

סיקיליה Sicilia סיציליה

דרך הרומים והביזנטים - עד לכיבוש המוסלמי במאה ה-9 שהביא עימיו השפעה של המטבח היהודי כמו גם חומרי גלם חדשים כגון: הדדים, אודז ועפודן שהגיעו בספינות שיצאו מנמל יפו העתיק.

סיקיליה: הפרובינציה הדרומית הראשונה שנסודה ושכנה באי שנקרא כיום: סיציליה. המטבח הסיציליאני מבוסס על חומרי גלם טריים ושוניים - באיכות הנבואה ביתה האוכל הסיציליאני הוא שילוב בין מטבח דרום-איטלקי להשפעות חיצונית רבות, החל מהיוונים,

מרקם

מרקם דגים ופירות ים א-לה סיציליה	48
מרקם היום	22

סלטים

בודאותה מושכלת טרייה עם סלט עגבניות וצעטר פיקנטי, שמן זית ובלשמי מצומצם	48
סלט ארטישוק א-לה רומאננה ארוגולה, חציל, עגבניות שרי, עלי גרגיר, בצל אדום, צלפים, זיתים, פלפל קלוי, טבעות גבינת עדשים מטוגנת ובלשמי מצומצם	48

סלט עוף

חזה שוף בגריל עם: חסה, ארוגולה, ירקות שורש, פלפל אדום, בצל אדום, עגבניות שרי בויניגרט חריף ושקדים קלויים	52
---	-----------

סלט תמנון

פروسות זרווע תמנון עם שעועית ירוזחה, עלוי תרד, פטריות, תפוא, וויניגרט ופלפל קלוי	52
--	-----------

ראשונות מהמטבח הסיציליאני

48

קרפצ'יו תמנון
פרוסות דקות של זרווע תמנון בויניגרט ים
תיכוני וסלט שורשים

קרפצ'יו פילה בקר
עם ארוגולה וצליפים בתיבול שמן זית,
בלשמי מצומצם ופרמזן

גרבלקס
פרוסות דקות של סלמון כבוש עם אגסים
בצעפרון, שקדים קלויים ווינגרט-ערית

סביציה
נתחי דג ים נא עם פילה תפוז, סלט אבוקדו,
בטטה סגולה ווינגרט סלק

שרימפס ג'מבו
שרימפס בלאק טיגר אפו עם רוטב
חמתה זרע עגבניות ועילי

- ארנצ'יני**
כדורו ריזוטו בציפוי פריך (3 יח')
- פלפל.** במילוי פלפל קלוי, בזיליקום,
מוסכללה ופרמזן
- שרימפס.** במילוי שרימפס, עגבניות
מיובשות, עירית ופרמזן
- ראגו.** במילוי רагו בשר ואפונה

פיצה סיקיליאנה

סיציליאנה.	עגבניות שרי צלויות בשמן זית ועשבי תיבול, מוצרלה, גבינת עיזים ובזיליקום	44
מרגריטה.	דו-טב עגבניות, מוצרלה, עגבניות טריות, בזיליקום	38
מלנזנה.	דו-טב עגבניות, פרוסות חציל בגריל, גבינת עיזים, פלפל חריף, בזיליקום, פרםון	42
שרימפס.	דו-טב עגבניות, שרימפס, קונפי שום, מוצרלה, גראנה פרדנו ועלי ארגולה טריה	54
פפראני.	דו-טב עגבניות, נקניק פפראני, צ'ילי ומוצרלה	52
בטטה.	קרם בטטה וריקוטה, פרוסות בטטה אפיה, עירית, צ'ילי, מוצרלה, פרםון וצ'יפס-בטטה	42
קרצ'יוו.	דו-טב פסטו, ארטישוק אללה רומאנה, עגבניות שרי, זיתים, בזיליקום, מוצרלה	48
פונגি.	דו-טב לבן, פטריות שמפיניון, פורטובלן, פורצ'יני ופרםון	46
חזה אוזן.	דו-טב לבן, חזה אוזן משושן, אגסים בזשפן, גבינה גורנוןזולה, אנוזי מלך וארגולה	54
תפו"א.	דו-טב לבן, תפוא סגול, בצל מטוגן, רצשות חזה אוזן משושן, כמהין ופרםון	48
אנטיפסטי (טבעונית).	דו-טב פסטו, אנטיפסטי ירקות, ושקדים קלויים	42

