

La Tartaruga ^{☆☆☆☆}

Hotel - Ristorante

Menù

Antipasti / Started

<i>Insalata di Polpo</i> Octopus Salad	€ 12,00
<i>Polpo arrosto su vellutata di patate</i> Roast Octopus on Potatoes Cream Soup	€ 14,00
<i>Tartare di tonno agli agrumi di Sicilia</i> Tuna Tartare with citrus fruits from Sicily	€ 16,00
<i>Gambero rosso di Mazara con frutta esotica e misticanza</i> Sicilian Shrimps with Esotic Fruit and Salad	€ 16,00
<i>Antipasto misto di pesce caldo "La Tartaruga"</i> Warm Seafood Hors d'Oeuvre - Cold Seafood Hors d'Oeuvre	€ 18,00
<i>Crudità di mare (pescato del giorno)</i> Seafood cruditàs (catch of the day)	€ 22,00
<i>Tagliere di salumi e formaggi Siciliani</i> Platter of Sicilian cold cuts and cheeses	€ 14,00

Primi Piatti/First Dishes

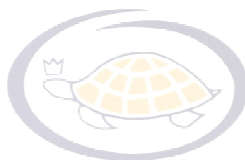
<i>Busiate alle uova di pesce spada</i> Thin Tagliatelle with Swordfish "eggs"	€ 15,00
<i>Rettangoli di cernia con cozze, vongole, pachino e finocchietto selvatico</i> Stuffed Grouper Pasta with mussels, clams, cherry tomatoes and wild fennel	€ 15,00
<i>Spaghetti alle vongole</i> Spaghetti with clam	€ 15,00
<i>Paccheri ai frutti di mare</i> Seafood Paccheri	€ 18,00
<i>Linguine rosso Mazara</i> Mazara red linguine	€ 20,00
<i>Rigatoni con crema di melanzane, pomodorino, ricotta infornata e polvere di basilico</i> Rigatoni with aubergine cream, cherry tomato, baked ricotta cheese and basil powder	€ 12,00

Secondi Piatti/Second Dishes

<i>Involtini di pesce spada gratinati</i> Swordfish rolls	€ 15,00
<i>Calamari alla griglia</i> Grilled Squids	€ 16,00
<i>Pesce Spada alla griglia</i> Grilled Swordfish	€ 16,00
<i>Frittura di pesce</i> Mixed Fried Fish	€ 16,00
<i>Gamberone di Mazara alla griglia</i> Grilled King Prawn	€ 20,00
<i>Grigliata di pesce misto (minimo n.5 assaggi di pesce del giorno)</i> Mixed grilled fish (minimum n.5 fish tastings of the day)	€ 20,00
<i>Pescato del giorno</i> Fish of the day	S/Q all'etto € 7,00
<i>Astice e Scampi</i> Lobster and Scampi	S/Q all'etto € 9,50
<i>Aragosta</i> Lobster	S/Q all'etto € 10,50
<i>Tagliata di manzo su letto di rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico</i> sliced beef with rocket salad, Grana cheese and balsamic vinegar	€ 18,00
<i>Filetto di vitello al pepe verde o al gorgonzola</i> Veal fillet with green pepper or with gorgonzola cheese	€ 18,00
<i>Controfiletto alla griglia</i> Grilled Entrecôte Steak	€ 13,00

Contorni/ Side Dishes

<i>Insalata verde (lattuga)</i> Green Salad	€ 3,00
<i>Insalata rossa di pomodori, cipolle</i> Red Salad with tomato, Onions	€ 4,00
<i>Insalata mista (lattuga, carote, radicchio, pomodori)</i> Mix salad (lettuce, carrots, tomato, radicchio)	€ 5,00
<i>Verdure grigliate</i> Grilled Vegetables	€ 6,00
<i>Patatine fritte</i> Chips	€ 4,00



Frutta/Fruits

Frutta di stagione € 4,00
Season fruit

Dessert

Sorbetto al limone € 4,00
Lemon sorbet

Gelato artigianale della casa € 5,00
Home made Ice Cream

Semifreddo al limone € 5,00
Home made Ice Cream

Tartufo artigianale della casa € 5,00
Home made Tartufo's Ice Cream

Cannolo scomposto € 5,00
Decomposed cannoli

Coperto/Cover € 3,00

La ditta informa che il pesce è trattato ai sensi del Reg. CE 853/2004

Gli Speciali / The Specials

Antipasti

Ostrica

al pz € 2,00

Oyster

Capesante piri piri

n°4 pz € 12,00

Piri piri scallops

Gamberoni in pasta kataifi in salsa esotica

n°4 pz € 12,00

King prawns in kataifi dough in an exotic sauce

Primi Piatti

Busiate al granchio

€ 20,00

Busiate with crab

Spaghetti ai ricci di mare

€ 20,00

Spaghetti with sea urchins

Busiate ricci di mare e scampi

€ 30,00

Busiate sea urchins and prawns

Busiate all'astice

€ 25,00

Busiate with lobster

Busiate all'aragosta

€ 30,00

Busiate with lobster

Busiate all'astice e gambero Rosso di Mazara

€ 30,00

Busiate with lobster and red prawn from Mazara

Busiate all'aragosta e gambero Rosso di Mazara

€ 35,00

Busiate with lobster and red prawn from Mazara

Secondi Piatti

Gamberone Rosso di Mazara extra I° alla griglia o crudo

n°4 pz € 25,00

Red Prawn of Mazara extra I ° grilled or raw

