

DVCA
· GIARDINO ·



LA CARTA

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

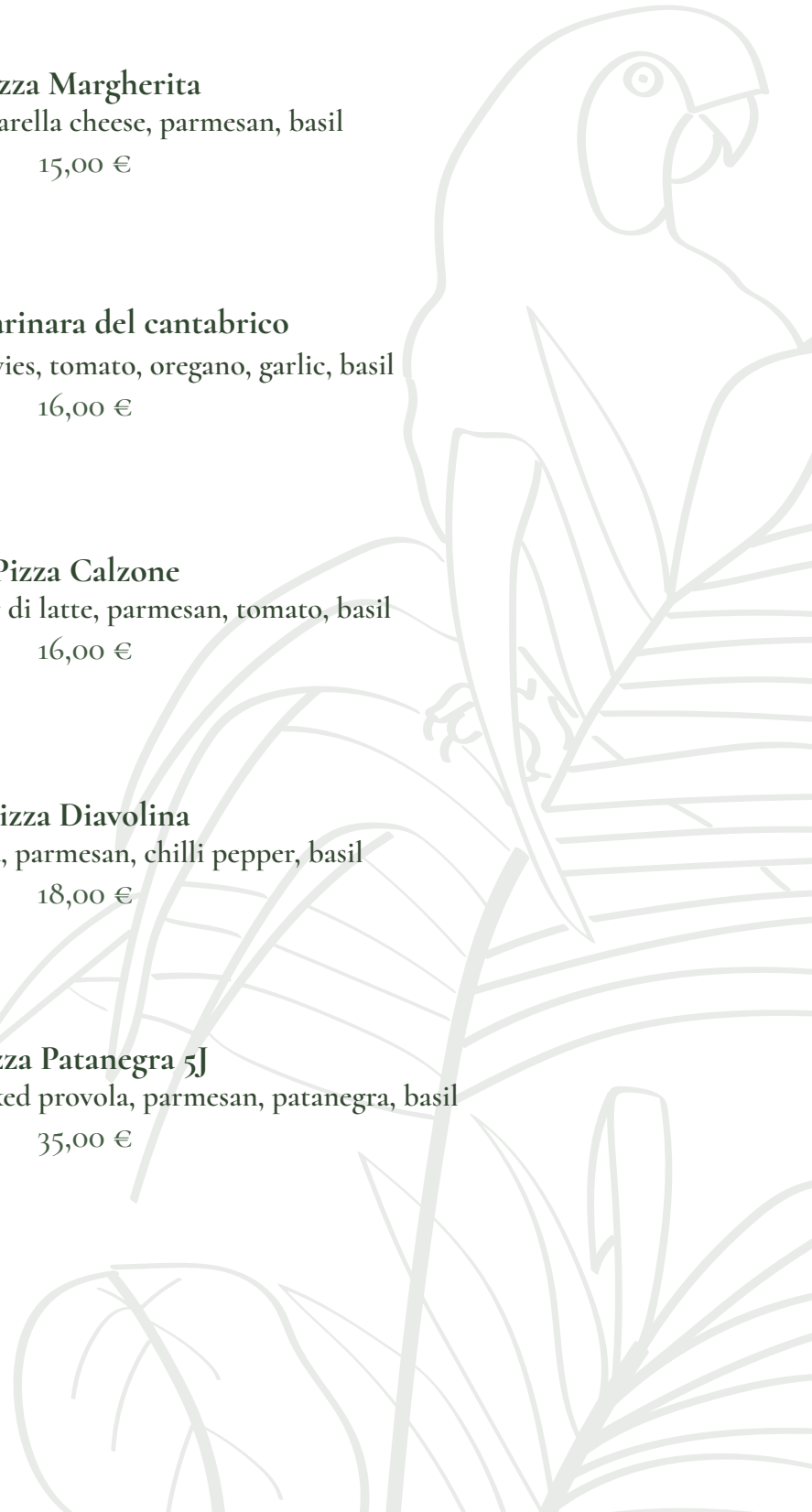
Smoked provola, parmesan, chilli pepper, basil

18,00 €

Pizza 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
7,00 € 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

ANTIPASTI APPETIZERS

Tacos croccante di tonno rosso, guacamole e cremoso allo yogurt
Crunchy tacos with red tuna, avocado cream and yoghurt