פסטה

59

רדיאטורי פומודרו	דו-טב עגבניות, עגבניות שרי ועשבי תיבול
חונקי כמרם סלסה-רוזה	דו-טב עגבניות, שמנת, עגבניות מיובשות ועשבי תיבול
חונקי כמרם קרצ'יוו	שמן זית, ארטישוק, עגבניות שרי, זיתים, צלפים וקונפי שום
ליינגויני פונגி	פטריות שמפיניון, פורטובלן, פורצ'יני, שמנת ופרםון
ליינגויני פסטו (טבעוני)	אנטיפסטי ירקות, פסטו, בזיליקום ושמן זית

דיטי

ריגטוני אנטיפסטי	קידרת פesta עם אנטיפסטי ירקות, פסטו, מוצרלה, פרםון ושקדים קלויים
-------------------------	--

ריגטוני שרימפס	קידרת פesta עם שרימפס, עגבניות, פלפל חריף, דוטב עגבניות, שמנת, מוצרלה ופרםון
-----------------------	--

ריזוטו

ליינגויני שחור עם פירות ים	שרימפס, מולים, קלמארו, ראש קלמארו, ביציך דגים, טרטר עגבניות, עשבי תיבול ופרםון
-----------------------------------	--

ליינגויני פירות ים בשמנת לימון	שרימפס, מולים, קלמארו, ראש קלמארו בירוטב שמנת לימון ועשבי תיבול
---------------------------------------	---

ריזוטו

ליינגויני שרטנים ושרימפס	בשר שרטנים, שרימפס, עשבי תיבול, טרטר עגבניות, דוטב עגבניות, שמנת וצ'ילי
---------------------------------	---

בשר

פיקאטה חזזה עוף

חזזה עוף צרוב ברוטב חמאת לימון,
צלפים, עגבניות מיבשות ושום קוונפי
79 על מצע לינגווני

אוסובוקו טלה

הבשיל טלה עם ציר בקר וירקות שורש
98 על מצע קرم תפוא

אנטיריקוט בגריל (500 גראם)

עם רוטב מדסיך, תפוא אפו
98 וירקות צליויים

ステיק פילה (220 גרם)

פילה בקר עשויה בגריל עם קנלוני,
פטריות ותפוא, שעועית ידרוקה,
רוטב יין אדום וshallots
118

פירות ים

מוגש עם תפוא אפו

קלמארי על הפלנצה

קלמארי לבן, קלמארי סגול וראשי קלמארי
עם בצל אדום, פלפל קלוי וצליפים
על מצע יוגורט - פפריקה

שרימפס וקלמארי

שרימפס, קלמארי לבן וקלמארי סגול
ברוטב עגבניות פיקנטו

שרימפס בחמאה

חמתה שום, לימון, עידית ואורגנו טרי

שרימפס בשמנת

פרחי כרובית, שאלות, חזזה אווז מעושן
ואפונה ברוטב שמנת

סרטנים כחולים

עשויים בגריל עם רוטב מרווה וזעפרן

פריטו מיסטו

ארטישוך, שרימפס, קלמארי
ודashi קלארי בצליפוי פוקו

דגים

פלתת פירות ים זוגית

שרימפס, מולים, קלמארי, ראשי קלמארי
וסרטנים, בנוסח סיציליאני
210

פילה דניס

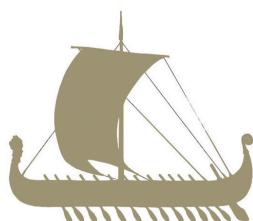
אפו עם קרואסט שקדם על מצט דביווי
94 חצילים ברוטב סרטנים

פילה סלטמו

אפו בתנור עם תפוח אדמה וירקות צליויים
94 וקרם זעפרן לימון

ステיק לוקום (500 גרם)

אפו בଘיל עטיפתו פלפלים ונווקי פסטו
140



כוס יין הבית	34	שתייה חמה	34	כוס יין מבועט
בירה מהחבית	12	קופוצ'ינו	12	בירה מהחבית
פרוני - בירה איטלקית	9	מקיאטו	32	גולדסטאר
תה	10	תה	26	
בירה מהבקבוק	21			טובורג אדום
	52/24			אסטריה אדם אינדייט
	27			750 מ"ל
	27			טלה ארטואה
	29			קדרונה
				הרצל שש אחוז כפרה/IPA

סיקília Sicilia صقلية



קוקטיילים

שיך דיגים
ערק, ליקר שקדדים, לימונדה, נמנע
ובזיליקום מיץ לימון, גינגד ביר

אפרול שפביץ
אפרול, פרוולון, סודה, תפוץ

פורטו פאלדמו
ודקה קטל וואן ציטרין,
דרי קירסטון, לימון, פסיפלורה,
תפוזים, רוזמרין

46

58

44

Sicilia

סיקיליה صقلية

Sicilia: The first province founded by the Roman Empire on the island known today as Sicily.

