



## MENU' RISTORANTE "AL CARATO"

### ANTIPASTI

<b>Selezione di mare con verdure croccanti</b>	<b>€ 18,00</b>
"Selection of Seafood with crunchy vegetables"	
<b>Carpaccio di Gambero rosso di Mazara</b>	<b>€ 23,00</b>
"Mazara red prawn carpaccio"	
<b>Tentacoli di polpo su vellutata di ceci</b>	<b>€ 18,00</b>
"Octopus Tentacles on chickpea cream"	
<b>Tagliere di salumi e formaggi Siciliani con la sua marmellatina</b>	<b>€ 22,00</b>
"Selection of Sicilian cured meat and cheese with jam"	
<b>Carpaccio di manzo con misticanza e zucchine marinate</b>	<b>€ 16,00</b>
"Beef tartare with mixed salad and marinated zucchini"	

### PRIMI

<b>Spaghetti di Gragnano al nero di seppia e crostacei</b>	<b>€ 20,00</b>
"Spaghetti pasta from <i>Gragnano</i> with cuttlefish ink and shellfish"	
<b>Linguine con vongole e grattugiata di bottarga di tonno</b>	<b>€ 22,00</b>
"Linguine pasta with clams and grated tuna roe"	
<b>Fettuccine all'Astice</b>	<b>€ 28,00</b>
"Fettuccine pasta with Lobster"	
<b>Risotto con Gambero rosso di Mazara e stracciatella</b>	<b>€ 24,00</b>
"Risotto with Mazara red prawn and stracciatella cheese"	
<b>La carbonara "Al Carato"</b>	<b>€ 13,00</b>
"Carbonara style Al Carato"	
<b>Mezze maniche con datterino, fonduta di caciocavallo Ragusano e granella di pistacchio</b>	<b>€ 15,00</b>
"Mezze maniche pasta with cherry tomatoes, Ragusa cheese and pistachio grains"	

## SECONDI

<b>Pescato del giorno scottato con bouquet di verdure di campo</b> "Catch of the day steak with a bouquet of wild vegetables"	€ 24,00
<b>Zuppetta del "Pescatore"</b> "Fisherman's soup"	€ 25,00
<b>Frittura croccante (calamari, gamberetti e merluzzetti)</b> "Fried squid, shrimp and cod"	€ 23,00
<b>Tagliata di Angus ai carboni ardenti e patate rustiche speziate</b> "Sliced Angus with hot coals and spicy rustic potatoes"	€ 24,00
<b>Stinco di suino e patate speziate</b> "Pork shank and grilled potatoes"	€ 20,00

## CONTORNI

<b>Caponatina "Al Carato"</b> "Caponatina Al Carato style"	€ 6,00
<b>Verdure di campo brasate</b> "Braised vegetable"	€ 6,00
<b>Insalatina di rucola, grana, pere e noci</b> "Salad with rocket, Grana cheese, pears and nuts"	€ 6,00
<b>Insalatina Siciliana di arance, finocchio e olive nere</b> "Sicilian salad made of oranges, fennel and black olives"	€ 6,00

## DESSERT

<b>Cannolo di ricotta scomposto "Al Carato" con grattugiata di Cioccolato Modicano</b> "Al Carato decomposed ricotta cannolo with grated Modican Chocolate"	€ 6,00
<b>Spumone con croccante di mandorle bagnato all'Amaro Del Capo</b> "Spumone with crunchy almonds dipped in Amaro Del Capo bitter"	€ 6,00
<b>Tortino caldo al cioccolato/pistacchio e sfera di gelato alla vaniglia</b> "Hot little chocolate/pistachio cake and vanilla ice cream"	€ 6,00
<b>Parfait di mandorle / pistacchio</b> "Almond parfait / Pistachio parfait"	€ 6,00
<b>Dadolata di frutta con sfera di sorbetto ai limoni di Sicilia</b> "Diced fruits with a sphere of Sicilian lemon sorbet"	€ 6,00

