

Antipasti di Mare

Selezione dello Chef 1.2.3.4.7.8.9.11.14.....Euro 18

Otto assaggi monoporzione in base agli arrivi del giorno

Ravioli di tonno affumicato con morbido ripieno di ricotta, serviti con marmellata di cipolla rossa, miele e noci 4.7.8.....Euro 11

•Tonno, •ricotta, marmellata di cipolla rossa di Tropea, miele millefiori, • granella di noci

Polpo rosticiato su purè di patate e porri 4.7.14.....Euro 14

•Polpo, pomodori secchi, prezzemolo, aglio, sale, olio evo, patate, •latte, porri

Cannellone di pasta al basilico farcito di tartare di tonno con crema di finocchi e patate 1.4.....Euro 13

•Farina, basilico, finocchio, patate, •tonno, olio evo, sale e pepe

Salmone marinato alla catalana 4.9.12.....Euro 11

•Salmone*, •sedano, pomodori, cipolla, olio evo, marinatura di •aceto di vino

Insalata di bottarga di muggine

con carciofi o sedano e scaglie di pecorino 4.7.9.....Euro 14

•Bottarga di muggine, olio evo, sale, pepe, prezzemolo, aglio, carciofi o •sedano- in base alle stagioni-•pecorino

Sautè di cozze 14.....Euro 10

•Cozze, olio evo, prezzemolo, aglio

Sautè di vongole veraci 14.....Euro 16

•Vongole veraci, olio evo, prezzemolo, aglio

Insalata di mare 2.4.9.12.14.....Euro 13

•Polpo*, •seppia*, •gamberi, •sedano, carota, aglio, olio evo, sale, pepe, limone, • aceto di vino

Moscardini fritti 1.14.....Euro 11

•Moscardini*, •farina 00, •olio di semi di girasole per la frittura

Sautè di vongole veraci e cozze 14.....Euro 14

•Cozze, •vongole veraci, olio evo, prezzemolo, aglio

Polpette di baccalà fritte con purè di patate. porri e menta 1.4.....Euro 12

•Baccalà*, patate, alloro, acqua, sale, •farina 00, •olio di semi di girasole per la frittura

Cruditè

Trionfo di crudo 2.4.14.....Euro 25

•Ostrica Fine de Claire, •scampo*, •gambero rosso di Mazara del Vallo*, •gamberi rosa*,
•tartufo, •cannolicchio, carpaccio di •spigola*, tartare di •tonno*, olio evo

La proposta varia in base al pescato

Tartare di tonno 4.....Euro 14

•Tonno*, erba cipollina, sale, pepe, olio evo, limone

Tartare di branzino 4.....Euro 12

•Branzino*, frutto del capperio, erba cipollina, sale, pepe, olio evo, limone

Tartare di gambero rosa 2.....Euro 16

•Gamberi rosa*, olio evo, sale, limone

Tartare di gambero rosso 2.....Euro 26

•Gamberi rossi di Mazara del Vallo*, olio evo, sale, limone

Carpaccio di spigola 4Euro 10

•Spigola*, olio evo, limone

Tartare di salmone 4Euro 15

•Salmone*, olio evo, sale, pane, limone

•*Ostriche Fine de Claire* - al pezzo- 14Euro 3

•*Ostriche Krystale* - al pezzo- 14Euro 6

•*Ostriche Gillardeau* - al pezzo-14Euro 7

Scampetti - al pezzo- 2Euro 3

•Scampi*, limone, olio evo

Scampi Reali - al pezzo-2Euro 6

•Scampi*, limone, olio evo

Gambero rosso di Mazara del Vallo - al pezzo-2Euro 3

•Gamberi rossi di Mazara*,limone, olio evo

Gamberone rosso imperiale di Mazara del Vallo -al pezzo-2Euro 8

•Gamberoni rossi di Mazara*, limone, olio evo

•*Tartufi* - al pezzo-14Euro 2

•*Cannolicchi* - al pezzo-14Euro 1.5

Antipasti di Terra

Barbaricina. antipasto misto della casa 7.....Euro 13

Prosciutto crudo, salame, •salsiccia sarda, •pecorino sardo dop, olive

Soufflè al pecorino 1.3.7.8.....Euro 8

•Pecorino sardo dop, •farina 00, •uova, marmellata di cipolla rossa, •granella di noci