The famous Sicilian cuisine is based on fresh seasonal ingredients of the very best quality. It combines Southern Italian dishes with many international influences, from

the Greeks, through the Romans, to the Byzantines.

With the Muslim conquest of Sicily in the 9th century came delectable culinary influences from Arab cuisine, as well as new ingredients, such as citrus fruits, rice and saffron, which arrived by ship from the ancient port of Jaffa.

Appetizers from the Sicilian Kitchen

48

Octopus Carpaccio

Thinly-sliced octopus tentacle in a Mediterranean vinaigrette, served with root vegetable salad

Beef Fillet Carpaccio

With arugula, capers, and Parmigiano-Reggiano, dressed with olive oil and balsamic reduction

Gravlax

Thinly-sliced cured salmon with poached pears in saffron, toasted almonds, and chive yogurt

Ceviche

Raw sea fish chunks with orange fillet, avocado salad, and purple sweet potatoes, dressed with a beet vinaigrette

Jumbo Shrimp

Black tiger shrimp baked with a chili tomato seed butter sauce



Arancini

Crispy risotto balls [3 balls]

Pepper. Stuffed with roasted pepper, basil, mozzarella, and Parmigiano-Reggiano **32**

Shrimp. Stuffed with shrimp, sun-dried tomatoes, chives, and Parmigiano-Reggiano **38**

Ragù. Stuffed with meat ragù and garden peas ... **38**

Soups

Sicilian Fish & Seafood Soup **48**

Soup of the Day **22**



Salads

Burrata

Fresh mozzarella with a spicy tomato and za'atar salad, dressed with olive oil and balsamic reduction **48**

Artichoke alla Romana Salad

Arugula, eggplant, cherry tomatoes, watercress, red onion, capers, olives, roasted pepper, and fried goat cheese rings, dressed with balsamic reduction **48**

Chicken Salad

Grilled chicken breast with lettuce, arugula, root vegetables, red pepper, red onion, cherry tomatoes and toasted almonds, dressed with a mustard vinaigrette **52**

Octopus Salad

Octopus tentacle slices with green beans, spinach, mushrooms, and potato, dressed with a roasted pepper vinaigrette **52**

Pizza Siciliana

Siciliana. Roasted cherry tomatoes in olive oil and fresh herbs, with mozzarella, goat cheese, and basil	44
Margherita. Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, and basil	38
Melanzana. Tomato sauce, grilled eggplant slices, goat cheese, hot pepper, basil, and Parmigiano-Reggiano	42
Shrimp. Tomato sauce, shrimp, garlic confit, mozzarella, Grana Padano cheese, and fresh arugula	54
Pepperoni. Tomato sauce, pepperoni, chili flakes, and mozzarella	52
Sweet Potato. Sweet potato and ricotta cream, baked sweet potato slices, chives, chili flakes, mozzarella, Parmigiano-Reggiano, and sweet potato fries	42
Carciofi. Pesto sauce, artichoke alla Romana, cherry tomatoes, olives, basil, and mozzarella	48
Funghi. White sauce, Parmigiano-Reggiano, and champignon, Portobello, and porcini mushrooms	46
Goose Breast. White sauce, smoked goose breast, poached pears in saffron, Gorgonzola cheese, walnuts, and arugula	54
Potato. White sauce, purple potatoes, fried onion, smoked goose breast strips, truffle puree, and Parmigiano-Reggiano	48
Antipasti. [Vegan] Pesto sauce, mixed vegetable antipasti, and toasted almonds	42

Pasta 59

Radiatori Pomodoro Tomato sauce, cherry tomatoes, and fresh herbs

Strozzapreti Salsa Rosa Tomato sauce, cream, sun-dried tomatoes, and fresh herbs

Strozzapreti Carciofi Artichoke, cherry tomatoes, olives, capers, garlic confit, and olive oil

Linguine Funghi Champignon, Portobello, and porcini mushrooms, with cream and Parmigiano-Reggiano

