

DVCA

· GIARDINO ·



LA CARTA

Executive Chef: Massimo Larosa
Head Chef: Italo Sirica

PIZZE

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

Pizza Margherita

Mozzarella cheese, tomato, basil

14,00 €

Pizza Marinara

Tomato, oregano

14,00 €

Pizza Genova

Basil, pine nuts, parmesan, potatoes and green beans

15,00 €

Pizza Cetara

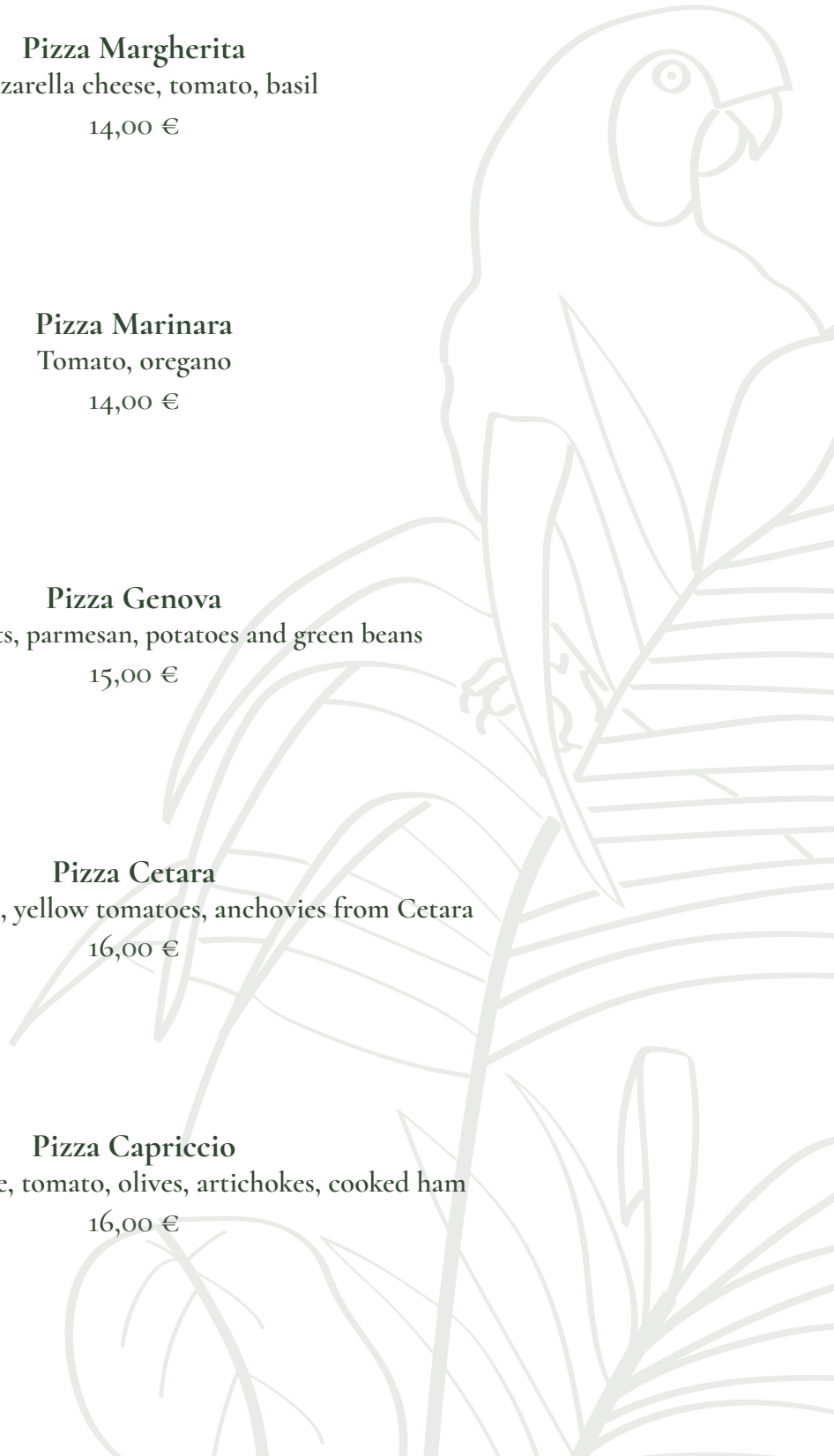
Mozzarella cheese, yellow tomatoes, anchovies from Cetara

16,00 €

Pizza Capriccio

Mozzarella cheese, tomato, olives, artichokes, cooked ham

16,00 €



* 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

***Carpaccio di capesante e agrumi**

Carpaccio of scallops and citrus fruits

29,00 €

**** Tartare di tonno rosso (130 gr) kefir e yogurt di bufala**

Raw tuna tartare (130gr) with kefir e buffalo yogurt

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

31,00 € / 80 gr

ANTIPASTI APPETIZERS

***Toast di ricciola del mediterraneo, caviale e basilico**
Mediterranean amberjack fish toast, with caviar and basil
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 €

***Calamari scottati, crema di zucchine alla menta e limone affumicato**
Seared fresh squid, zucchini cream with mint and smoked lemon
24,00 €

Asparagi verdi glassati, uovo al tegamino e bottarga
Glazed green asparagus, fried egg and bottarga (dried fish roe)
23,00 €