Pecorino sardo alla piastra 7.....Euro 7

•Pecorino sardo dop, miele

Primi di Mare

Linguine all'astice 1.2.....Euro 27

•Pasta di semola di grano duro, • $\frac{1}{2}$ astice, pomodoro fresco, basilico, olio evo, sale, prezzemolo, aglio

Spaghetti alla polpa di riccio 1.14.....Euro 22

•Pasta di semola di grano duro, polpa di •riccio di mare- fresco o abbattuto in base alla stagione-, olio evo, pomodoro fresco, sale, prezzemolo

Spaghetti con vongole veraci e bottarga di muggine 1.4.14.....Euro 18

•Pasta di semola di grano duro, •vongole veraci, •bottarga di muggine, prezzemolo, olio evo, sale, aglio

Paccheri con gallinella e friggitelli 1.4.....Euro 15

•Pasta di semola di grano duro, •gallinella, friggitelli, pomodoro fresco, prezzemolo, olio evo, sale, aglio

Ravioli di Genovese di tonno con vongole veraci e gamberi 1.2.3.4.7.14.....Euro 16

- Pasta fresca all'uovo, •farina di semola di grano tenero, •latte, •tonno, cipolla, prezzemolo, •gamberi, •vongole veraci, olio evo, sale, aglio

Tagliolino nero al ragù di scorfano su vellutata di pomodoro 1.3.4.14.....Euro 15

- Pasta fresca all'uovo, •nero di seppia, •scorfano, prezzemolo, pomodoro fresco, sale, olio evo, aglio

Fregola alla Cagliariitana 1.12.14.....Euro 16

- Pasta di semola di grano duro, •vongole veraci, pomodoro fresco, sale, olio evo, aglio, •vino bianco

Chicche di patate con spigola, zucchine e crema tartufata 1.2.3.4.6.7.9.8.....Euro 13

- Farina 00, acqua, •uova, patate, •spigola, zucchine, •panna fresca, crema di tartufo, aglio, prezzemolo, sale, olio evo

Risotto alla crema di scampi 2.7.....Euro 13

- Riso, •scampi*, salsa di pomodoro, •panna fresca, sale, olio evo, aglio

Risotto alla pescatora 2.4.14.....Euro 16

- Riso, •scampi*, •calamari*, •gamberi, •cozze, •vongole veraci, prezzemolo, basilico, sale, olio evo, aglio

Pitzudos -1 pezzo- con gamberi e crema tartufata 1.2.3.4.6.7.9.8.....Euro 14

- raviolo monoporzione ripieno di •formaggio di pecora, •gamberi, •crema tartufata, •panna fresca, olio evo, sale, aglio

Primi di Terra

Malloreddus- gnocchetti sardi- alla Campidanese 1.7.....Euro 13

- Pasta di semola di grano duro, •salsiccia sarda, zafferano, pomodoro fresco, finocchietto, sale, olio evo, aglio, •pecorino sardo dop

Fregola sarda all'ortolana 1.....Euro 12

- Pasta di semola di grano duro, verdure di stagione, olio, sale, aglio

Culurgiones- 4 pezzi- con pomodoro fresco e pecorino 1.7.....Euro 13

•Ravioli sardi ripieni di patate e menta, pomodoro fresco, •pecorino sardo dop , olio evo, sale, aglio

Mezze penne con radicchio e gorgonzola 1.7.....Euro 12

•Pasta di semola di grano duro, radicchio, olio evo, •panna, •gorgonzola dop

Secondi di Mare

Astice alla Catalana-all'etto- 2.9.....Euro 9.5

•astice, pomodoro, patate, cipolla rossa cruda, •sedano, basilico, olio evo, sale, prezzemolo, aglio