Linguine Pesto [Vegan] Mixed vegetable antipasti with pesto, basil, and olive oil

Ziti

Antipasti Rigatoni Pasta casserole with mixed vegetable antipasti, pesto, mozzarella, Parmigiano-Reggiano, and toasted almonds

Shrimp Rigatoni Pasta casserole with shrimp, tomatoes, hot pepper, tomato sauce, cream, mozzarella, and Parmigiano-Reggiano

Seafood Linguine Nero Shrimp, mussels, calamari, and calamari heads in fish stock, tomato tartare, fresh herbs, and Parmigiano-Reggiano

Seafood Linguine in Creamy Lemon Sauce Shrimp, mussels, calamari, and calamari heads in creamy lemon sauce and fresh herbs

Crab & Shrimp Linguine Crab meat and shrimp with fresh herbs, tomato tartare, tomato sauce, cream, and chili

Salmon Pappardelle Salmon fillet chunks, asparagus, and lemon zest, with poppy seeds, cream, chives, and Parmigiano-Reggiano

Ragù Pappardelle "7 hour" beef ragù with tomato tartare

Goose Breast Pappardelle Smoked goose breast, shallots, garden peas, black pepper, cream, cured egg yolk flakes, and Grana Padano cheese.....

Ravioli

Chestnut Ravioli Chestnut and ricotta cheese ravioli served with cream sauce, truffle puree, Parmigiano-Reggiano, and chestnut flakes

Crab Ravioli Ravioli filled with blue crab meat, tomato tartare, and chives, in tomato seed butter sauce and Parmigiano-Reggiano

Oxtail Ravioli Ravioli filled with oxtail stew, root vegetables, and sweet potato, served in a reduced beef stock sauce with Grana Padano cheese

Risotto

Risotto Funghi Carnaroli rice with champignon, Portobello, and porcini mushrooms, truffle puree, cream, and Parmigiano-Reggiano

Salmon Risotto Carnaroli rice, salmon fillet chunks, asparagus, garden peas, cream, lemon zest, and Parmigiano-Reggiano

Frutti di Mare Risotto Carnaroli rice, shrimp, mussels, calamari and calamari heads, in saffron fish stock, cream, and Parmigiano-Reggiano

Seafood

Served with a baked potato

Calamari a la Plancha

White and purple calamari, calamari heads, red onion, roasted bell peppers, and capers, served on a bed of paprika yogurt

Shrimp & Calamari

Shrimp with white and purple calamari in spicy tomato sauce

Shrimp in Butter

Garlic butter, lemon, chives, and fresh oregano

Shrimp in Cream

Cauliflower florets, shallots, smoked goose breast, and garden peas in cream sauce

Blue Crabs

Grilled with sage and saffron sauce

Fritto Misto

Crispy fried artichoke, shrimp, calamari, and calamari heads

..... L.S.E. E.G.A.D.L. 94

Seafood Platter for Two

Sicilian-style shrimp, mussels, calamari, calamari heads, and crabs 210

Fish

Sea Bream Fillet

Baked with an almond crust, served on a bed of eggplant ravioli in crab sauce 94

Baked Salmon Fillet

Served with roasted potato and vegetables, with a lemony saffron cream 94

300g Grilled Grouper Steak

Served with red bell pepper sauce and pesto gnocchi 140

Meat

Chicken Piccata

Seared chicken breast in lemon butter sauce, with capers, sun-dried tomatoes, and garlic confit, served on a bed of linguine 79

Lamb Ossobuco

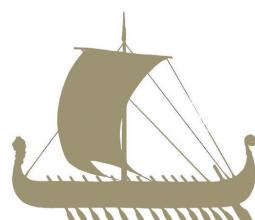
Lamb stew with beef stock and root vegetables, served on a bed of potato puree 98

300g Grilled Entrecôte

Served with Madagascar sauce, baked potato, and roasted vegetables 98

220g Fillet Steak

Grilled beef fillet with mushroom and potato cannelloni, green beans, and a red wine and shallot sauce 118



Drinks

Glass of House Wine **34**
 Glass of Sparkling Wine ... **34**

Draft Beer

Peroni Italian beer **32**
 Goldstar **26**

Bottled Beer

Tuborg Red **21**
 Estrella Damm Inedit
330/750ml **24/52**
 Stella Artois **27**
 Corona **27**
 Herzl 6% Kapara / IPA **29**

