



BISTROT

La nostra cucina si basa su equilibrio e armonia tra sapori semplici e prodotti genuini, ed è ricca di interpretazioni personali.

Our cuisine is based on a delicate balance and harmony between simple tastes and authentic local product, enriched by personal interpretation.

Antipasti

Appetizers

Crema di Zucchine Trombetta con Seppia al Nero e Limone Caramellato 14,00
Zucchini Mousse with Cuttlefish in Black Ink and Caramelized Lemon

Carpaccio di Spada* con Insalatina di Arancia, Olive e Cipollotto dolce 14,00
Swordfish Carpaccio with Oranges salad, Olives and sweet Onion

Carpaccio di Manzo con Rucola e Grana 14,00
Beef Carpaccio with Rocket and Grana

Bouquet di Finocchi con Seppia di Fondale* e Bottarga di Muggine di Cabras 16,00
Fennel Bouquet with Cuttlefish and Cabras Mullet Roe

I Primi Piatti

First courses

Pennette con Gamberi Rossi di Mazara*, Zafferano e Zucchine 18,00
Pennette with Red Shrimps of Mazara, Saffron and Zucchini

Linguine con Bottarga, Pomodorini e Crema di Rucola 18,00
Linguine with Bottarga, Rocket and Datterini Tomatoes

Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino, Pancotto alle Sarde e Crema di Cavolfiore Bianco 14,00
Spaghetti with Garlic, Oil and Pepper with toasted bread crumbs, anchovy and cauliflower mousse

Penne con Tonno* o Spada*, Datterini e pesto di Basilico e Mandorle 16,00
Penne with Tuna or Swordfish, Datterini Tomatoes and Basil and Almond Pesto

Coperto 2,00
Cover charge 2,00

Prezzi in Euro, servizio ed IVA compresi
Prices in Euro, service and VAT included

*Secondo la stagionalità i prodotti possono essere congelati/surgelati

*According to season, products can be frozen

Portate Principali

Main courses

Tagliata di Tonno rosso* con verdure di stagione 18,00

Red Tuna fillet with seasonal vegetables

Tonno Rosso in Crosta di Sesamo, Concassè di Pomodoro e Balsamico 18,00

Red Tuna in Sesame crust with Tomato Concassè and Balsamic Vinegar

Pesce Spada* al Forno con Panura brillante e Pomodoro Confit 16,00

Baked Swordfish with breadcrumbs and Confit Tomato

Gamberoni Rossi* di Mazara scottati con Ananas grigliato e Crema di Zafferano 20,00

Red Shrimps of Mazara with Thyme, grilled Pineapple and Saffron Cream

Filetto di Vitello alle Erbe con Patate al forno 16,00

Veal Fillet with Herbs and Baked Potatoes

Desserts

Semifreddo all'Arancia e Mandorle 6,00

Orange and Almond Semifreddo

Panna cotta con Creme Caramel / Frutti di Bosco / Cioccolato fondente 6,00

Panna cotta with Crème Caramel / Wild Strawberries / Dark Chocolate

Nuvola di Tiramisù 6,00

Tiramisù

Cannolo Siciliano 4,00

Sicilian Cannolo

Prezzi in Euro, servizio ed IVA compresi

Prices in Euro, service and VAT included

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

To preserve freshness fish that is to be eaten in a raw or semi-raw state has been prepared in accordance with the EC requirements for cleaning and preparing prior to consumption, regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, Letter D, point 3.

*Secondo la stagionalità i prodotti possono essere congelati/surgelati

**According to season, products can be frozen*

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Food Allergy Information: *Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: Cereals containing gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soybeans, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame seeds, Sulphur dioxide and sulphites, Lupin beans, Molluscs.*