Pescato del giorno- all'etto- 4.....Euro 6.5

In base alla disponibilità e alla stagionalità

Frittura di paranza 1.4.....Euro 18

•Farina 00, •merluzzi, •sogliette, •trigliette, sale, •olio di semi di girasole per la frittura

Spigola alla Sarda 1.4.....Euro 18

•Spigola sfilettata, •farina 00, olio evo, zucchine, pomodori secchi, olive, zafferano, aglio

Trancio di pesce spada in umido 1.4.....Euro 23

•Pesce spada, •farina 00, pomodorini, olive, capperi, olio evo, origano, aglio, sale

Tagliata di tonno alla griglia 1.4.....Euro 20

•Tonno scottato, olio evo, sale, limone, con contorno di patate al forno, •pan grattato

Rombo in crosta di patate o zucchine 1.4.....Euro 22

•rombo sfilettato, patate o zucchine, pomodorino, olio evo, sale, prezzemolo, •pangrattato

Zuppa di pesce 4.....Euro 40

Zuppa di crostacei 2.14 Euro 38

•1/2 astice, •gamberi, •scampo*, •cozze, •vongole, prezzemolo, salsa al pomodoro, olio evo, aglio, sale

Rombo al forno con patate - all'etto- 4 Euro 6.5

•Rombo, patate, olive, pomodorini, olio evo, sale

Spigola od orata in crosta di patate o di zucchine 1.4 Euro 17

•Spigola od orata sfilettata, patate o zucchine, pomodorino, prezzemolo, sale, olio evo, pangrattato

Gamberoni rossi di Mazara del Vallo alla griglia 2 Euro 35

•Gamberoni rossi di Mazara del Vallo*, olio evo, sale

Frittura di calamari e gamberi 1.2.4.14 Euro 20

•Farina 00, •calamari*, •gamberi, sale, •olio di semi di girasole per la frittura

Coda di Rospo alla griglia con patate al forno 1.4 Euro 20

•coda di rospo, olio evo, sale, patate, pangrattato

Secondi di Terra

Bistecca di manzo alla griglia – su prenotazione-

Contorni

Pinzimonio 9 Euro 5

Carote, •sedano, finocchio, olio evo, sale, pepe

Verdure alla griglia Euro 6

Melanzane, radicchio, zucchine

Insalata mistaEuro 5

Lattuga, radicchio, carote

Patate al forno 1Euro 6

Patate, sale, olio evo, pangrattato

Patate fritteEuro 5

Patate, olio di semi girasole per la frittura

Insalata di carciofi crudi- in base alla stagionalità-Euro 6

Carciofi, limone, olio evo, sale, prezzemolo

Insalata di finocchi e aranceEuro 6

Finocchi, arance, sale, olio evo

Dolci della Casa

Tortino al cioccolato e crema pasticcera 1.3.7Euro 6

•Farina 00, •burro, •uova, •cioccolato, •latte, zucchero, •cacao in polvere, limone, vaniglia, zucchero a velo

Semifreddo nocciola e crema di gianduia 3.7.8Euro 6

•Uova, zucchero, •panna, •cioccolato gianduia, •nocciole

Seadas 1.3.7Euro 6

•Uova, sale, olio evo, strutto, •farina 00, zucchero, scorza di limone, miele, zucchero a velo, •formaggio primo sale, •olio di semi di girasole per la frittura

Cestino di pasta frolla con crema chantilly e frutti di bosco o fragole 1.3.7Euro 7

•Uova, •farina 00, •burro, zucchero, •panna, •latte, •fragole, •frutti rossi

Cialda con mousse al cioccolato bianco. scaglie di cioccolato fondente. frutti di bosco o

fragole 1.3.7.....Euro 7

•Farina 00, •burro, •uova, •cioccolato bianco, •latte, zucchero, limone, vaniglia, •cioccolato extra fondente, •panna, zucchero a velo, gelatina animale, •frutti di bosco o •fragole