Tartare di fassona con funghi Cardoncelli e nocciole tostate
Fassona beef tartare with Cardoncelli mushrooms and toasted hazelnuts
24,00 €



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

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

22,00 €

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

25,00 €

Mezzi paccheri al ragù di scorfano e friggirelli
Homemade paccheri pasta with redfish ragout and friggirelli

26,00 €

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

22,00 €

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetto di ombrina boccadoro con zuppetta di vongole veraci e fagiolini croccanti

Croaker fillet with clams soup and crispy green beans

34,00 €

Polipetti glassati con pomodorini confit e olive taggiasche

Glazed baby octopus with confit cherry tomatoes and Taggiasca olives

32,00 €

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con purè di patate e provola affumicata

Veal cheek cooked at low temperature with mashed potatoes and smoked provola cheese

33,00 €

Roll di coniglio alla cacciatora

Rabbit in chasseur roll style with potatoes, tomato and mushrooms

29,00 €

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

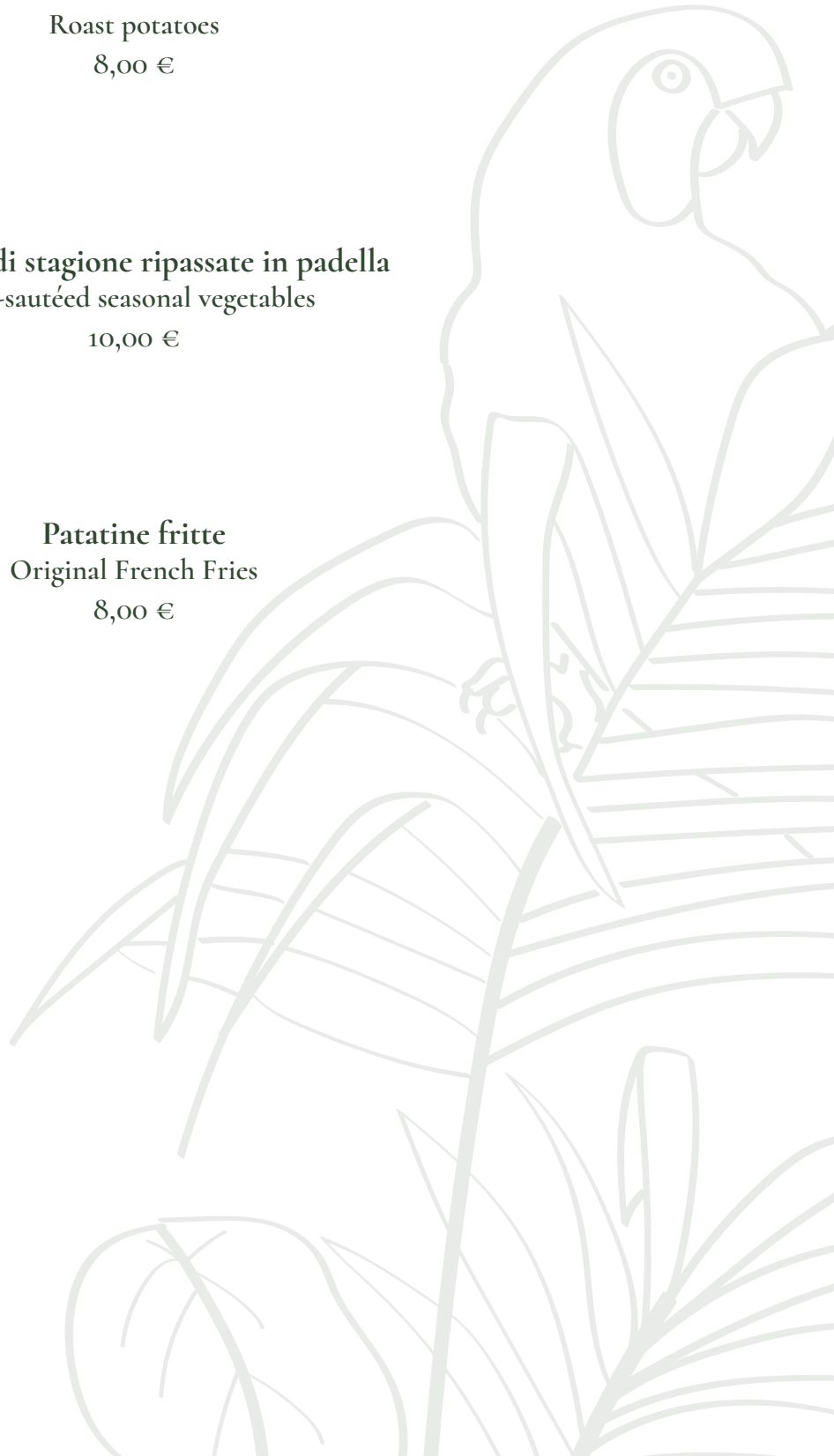
Pan-sautéed seasonal vegetables

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 €

Millefoglie con crema Chantilly e frutti di bosco
Crispy millefeuille with chantilly cream and red fruits

12,00 €

Tartelletta con cioccolato 70% e caffè tostato
Chocolate crispy cake 70% cacao and toasted coffee

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

9,00 € a persona/each

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