

La Tartaruga ★★★★★

Hotel - Ristorante

Menù

Antipasti

<i>Insalata di polpo</i>	€ 12,00
<i>Polpo arrosto su vellutata di patate</i>	€ 14,00
<i>Tartare di tonno agli agrumi di Sicilia</i>	€ 16,00
<i>Gambero rosso di Mazara crudo con frutta esotica e misticanza</i>	€ 16,00
<i>Antipasto misto di pesce caldo "La Tartaruga"</i>	€ 18,00
<i>Cruditè di mare (pescato del giorno)</i>	€ 22,00
<i>Tagliere di salumi e formaggi dei Nebrodi</i>	€ 14,00

Primi Piatti

<i>Busiate alle uova di pesce spada</i>	€ 15,00
<i>Rettangoli di cernia con cozze, vongole, pachino e finocchietto selvatico</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti alle vongole</i>	€ 15,00
<i>Paccheri ai frutti di mare</i>	€ 18,00
<i>Spaghetto rosso Mazara</i>	€ 22,00
<i>Rigatoni con crema di melanzane, pomodorino, ricotta infornata e polvere di basilico</i>	€ 12,00



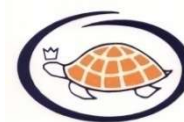
Secondi Piatti

<i>Involtini di pesce spada gratinati</i>	€ 15,00
<i>Calamari alla griglia</i>	€ 16,00
<i>Pesce spada alla griglia</i>	€ 16,00
<i>Frittura di pesce</i>	€ 16,00
<i>Gamberone di Mazara alla griglia</i>	€ 20,00
<i>Pescato del giorno</i>	S/Q all'etto € 7,00
<i>Astice e Scampi</i>	S/Q all'etto € 9,50
<i>Aragosta</i>	S/Q all'etto € 10,50
<i>Tagliata di manzo su letto di rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico</i>	€ 18,00
<i>Filetto di vitello al pepe verde</i>	€ 18,00
<i>Controfiletto alla griglia</i>	€ 13,00

Contorni

<i>Insalata mista</i>	€ 3,00
<i>Insalata di pomodori, cipolle e basilico</i>	€ 4,00
<i>Insalata Eoliana (rucola, carote, lattuga, olive e capperi)</i>	€ 5,00
<i>Verdure grigliate</i>	€ 5,00





Frutta

<i>Anello di ananas</i>	€ 5,00
<i>Composè di frutta fresca</i>	€ 6,00
<i>Trionfo di frutta</i>	€ 7,00

Dessert

<i>Tartufo artigianale della casa</i>	€ 5,00
<i>Sorbetto al limone</i>	€ 4,00
<i>Semifreddo</i>	€ 4,00
<i>Gelato artigianale</i>	€ 5,00

Coperto	€ 3,00
----------------	--------

La ditta informa che sono presenti nelle pietanze prodotti freschi abbattuti in proprio e prodotti acquistati già surgelati.

La ditta informa anche, che le pietanze servite provengono da pescato locale (zona Fao 37.1/2/3/fresco, Fao area 27,lotto 30-03b,30-03).