24,00 €

Cotto crudo di fassona: battuta di manzo servita su midollo alla brace con marmellata di tuorlo, cuori di carciofo, brina di robiola di Roccaverano e perlage di aceto balsamico
Cooked raw fassona: beef jerky served on charcoal-grilled marrow charcoal with yolk marmalade, artichoke hearts, frosting of robiola di Roccaverano cheese and balsamic vinegar perlage

24,00 €

Fogli di capesante, gel di mela allo zenzero, scalogno croccante ed olio al pimento affumicato

Scallop sheets, ginger apple gel, crispy shallots and smoked pimento oil

24,00 €

Ratatouille di primizie di stagione, servito con crema di peperone alla brace e basilico fresco

Ratatouille of seasonal first fruits, served with creamed bell pepper grilled and fresh basil

20,00 €

Tonnato d'estate, sedano al ghiaccio, terra di olive e cristalli d'olio
Summer Tonnato, ice celery, olive powder and crystals of oil

22,00 €

Brandade di storione, sashimi di ricciola, misticanza orientale e caviale
Sturgeon brandade, amberjack sashimi, oriental misticanza and caviar

24,00 €

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

**La paella nel raviolo... ravioli ripieni di paella liquida,
frutti di mare cotti e crudi e basilico fresco**

Paella in the ravioli... ravioli filled with liquid paella, cooked and raw seafood and fresh basil

24,00 €

**Gnocchi di patate leggermente arrostiti mantecati con burro al nero di seppia
con julienne di calamaro e colatura di mozzarella di bufala affumicata**

Lightly roasted potato gnocchi whipped with squid ink butter
with squid julienne and smoked buffalo mozzarella drippings

22,00 €

Risotto alla milanese, con pistilli di zafferano e midollo alla brace

Specialty milanese rice with saffron and marrow beef

24,00 €

Pappardella mantecata al ragù di cortile, favette e pecorino di fieno

Pappardella mantecata with courtyard ragout, fava beans and pecorino cheese from hay

22,00 €

**Spaghettoni alle vongole veraci serviti con briciole di pane agli
agrumi di costiera ed essenza di prezzemolo**

Spaghettoni with real clams served with bread crumbs with coastal citrus and parsley essence

24,00 €

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

La cotoletta alla milanese fritta nel burro con bouquet di misticanza e pendolini
Milanese cutlet fried in butter with bouquet of misticanza and pendolini

36,00 €

San Pietro in due servizi, con vegetali ed essenze
Peter's Fish in two services, with vegetables and essences

28,00 €

Lingotto di pesce bandiera, clorofilla di basilico, coulis di datterino, crystal bread e caviale
Flag fish ingot, basil chlorophyll, coulis of dates, crystal bread and caviar

30,00 €

Tentacolo di polpo dorato, cubo tonno mediterraneo alla griglia, roll di rana pescatrici in riduzione di bouillabaisse
Golden octopus tentacle, grilled Mediterranean tuna cube, monkfish roll in bouillabaisse reduction

32,00 €

Pescato del giorno

Catch of the Day

10,0 €/hg

DALLA GRIGLIA

THE GRILL

Selezione Finlandia : Sashi diamond AAA

Finland selection : Sashi diamond AAA

10,50€ / hg

Selezione “Luca Terni”: Manzetta italiana tipo Cashmere

Luca Terni” selection: Italian Cashmere-type heifer

11,00 € / hg

Selezione Spagna: Rubia gallega premium 9-10

Spain Selection: Rubia gallega premium 9-10

12,50 € / hg

Selezione Giappone: Wagyu “Hokkaido”

Japan Selection: Wagyu “Hokkaido”

