

LA CARTA

*Chef Massimo Larosa
massimo larosa-chef*

I classici del pranzo al DVCA ***Classic dishes served only for lunch time***

Caesar salad di pollo nostrano con crostini e

Chicken caesar salad with croutons and parmesan

17 €

Insalata di quinoa BIO con pesto leggero e verdure di stagione

BIO quinoa salad and seasonal vegetables flavored with basil pesto sauce

16 €

Insalata alla Nizzarda

Salad with cherry tomatoes, green beans, steamed potatoes, black olives, anchovies and canned tuna

16€

Acciughe croccanti, mozzarella di bufala e salsa verde

Crispy anchovies, with buffalo mozzarella and green vegetable sauce

17 €

Mezze maniche alla Carbonara

Homemade paccheri pasta with egg, bacon, pecorino cheese, black pepper

16 €

Spaghettone integrale al "Cacio & Pepe"

Homemade wholemeal spaghetti with pecorino cheese and black pepper

16 €

Tagliolini al ragù di carni bianche e pecorino di fossa

Fresh pasta tagliolini with white meat sauce and aged pecorino cheese

18 €

Pescato del giorno alla "Puttanesca"

Catch of the day with tomato, capers, olives, delicate pepper and anchovies

22 €

Tataki di manzo con soya e nocciole tostate 19

Beef in Tataki style with soy sauce and toasted hazelnuts

22 €

* 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

* ***Pescato del giorno da degustare in tartare e\o carpaccio 130 gr.***

*130 gr. Fish of the day in Tartar style
or carpaccio style
28 €*

* ***Gambero Rosso di Mazara del Vallo***

*Red shrimp from Mazara del Vallo
8 € al pezzo/each one*

* ***Scampo di Porto Santo Spirito***

*Scampi from Porto Santo Spirito
9€ al pezzo/each one*

Ostriche: "selezione giornaliera dello chef"

*Oysters selection of the chef
6 € al pezzo /each one*

Acciughe del Cantabrico, pane tostato e burro della Normandia

*Anchovies from Cantabric sea, toasted bread and Normandy butter
3 € al pezzo/each one*

***Salmon selvatico lock fine Scozzese con pane tostato
e burro della Normandia***

*Smoked Scottish salmon with toasted bread and Normandy butter
20 €*

Patanegra de bellota 5 jotas 80 gr. con mandorle tostate

Spanish ham Patanegra 5 jotas 80 gr. and toasted almonds

29 €

Antipasti

"Il polpo tonnato"

***cotto sottovuoto a bassa temperatura, verdure disidratate
e cialda al nero di seppia***

Octopus cooked at low temperature, dehydrated vegetables and tuna sauce

21 €

Toast di ricciola mediterranea e caviale "Massimo Larosa"

Toast with Mediterranean amberjack tartare and caviar

recipe from our chef "Massimo Larosa"

25 €

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

Tacos, with lime tuna ceviche, fresh avocado, cream of Greek yogurt

23 €

Carpaccio di scampi della Normandia al profumo di mandarino e olio EVO

Normandy sampi carpaccio flavored with mandarin and EVO oil

24 €

Tartare di fassona piemontese al coltello con senape di dijone e nocciole del piemonte

Knife-ed Fassona breed beef tartare with Dijone mustard

and Piedmont hazelnuts

23 €

Battuto di zucchine BIO, pinoli di Taggia e robiola di Roccaverano

Organic zucchini tartare, Taggia pine nuts and Roccaverano robiola cheese

€ 19

Primi piatti

***Spaghetti di Gragnano ai due pomodori ricetta
"Massimo Larosa"***

*Gragnano spaghetti pasta with two tomatoes sauce,
classic recipe by chef "Massimo Larosa"*

22 €

Bottoni di pasta fresca, pesto di basilico e scampetti
Small fresh pasta ravioli with Genoese pesto sauce and scampi

22 €

Tagliolini all'uovo con triglie di scoglio e limone affumicato
Egg tagliolini with red mullet and smoked lemon

23 €

Gnocchi di patate, rapa rossa e provola affumicata
Homemade potato gnocchi with beetroot sauce and smoked provola cheese

21 €

***Risotto carnaroli della Riserva San Massimo alla milanese
con pistilli di zafferano e midollo***

Specialty milanese risotto with saffron and marrow beef

20 €

Secondi piatti

***Baccalá cotto sottovuoto al profumo di rosmarino e zenzero
con pomodoro giallo piccante e olive taggiashe***
*Vacuum-packed cod fish flavored with rosemary and ginger with spicy
yellow tomato and Taggiashe olives*

35 €

Polpo CBT arrostito, broccoli e limone candito
Roasted octopus, broccoli and candied lemon

32 €

Sogliola alla mugnaia, burro, limone e prezzemolo
Fried sole with butter, lemon and parsley. "Original recipe"

50 €

***Guancia di maiale glassata alla birra con gemme di
topinambur***
Beer-glazed pork cheek with Jerusalem artichoke

33 €

***Costolette d'agnello della Nuova Zelanda glassate
al nebbiolo, cavolfiore arrostito e cioccolato***
*Glazed New Zealand lamb chops, roasted cauliflower
and chocolate*

35 €

***Entrecote di manzo Irlandese frollata 40 giorni
cotta alla brace con verdure di stagione***
*Entrecote of Irish beef aged 40 days cooked on the barbeque
with seasonal vegetables*

9 € hg

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) 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 oricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.