

DVCA

· MARINA ·



LA CARTA



PIZZA

Margherita 14€

Pomodoro, fior di latte, parmigiano e olio extra vergine di oliva

tomato, fior di latte cheese, parmesan cheese, and extra virgin olive oil
tomate, fior de leche, parmesano y aceite de oliva extra virgen

Marinara del Cantabrico 14€

Pomodoro, origano, aglio, acciughe del cantabrico e olio extra vergine di oliva

Tomato, oregano, garlic, cantabrico anchovies, and extra virgin olive oil
Tomate, orégano, ajo, anchoas del cantabrico y aceite de oliva extra virgen

Cosacca 13€

Pomodoro, pecorino, parmigiano e olio extra vergine di oliva

Tomato, pecorino cheese, parmesan cheese, and extra virgin olive oil
Tomate, pecorino, parmesano y aceite de oliva extra virgen

Diavola 15€

Salame, jalapeno, parmigiano, provola affumicata e olio extra vergine di oliva

Salami, jalapeno pepper, parmesan cheese, smoked provolone, and extra virgin olive oil
Salami, jalapeno, parmesano, provola ahumada y aceite de oliva extra virgen

Ripieno al Forno 18€

Ricotta di bufala, pomodoro, salame Napoli, parmigiano, provola affumicata e olio extra vergine di oliva

Buffalo ricotta, tomato sauce, Naples salami, parmigian cheese, smoked provolone, and extra virgin oil
Ricotta de bufala, tomate, salami de Napoles, parmesano, provola ahumada y aceite de oliva extra virgen

DVCA 25€

Provola affumicata, carpaccio di manzo, maionese alla brace, rucola, paprica dolce e olio extra vergine di oliva

Smoked provolone, beef carpaccio, grilled mayonnaise, rucola, sweet paprika and extra virgin oil
Provola ahumada, carpaccio de ternera, mayonesa a la brasa, rucola, pimentòn dulce y aceite de oliva extra virgen

Pistacchio e Mortadella 20€

Provola affumicata, mortadella IGP Bologna, granello di pistacchio, parmigiano, stracciatella di bufala e olio extra vergine di oliva

Smoked provolone, mortadella /GP Bologna, chopped pistachios, parmesan cheese, buffalo stracciatella and extra virgin oil

Provola ahumada, mortadella IGP Bologna, grano de pistacho, parmesano, stracciatella de bufala y aceite de oliva extra virgen

Tre Pomodorini 18€

Fiordi latte, pomodorini datterino gialli e rossi, pomodorini semi-dry e olio extra vergine di oliva

Milk cream cheese, yellow and red cherry tomatoes, semi-dried tomatoes, and extra virgin oil
Fiordilatte, tomate datterino amarillo y rojo, tomate semiseco y aceite de oliva extra virgen

Tartufosa 30€

Provola affumicata, parmigiano, tartufo nero, scaglie di provolone del Monaco e olio extra vergine di oliva

Smoked provolone, parmesan cheese, black truffle, Monaco provolone nakes, and extra virgin oil
Provola ahumada, parmesano, trufa negra, escamas de provolone del Monaco y aceite de oliva extra virgen

Pata Negra 42€

Provola affumicata, parmigiano, jamòn iberico 100% Bellota

Smoked provolone, parmesan cheese, jamòn iberico 100% Bellota
Provola ahumada, parmesano, jamòn ibérico 100% Bellota



I CRUDI

RAW FOOD - LOS CRUDOS

Gambero rosso di Mazara del Vallo 8€

Red prawn from Mazara del Vallo
Camaròn rojo de Mazara del Vallo

Scampo di Formentera 14€

Shrimp imported from Formentera.
Cigala de Formentera.

Sashimi del giorno 120gr. 20€

Sashimi of the day 120gr.
Sashimi del dia 120gr.

Tartar del giorno 120gr. 24€

Tartar of the day 120gr
Tartar del dia 120 gr.

Selezione di ostriche 8€

Selection of oysters
Selección de ostras.

**DA CONDIVIDERE
TO SHARE - PARA COMPARTIR**

**Tacos croccante di tonno rosso, guacamole,
cremoso di yogurt allo yuzu e sale affumicato 28€**

Crispy red tuna tacos with guacamole, creamy Yuzu yogurt sauce, and smoked salt
Tacos crujientes de atún rojo, guacamole, yogurt cremoso de yuzu y sal ahumada

**Polpo in tempura, servito con burrata di Andria
e cremoso di basilico al limone 26€**

Squid tempura, served with burrata mozzarella cheese from Andria, creamy basil, and lemon sauce
Pulpo en tempura, servido con burrata de Andria y cremosa albahaca a limón

**Cannolo di pane croccante ripieno di tartare di manzetta,
tartufo estivo e tuorlo d'uovo marinato alla soia 25€**

Crispy bread cannoli, stuffed with meat tartare, summer truffle and egg yolk marinated in soy sauce
Cannolo de pan crujiente relleno de tartar de ternera, Trufa de verano
y yema de huevo marinada a la soya