Fever-Tree

Bitter Lemon **12**
 Tonic Water **12**
 Ginger Ale **12**
 Ginger Beer **12**

Hot Beverages

Espresso
 Short/Long/Double **9/9/11**
 Cappuccino **12**
 Macchiato **9**
 Tea **10**

Cold Beverages

Soft Drinks:
 Coca Cola/Coke Zero/
 Diet Coke/Sprite/Kinley **9**
 Peach Nestea **9**
 San Pellegrino **22**
 Acqua Panna
 Small/Large **9/14**
 Mineral Water
 Small/Large **9/14**
 Malty **14**
 Glass of Freshly-Squeezed
 Juice: Orange/Grapefruit/
 Carrot **16**
 Pitcher of Lemonade **28**

סיקיליה Sicilia صقلية

Cocktails

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, soda water, and orange -- 32	Fisherman's Arak Arak, almond liqueur, lemonade, mint, and basil -- 38	Captain Cook Captain Morgan Spiced Rum, Monin Falernum syrup, lemon juice, and ginger beer -- 46
De Genie Tanqueray gin, elderberry, lemon juice, fresh basil, and lemon tonic -- 36	Don Pesca Don Julio Blanco tequila, Aperol, peach, lemon, and orange -- 44	Porto di Palermo Ketel One Citroen vodka, dry curaçao, lemon, passion fruit, orange, and rosemary -- 58

Sicilia

Сицилия: первая провинция, основанная Римской империей на острове, известном сегодня как Сицилия.

Знаменитая сицилийская кухня основана на свежих сезонных ингредиентах самого высокого качества. Она сочетает в себе южно-итальянские блюда со многими междунаро-

дными влияниями, в том числе греческим, римским, византийским. После мусульманского завоевания Сицилии в IX веке здесь появились восхитительные кулинарные новшества арабской кухни, а также новые ингредиенты, такие как цитрусовые, рис и шафран, которые прибывали на корабле из древнего порта Яффо.

ЗАКУСКИ СИЦИЛИАНСКОЙ КУХНИ

48

КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА

Тонкие ломтики щупальца осьминога в средиземноморском соусе винегрет, подается с салатом из овощей-корнеплодов

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ФИЛЕ

С рукколой и каперсами, заправленными оливковым маслом, выпаренным бальзамическим уксусом и Пармиджано Реджано

ГРАВЛАКС

Тонкие ломтики квашеного лосося с грушами, заправляется шафраном, жареным миндалем и йогуртом со шнитт-луком

СЕВИЧЕ

Ломтики сырой морской рыбы с мякотью апельсина, салатом из авокадо, фиолетовым бататом и свекольным соусом винегрет

КРЕВЕТКИ «ДЖАМБО»

Запеченные тигровые креветки с соусом из масла семян томатов и чили



АРАНЧИНИ

Шарики ризotto в хрустящей панировке [3 шт.]

С болгарским перцем - начиненные жареным перцем, базиликом, моцареллой и Пармиджано Реджано 32

С креветками - начиненные креветками, вялеными помидорами, шнитт-луком и Пармиджано Реджано 38

С рагу - начиненные рагу из мяса и зеленого горошка 38

Супы

Суп с рыбой и морепродуктами

А-ла Сицилия 48
Суп дня 22



Салаты

БУРАТА

Свежая моцарелла с пикантным салатом из помидоров и заатара, оливковым маслом и выпаренным бальзамическим уксусом 48

Салат из артишока «Алла Романа»

Руккола, баклажаны, помидоры черри, кress-салат, красный лук, каперсы, оливки, жареный перец, жареные кольца из козьего сыра и выпаренный бальзамический уксус 48

Куриный салат

Жареная куриная грудка-гриль с: салатом-латук, рукколой, овощами-корнеплодами, красным перцем, красным луком и помидорами, в горчичном соусе винегрет с жареным миндалем 52

Салат с осьминогом

Ломтики щупальца осьминога с зеленой фасолью, листьями шпината, грибами, картофелем и соусом винегрет с жареным красным перцем

