



# Menu Pranzo

*Ristorante La Sibilla*

## ANTIPASTI

Gazpacho di pomodoro con fior di latte al pane panko **15** (9, 1, 7)

Carpaccio di spada affumicato con pomodorini semi-dry , gelee di mango e gelee di lampone **18** (4)

Polpette di pesce azzurro con salsa provola, pane raffermo e mollica croccante, **18** (1,3,4,7)

## PRIMI

Panciotti ripieni di melanzana e scamorza con chips di melanzana, **17** (1,3,7)

Spaghetti trafiletti al bronzo con vongole veraci, **20** (1,14)

Gnocchetti di ricotta cacio e pepe con tartare di gamberi al limone, **21** (1,2,3,7,9)

## SECONDI

Straccetti di vitello con glassa balsamica e verdure, **20** (1,9)

Trancio di tonno alla griglia con crudo di sedano e gelée di limone e lamponi, **25** (4,9)

Filetto di ombrina con cuore di bue marinato all'origano **20** (4)

(Pescato del giorno, **€7,5/100gr**)

## **CONTORNI**

Patatine fritte, **5** (1)

Patate al forno, **7**

Insalata verde, **5**

Insalata mista, **7**

## **LE FRESELLE:**

Epomeo: pomodorini, prosciutto crudo e bufala, **13** (1,3,7)

Ulisse: polpo e sedano ghiaccio, **17** (1,9)

Atena: tonno, pomodorini e olive taggiasche, **13** (1,3,4)

## **DESSERT**

Tagliata di frutta, **9**

Tiramisù in barattolo, **9** (1,3,7)

Semifreddo all'amarena con salsa ai frutti di bosco, **9** (1,7)



# Menu Cena

*Ristorante La Sibilla*

## ANTIPASTI

- Gazpacho di pomodoro con fior di latte al pane panko **15** (9, 1, 7)
- Carpaccio di spada affumicato con pomodorini semi-dry , gelee di mango e gelee di lampone **18** (4)
- Polpette di pesce azzurro con salsa provola, pane raffermo e mollica croccante, **18** (1,3,4,7)
- Burrata con insalatina di datterini gialli e rossi, cipollotto di Tropea e pinoli tostati **17** (7,8)
- Crudità di ricciola alla puttanesca con salsa gravlax **20** (4,10)

## PRIMI

- Panciotti ripieni di melanzana e scamorza con chips di melanzana, **17** (1,3,7)
- Spaghetti trafiletti al bronzo con vongole veraci, **20** (1,14)
- Gnocchetti di ricotta cacio e pepe con tartare di gamberi al limone, **21** (1,2,3,7,9)
- Spaghetti ai due pomodori con straccetti di burrata e caviale di melanzane **17** (1,7)
- Scialatielli *'a bell'e buon'* con crema di vongole, friarielli e bottarga **21** (1,3,4,7,14)

## SECONDI

- Straccetti di vitello con glassa balsamica e verdure, **20** (1,9)
- Costata di vacca con rucola e pomodorini **28**
- Trancio di tonno alla griglia con crudo di sedano e gelèe di limone e lamponi, **25** (4,9)
- Zuppa di cozze con polpo e crostini, **20** (1,14)
- Filetto di ombrina con cuore di bue marinato all'origano **20** (4)

(Pescato del giorno, €7,5/100gr)

## **CONTORNI**

Patatine fritte, **5** (1)

Patate al forno, **7**

Insalata verde, **5**

Insalata mista, **7**

## **DESSERT**

Tagliata di frutta, **9**

Tiramisù in barattolo, **9** (1,3,7)

Semifreddo all'amarena con salsa ai frutti di bosco, **9** (1,7)

Cheesecake fredda con salsa ai lamponi e crumble di mandorle **9** (1,4,7)