con topinambur e insalata di carciofi
Pink lamb chops with Jerusalem artichokes and artichoke salad
36,00 €

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.



DVCA