Semifreddo arancia e miele 3.7.....Euro 6

•Uova, arancia, •latte, zucchero, miele millefiori, •panna, zucchero a velo

Semifreddo al torroncino sardo e cioccolato 3.7.8.....Euro 6

•Uova, •torrone sardo- zucchero, •mandorle, miele di corbezzolo-, •latte, zucchero, •cioccolato fondente fuso, •panna, gelatina, zucchero a velo

Semifreddo al pistacchio e caramello 3.7.8.....Euro 7

•Uova, •pistacchio, •latte, zucchero, •panna, caramello, zucchero a velo

Tiramisù espresso scomposto 1.3.7.....Euro 6

•Uova, •mascarpone, •latte, zucchero, •panna, caffè, •biscotto savoiardo, •cacao

Sorbetto al limone- analcolico- 3.7.....Euro 5

Limone, acqua, zucchero, •albume d'uovo, addensante, •latte

Sgroppino limone e vodka- o prosecco 3.7.12.....Euro 5

Limone, acqua, zucchero, •albume d'uovo, addensante, •latte, vodka o •prosecco

Frutta

Ananas.....Euro 5

Ananas, zucchero a velo

Fragole zucchero e limone.....Euro 5

Fragole, zucchero, succo di limone

Fragole con la panna 7..... Euro 6

Fragole, zucchero, •panna

Frutta di stagione..... Euro 7

Frutti di bosco- se disponibili- Euro 8

Bevande

Acqua microfiltrata liscia.....Euro 2.5

Acqua microfiltrata frizzante.....Euro 2.5

Bevande analcoliche- Coca Cola, Fanta, Coca Zero-.....Euro 3

Amari e Distillati

Amaro Jefferson..... Euro 7

Amaro Montenegro.....Euro 4.5

Amaro Averna.....Euro 4.5

Amaro Lucano.....Euro 4.5

Fernet Branca.....Euro 4.5

Fernet Brancamenta.....Euro 4.5

Sambuca.....Euro 4.5

Mirto.....Euro 3

Filu 'e Ferru.....Euro 3

Grappa Berta Bric del Gaian.....Euro 8

Grappa Berta Roccanivo.....Euro 8

Grappa Berta Monprà.....Euro 6

Talisker Whisky.....Euro 8

Rum Zacapa 23 anni.....Euro 8

Pane

I Nostri Menù Degustazione

La degustazione deve essere ordinata da minimo due persone e si estende a tutto il tavolo.

Le portate possono subire variazioni in base al pescato.

Menù Dolmen 1.2.3.4.7.8.9.12.14prezzo per persona Euro 42

- N.6 antipasti di mare selezionati dallo Chef
- N.2 mezze porzioni di primi- a scelta, fra quelli proposti, uguali per tutti-
- ½ porzione di secondo a scelta, fra spigola od orata in crosta o frittura di calamari e gamberi
- Contorno: insalata mista
- Dessert a scelta
- Caffè

Menù Dolmen Oro 1.2.3.4.7.8.9.12.14prezzo per persona Euro 50

- N.6 antipasti di mare selezionati dallo Chef
- N.2 mezze porzioni di primi-a scelta, fra quelli proposti, uguali per tutti
- N.1 porzione di secondo, a scelta, fra le proposte dello Chef
- Contorno: patate
- Dessert a scelta
- Caffè

Legenda dei simboli del Menù

I **numeri** indicati vicino alle pietanze nel menù corrispondono ai numeri della Tabella degli Allergeni, prevista ex Allegato II del Regolamento CE1169/11.

Di seguito, la Tabella:

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, grano khorasan e i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte- incluso lattosio-
8. Frutta a guscio
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 10mg/kg o 10mg/l
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze potrebbero contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze presenti nella suddetta Tabella.

Gli alimenti contrassegnati con • sono alimenti che potrebbero causare disturbi in soggetti allergici o intolleranti.

Si prega, in ogni caso, di comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze.

I prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono sottoposti al congelamento preventivo – abbattimento- sanitario, ai sensi del Reg.CE 853/2004

Le pietanze contrassegnate con* sono preparate con materia prima congelata o surgelata.

Ci riserviamo, senza preavviso alcuno, di modificare alcune pietanze a causa della stagionalità.