45,00 €

Scottona Massuria

Scottona Massuria

9,00 € / hg

Controfiletto

Sirloin

32,00 €

Filetto

Fillet

35,00 €

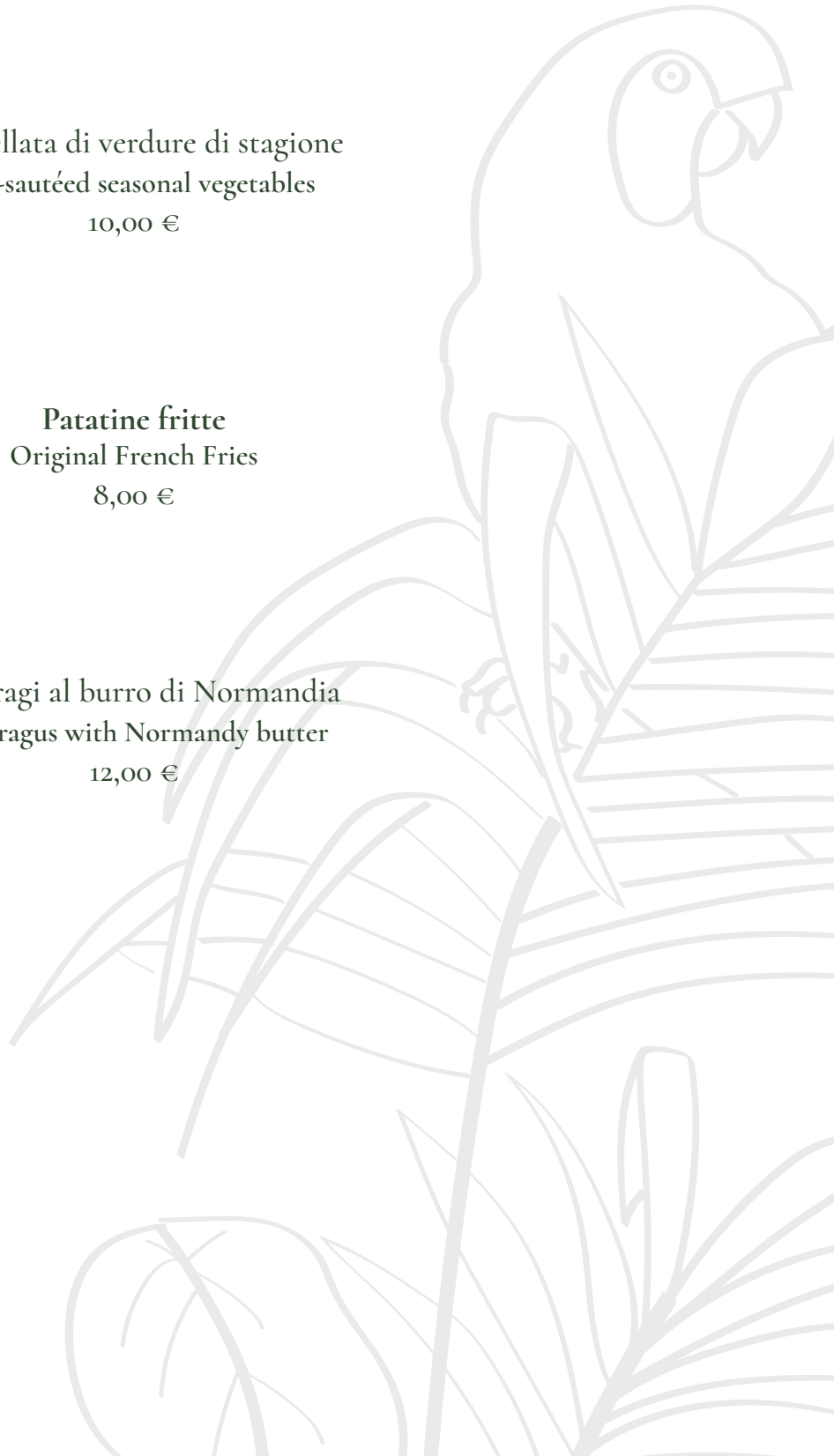
CONTORNI SIDE DISHES

Sauté di patate novelle, burro noisette ed erbe nobili
Sauté of potatoes, noisette butter and noble herbs
8,00 €

Spadellata di verdure di stagione
Pan-sautéed seasonal vegetables
10,00 €

Patatine fritte
Original French Fries
8,00 €

Asparagi al burro di Normandia
Asparagus with Normandy butter
12,00 €



DOLCI
DESSERT

Gioconda artigianale “da Vittorio” con panna montata
Homemade Gioconda “da Vittorio” with whipped cream
14,00 €

Cheesecake cioccolato bianco e lamponi
White chocolate and raspberry cheesecake
14,00 €

Gelato del giorno artigianale mantecato al momento.
Ottimo da condividere
Ice cream of the day creamed at the moment excellent to share
14,00 €

Mezza sfera ai due cioccolati
Two-chocolate half sphere
14,00 €

Monoporzione caffè e caramello
Coffee and caramel monoportion
14,00 €

Sorbetto del giorno
Sorbet of the day
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