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages



I nostri vini - Bianchi

Our White Wines

Insolia I.G.T – Cusumano 18,00 / 6,00

Lucido DOC – Cusumano 18,00 / 6,00

Agimbe DOC – Cusumano 22,00 / 7,00

Modus Bibendi – Artigianale - Grillo – Elios 24,00 / 7,00

Shamaris DOC - Cusumano 26,00 / 8,00

Concilio Gewurztraminer 26,00 / 7,00

Lighea – Donnafugata 30,00 / 8,00

Charme - Firriato 750 ml 36,00 / 7,00

Altamora Etna Bianco DOC 36,00

Charme - Firriato 375 ml 14,00

Spumanti

Vino Spumante Primo- Cantine S.Antonio 18,00 / 5,00

Berlucchi Brut - Franciacorta 40,00

Ferrari Brut 40,00

Brut 700 – Metodo Classico - Cusumano 40,00

Murgo – Metodo classico - Brut Rosè 48,00

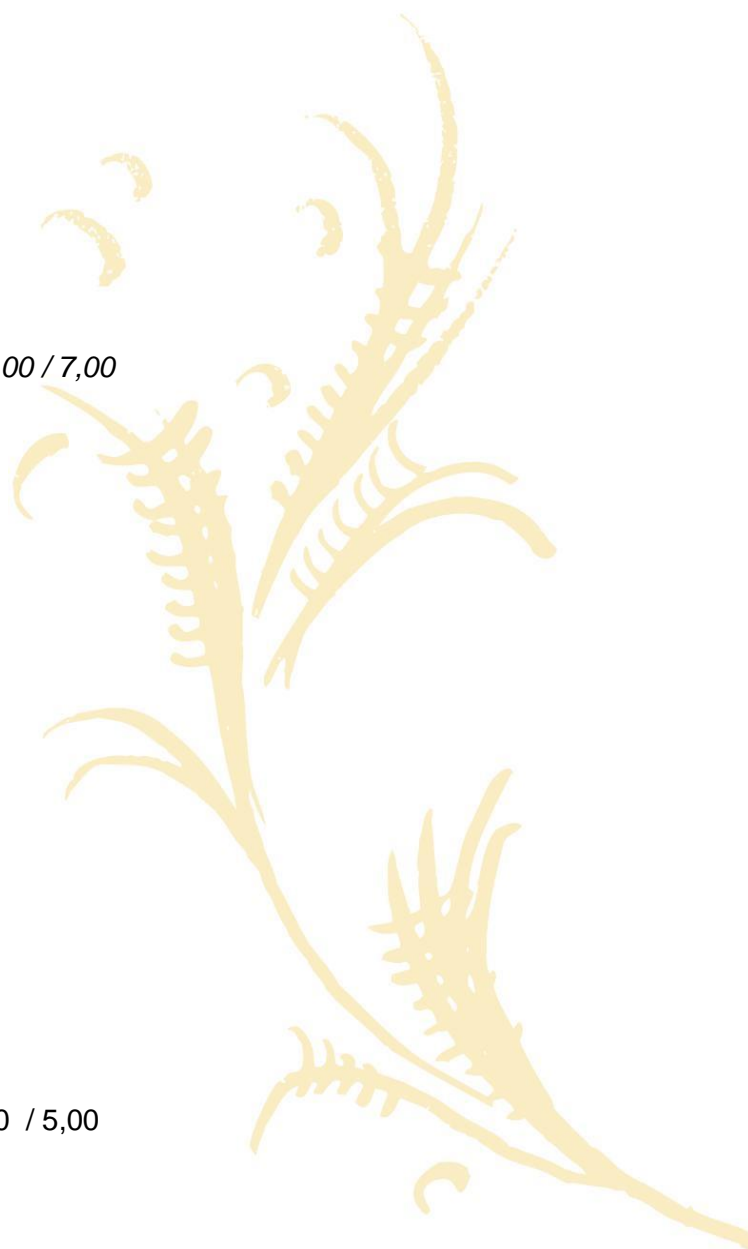
Champagne

Bellavista Brut. Franciacorta 85,00

Bellavista Rosè vendemmia 2014 110,00

Bellavista vendemmia 2014- Saten 115,00

Taittinger Brut Reserve 130,00



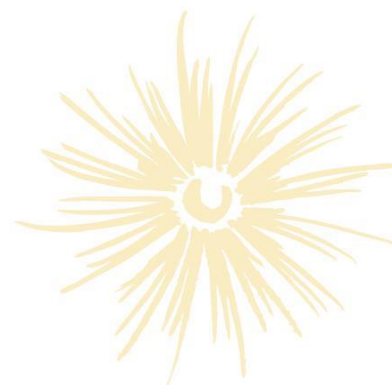
I nostri vini - Rossi

Our Red Wines

Disueri DOC – Cusumano 26,00 / 7,00

Modus Bibendi – Artigianale- Nero d'Avola - Elios 28,00 / 8,00

Benuara DOC - Cusumano 30,00 / 9,00



I nostri Liquori

Our Liquor

Passito di Pantelleria – Rallo - 500 ml 46,00 / 7,00

Marsala – Rallo - 500ml 45,00 / 6,00

Amaro Siciliano - Monte Polizzo 4,00

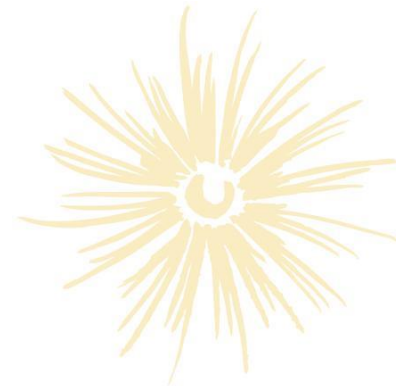
Jagermeister 5,00

Amaro Montenegro 5,00

SUBSTANCES OR PRODUCTS WHICH PROVE ALLERGIES OR INTOLLERANCES

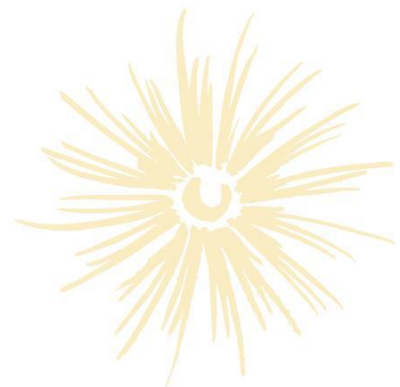
(EU Regulation 1169/2011 Annex II)

1. Cereals containing gluten, namely: **wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derived products**
2. **Crustaceans and crustacean products**
3. **Eggs and egg products**
4. **Fish and fish products**
5. **Peanuts and peanut products**
6. **Soy and soy products**
7. **Milk and milk products (including lactose)**
8. Nuts, namely: **almonds, hazelnuts, nuts, Nuts of acagiù, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts or Queensland nuts and their products**
9. **Celery and celery products**
10. **Mustard and mustard products**
11. **Sesame seeds and sesame seed products**
12. **Sulfuric anhydride and sulphites in concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / liter** in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted according to manufacturers' instructions
13. **Lupins and lupine products**
14. **Molluscs and mollusc products**



**OSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O
INTOLLERANZE
(Reg. UE 1169/2011 Allegato II)**

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o 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, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti**
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**





blanca
village & resort