**Tagliatella di seppia , bloody mary chiarificato e sedano al ghiaccio.
Insalata caprese con pomodoro in polvere e basilico 25€**

Cuttle fish tagliatella pasta, clarified Bloody Mary and iced celery.
Caprese salad with tomato powder, and basil
Fideos de sepia, Bloody Mary clarificada y apio helado.
Ensalada caprese con tomate en polvo y albahaca

PRIMI PIATTI
MAIN COURSES - PRIMEROS PLATOS

**Risotto alla milanese, tradizionale con midollo alla brace
e pistilli di zafferano 24€**

Milanese risotto with traditional grilled bone marrow, and saffron pistils
Risotto a la milanesa, tradicional con médula a la brasa y pistilos de azafran

**Pacchero mantecato al gambero rosso, pistacchi di bronte
e stracciatella di bufala 35€**

Paccheri pasta with red prawn sauce, bronte pistachios, and buffalo stracciatella
Langos tinos rojos, pistachos de bronte y pastel de bufala

Spaghetti mantecati all'astice, basilico e finger lime 44€

Spaghettipasta with lobster, basil and finger lime
Fideos de langosta, albahaca y lima

**La Nerano ... nel raviolo, con macedonia di zucchine e
fonduta di provolone del Monaco 28€**

Nerano ravioli, with zucchini, and provolone fondue from Monaco
Nerano raviolo, con ensalada de calabacin y fondue de provolone del Monaco.

Tagliolino 48 tuorli, beurre blanc, caviale e cerfoglio 36€

Tagliolino 48 egg yolks, beurre blanc, caviar, and chervil
Tagliolino 48 yemas, beurre blanc, caviar y perifollo



SECONDI PIATTI SECOND COURSES - SEGUNDOS PLATOS

Pescato del giorno, a cura dello chef 9€/hg

chef's selection of the fish of the day
pescado del dia, a cargo del chef

Mosaico di tonno rosso, guacamole, wasabi in perle e pomodorino datterino 36€

Red tuna mosaic, guacamole, wasabi pearls, and cherry tomatoes
Mosaico de atún rojo, guacamole, wasabi en perlas y tomate datterino

Guancetta di maialino iberico , aromatizzata allo yerbas e soffice di patate silane 30€

Iberic pork cheek, flavoured with yerbas, and soft potatoe silane
Mejilla de cerdo ibérico con sabor a yerbas y patatas silanas

Cotoletta di vitello, rigorosamente frita nel burro ... alla milanese 42€

Veal cutler, rigorously fried in butter. .. the Milanese way
Chuleta de ternera, estrictamente frita en mantequilla . . . a la milanesa

Triglia, erbe di campo, pan brioche agli agrumi di costiera e bouliabaisse al finocchietto 35€

Mullet, field herbs, pan brioche with citrus, and bouliabaisse with fennel
Salmonetes, hierbas silvestres, pan brioche de citricos de costa
y bouliabaisse de hinojo.

CONTORNI SIDES - CONTORNOS

Spinacini al burro e limone 10€

Buttered spinach with lemon
Espinacas con mantequilla y limòn

Patate moneta, al burro noisette e rosmarino di Montevercchia 10€

Potatoes with noisette butter and rosemary from Monte vecchia
Patatas Moneda, mantequilla Noisette y romero de Montevercchia

Composizione di pomodori freschi di stagione, basilico e origano, con fiocchi di sale ed olio tiepido 10€

Composition of fresh seasonal tomatoes, basil, origano with salt flakes and oil
Composició de tomates frescos de temporada, albahaca y orégano, con escamas de sal y aceite tibio

Insalata mista, con radicchi, finocchio e carote di Polignano 10€

Mixed salad with radicchio, fennel and carrots from Polignano
Ensalada mixta , con achicoria , hinojo y zanahorias de Polignano



I PECCATI DI GOLA

DESSERTS - POSTRES

Gelato del giorno, mantecato al momento 12€

Ice cream of the day
Helado del dia , mantecado al momento

Tiramisu ... d'estate con granita al caffè e mascarpone leggero 12 €

Tiramisù with coffee slush and light mascarpone
Tiramisu con granizado de café y mascarpone ligero

Mosaico di frutta e gelato al latte di bufala 12€

Fruit mosaic with buffalo milk ice cream
Mosaico de frutas y helado de leche de bufala

Zuppetta fredda di melone , cioccolato bianco bruciato e menta 12€

Cold melon soup, white scalded choco late, and mint
Sopa fria de melòn , chocolate bianco quemado y menta

Millefoglie, cremoso al caramello salato e salsa chiboust 12€

Puff pastry with creamy salted caramel , and chiboust sauce
Mille foglie, crema de caramelo salado y salsa chiboust

ROVELLO - GIARDINO - MARINA

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.

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 meet your specific needs.

Estimado cliente, si usted posee alergias e/o intolerancias alimentarias, puede pedir información a nuestro personal sobre nuestros platos y bebidas.

Estamos preparados para aconsejarle de la mejor manera.

 [dvcamarina](https://www.instagram.com/dvcamarina)

D V C A