..... 52

Сицилийская пицца

Сицилиана. Жареные помидоры черри в оливковом масле и свежей зелени с моцареллой, козьим сыром и базиликом	44
Маргарита. Томатный соус, моцарелла, свежие помидоры и базилик	38
Меланзана. Томатный соус, жареные ломтики баклажанов, козий сыр, острый перец, базилик и Пармиджано Реджано	42
Креветки. Томатный соус, креветки, чесночное конфи, моцарелла, сыр Грана Падано и свежая руккола	54
Пепперони. Томатный соус, пепперони, чили и моцарелла	52
Батат. Крем из батата и рикотты, ломтики запеченного батата, шнитт-лук, чили, моцарелла, Пармиджано Реджано и батат-фри	42
Карчуфи. Соус песто, артишок «алла Романа», помидоры черри, маслины, базилик и моцарелла	48
Фунги. Белый соус, шампиньоны, портобелло, белые грибы и Пармиджано Реджано	46
Гусиная грудка. Белый соус, копченая гусиная грудка, груши в шафране, сыр Горгонзола, греческие орехи и руккола	54
Картофель. Белый соус, фиолетовый картофель, жареный лук, полоски копченой гусиной грудки, триофельное пюре и Пармиджано Реджано	48
Антипasti (веганская). Соус песто, овощное антипasti и обжаренный миндаль	42

Паста**59****Радиатори Помодоро**

Томатный соус, помидоры черри и свежая зелень

Строццапрети с сальсой розе

Томатный соус, сливки, вяленые помидоры и свежая зелень

Строццапрети Карчуфи

Оливковое масло, артишок, помидоры черри, оливки, каперсы и чесночное конфи

Лингвини Фунги

Шампиньоны, портобелло и белые грибы со сливками и Пармиджано Реджано

Лингвини Песто (веганская)

Овощное антипasti, песто, базилик и оливковое масло

Зити**Ригатони с антипasti**

Паста в горшочке с: овощным антипasti, песто, моцареллой, Пармиджано Реджано и поджаренным миндалем

59**Ригатони с креветками**

Паста в горшочке с креветками, помидорами, острым перцем, томатным соусом, сливками, моцареллой и Пармиджано Реджано

79**Лингвини Неро с морепродуктами**

Креветки, мидии, кальмары, головы кальмаров, в рыбном бульоне, тартаре из помидоров со свежей зеленью и Пармиджано Реджано

84**Лингвини с морепродуктами в сливочно-лимонном соусе**

Креветки, мидии, кальмары, головы кальмаров в сливочно-лимонном соусе со свежей зеленью

84**Лингвини с крабами и креветками**

Крабовое мясо, креветки, свежая зелень, помидорный тартар, томатный соус, сливки и чили

84**Паппарделле с лососем**

Ломтики filet лосося, спаржа и лимонная цедра, мак, сливки, шнитт-лук и Пармиджано Реджано

84**Паппарделле с рагу**

«7-часовое» рагу из говядины с тартаром из помидоров и Пармиджано Реджано

84**Паппарделле с гусиной грудкой**

Копченая гусиная грудка, лук-шалот, зеленый горошек, черный перец, сливки, измельченный яичный желток и сыр Грана Падано

84**Равиоли****Равиоли с каштанами**

Равиоли с начинкой из сыра рикotta, каштанов, в сливочном соусе с триофельным пюре, Пармиджано Реджано и каштанной стружкой

69**Равиоли с крабами**

Равиоли с мясом голубых крабов, тартаром из помидоров и шнитт-лука, в соусе из масла семян помидоров и Пармиджано Реджано

79**Равиоли с мясом говяжьих хвостов**

Равиоли, начиненные тушеным мясом говяжьих хвостов, овощами-корнеплодами и бататом, подаются в соусе из выпаренного говяжьего бульона с сыром Грана Падано

79**Ризotto****Ризotto Фунги**

Рис Карнароли с шампиньонами, портобелло и белыми грибами, триофельным пюре, сливками и Пармиджано Реджано

69**Ризotto с лососем**

Рис Карнароли, ломтики filet лосося, спаржа, зеленый горошек, сливки, лимонная цедра и Пармиджано Реджано

84**Ризotto с морепродуктами**

Рис Карнароли, креветки, мидии, кальмары и головы кальмаров, сливки, Пармиджано Реджано и рыбный бульон с ароматом шафрана

84

Морепродукты

Подаются с запеченным картофелем

Кальмары на планче

Белые и розовые кальмары, головы кальмаров, красный лук, обжаренные болгарские перцы и каперсы, подается на ложе из йогурта с паприкой

Креветки и кальмары

Креветки и белые и розовые кальмары в пикантном томатном соусе

Креветки в сливочном масле

Чесночное масло, лимон, шнитт-лук и свежий орегано

Креветки в сливках

Соцветия цветной капусты, лук-шалот, копченая гусиная грудка и зеленый горошек в сливочном соусе

Голубые крабы

Приготовленные на гриле, с соусом из шалфея и шафрана

Фритто Мисто

Артишок, креветки, кальмары и головы кальмаров в хрустящей панировке

..... I.S.E... E.G.A... D.L. 94

Блюдо с морепродуктами для двоих

Креветки, мидии, кальмары, головы кальмаров и голубые крабы в сицилианском стиле

..... 210

Рыба

Филе дорады

Запеченное в миндальном красте, на ложе из равиоли с баклажаном, в крабовом соусе

..... 94

Филе лосося

Запеченное в печи филе лосося, подается с жареным картофелем и жареными овощами и лимонным шафрановым кремом

94

Стейк из каменного окуня (300 г)

Зажаренный на гриле, с соусом из красных перцев и ньюокки с песто

140

Мясо

Куриная Пикката

Обжаренная куриная грудка в соусе из сливочного масла с лимоном, с каперсами, вялеными помидорами и чесночным конфи, подается на лингвини

79

Оссобуко из ягненка

Тушеная ягнечина с говяжьим соусом и овощами-корнеплодами, подается на картофельном пюре

98

Антрекот-гриль 300 г

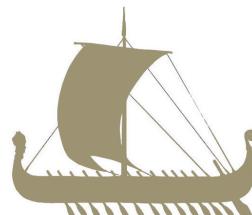
Подается с соусом Мадагаскар, запеченым картофелем и жареными овощами

98

Стейк из говяжьего филе (220 г)

Филе говядины на гриле с каннеллони с грибами и картофелем, зеленой фасолью и соусом из красного вина и лука-шалот

118



Напитки

БОКАЛ ДОМАШНЕГО ВИНА **34**
БОКАЛ ИГРИСТОГО ВИНА **34**

БОЧКОВОЕ ПИВО

PERONI ИТАЛЬЯНСКОЕ ПИВО **32**
GOLDSTAR **26**

ПИВО В БУТЫЛКЕ

TUBORG RED **21**
ESTRELLA DAMM INEDIT 330/750 МЛ **24/52**
STELLA ARTOIS **27**
КОРОНА **27**
HERZL 6% KAPARA / IPA **29**

FEVER-TREE

Тоник со вкусом лимона **12**
Тоник **12**
Имбирный Эль **12**
Джинджер Бир **12**

Горячие напитки

ЭСПРЕССО
короткий / длинный / двойной **9/9/11**
КАПУЧИНО **12**
МАККИАТО **9**
Чай **10**

Холодные напитки

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ: Кока-Кола,
Зиро, Дайет Кола, Спрайт, Кинли,
Нести со вкусом персика **9**
Сан-Пеллегрино **22**
Аква Панна
МАЛ. / БОЛ. **9/14**
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
МАЛ. / БОЛ. **9/14**
БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО Мальти **14**
Стакан свежевыжатого
апельсинового/грейпфрутового/
морковного сока **16**
Кувшин лимонада **28**

N

סִיקְלַיָּה Sicilia صقلية

Коктейли

Апероль Шприц

Апероль, ПРОСЕККО,
СОДОВАЯ ВОДА
и АПЕЛЬСИН

32

ДЕ ЖЕНИ

Джин ТАНКЕРЕЙ, БУЗИНА,
ЛИМОННЫЙ СОК, СВЕЖИЙ БАЗИЛИК
и ЛИМОННЫЙ ТОНICK

36

Рыбацкий арак

АРАК, МИНДАЛЬНЫЙ ЛИКЕР,
ЛИМОНАД,
МЯТА И БАЗИЛИК

38

Дон Пеше

ТЕКИЛА ДОН ХУАЛЬО БЛАНКО,
АПЕРОЛЬ, ПЕРСИК,
ЛИМОН И АПЕЛЬСИН

44

Капитан Кук

Пряный ром Капитан Морган,
Сироп MONIN ФАЛЕРНУМ, лимонный
сок и Джинджер Бир

46

Порто-ди-Палермо

ЦИТРУСОВАЯ ВОДКА KETEL ONE CITROEN,
ДРАЙ КЮРАСАО, ЛИМОН, МАРАКУЙЯ, АПЕЛЬСИН
и РОЗМАРИН

58