**COPERTO: € 3,00 (a.p.)**

**Note:**

*Il personale di cucina dichiara che in mancanza di*

*Prodotto fresco saranno utilizzati prodotti surgelati o congelati*

*Lo Chef Giorgio Iacconino*

## MENU' PIZZE "AL CARATO"

### LE "NOSTRE" PIZZE

<b>"AL CARATO"</b>	€ 16,00
<b>Pomodoro, Mozzarella di Bufala Iblea, Porcini, Speck, Caciotta Ragusana</b> <i>"Tomato sauce, Buffalo Mozzarella, Porcini mushrooms, Speck, Ragusano cheese"</i>	
<b>PISTACCHIO</b>	€ 14,00
<b>Mozzarella, Pesto di Pistacchio, Mortadella, Granella di Pistacchio, Provola Ragusana</b> <i>"Mozzarella, Pistachio pesto, Mortadella, Pistachio grains, Provola Ragusana"</i>	
<b>BUFALINA IBLEA</b>	€ 13,00
<b>Pomodoro, Mozzarella di Bufala Iblea, Basilico</b> <i>"Tomato sauce, Buffalo Mozzarella, Basil"</i>	
<b>BAROCCA</b>	€ 12,00
<b>Mozzarella, Crema di Zucca, Ciliegino, Caciocavallo Ragusano</b> <i>"Mozzarella, Pumpkin Cream, Cherry tomatoes, Caciocavallo cheese"</i>	
<b>SICILIANA</b>	€ 12,00
<b>Pomodoro, Spinaci, Salsiccia fresca, Caciocavallo grattugiato</b> <i>"Tomato sauce, Spinach, Sausage, grated Caciocavallo cheese"</i>	
<b>CIURICIURI</b>	€ 12,00
<b>Mozzarella, Crema di Broccoli, Ciliegino, Acciughe, Capuliato, Pangrattato</b> <i>"Mozzarella, Broccoli Cream, Cherry tomatoes, Anchovies, Capuliato, Breadcrumbs"</i>	
<b>STRACCIATELLA</b>	€ 14,00
<b>Stracciatella, Pomodorini, Rucola, Crudo, Grana (tutto a crudo)</b> <i>"Stracciatella, Tomatoes, Rocket, Raw ham, Grana cheese (all the ingredients are raw)"</i>	
<b>CARBONARA</b>	€ 12,00
<b>Mozzarella, Guanciale, Occhio di Bue, Tegoline di Grana</b> <i>"Mozzarella, Guanciale, Bullseye egg, Grana cheese"</i>	
<b>MODICANA</b>	€ 12,00
<b>Mozzarella, Salsiccia fresca, Ricotta vaccina fresca, Pomodorino fresco</b> <i>"Mozzarella, Sausage, Cow Ricotta cheese, fresh tomatoes"</i>	
<b>CAPOCOLLO</b>	€ 12,00
<b>Crema di zucchina, Mozzarella, Capocollo di Suino</b> <i>"Cream of courgette, Mozzarella, Pork Neck"</i>	

## MENU' PIZZE "AL CARATO"

### LE "NOSTRE" PIZZE AL PROFUMO DI MARE

<b>MARINA DI MODICA</b>	€ 18,00
<b>Pomodoro, Mozzarella, Gamberone, Polpo, Gamberetti, Cozze, Sabbia dorata</b> <i>"Tomato sauce, Mozzarella, Prawn, Octopus, Shrimps, Mussels, Breadcrumbs"</i>	
<b>NERO DI SEPPIA</b>	€ 16,00
<b>Pomodoro, Sugo al nero di seppia, Mozzarella, Prezzemolo</b> <i>"Tomato sauce, Cuttlefish ink, Mozzarella, Parsley"</i>	
<b>GAMBERO E ZUCCHINE</b>	€ 16,00
<b>Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti, Zucchine arrosto, Prezzemolo</b> <i>"Tomato sauce, Mozzarella, Shrimps, Grilled courgettes, Parsley"</i>	
<b>GAMBERO</b>	€ 14,00
<b>Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti, Rosso d'uovo</b> <i>"Tomato sauce, Mozzarella, Shrimps, Egg yolk"</i>	
<b>ALICI</b>	€ 12,00
<b>Pomodoro, Mozzarella, Alici, Cipolla, Olive nere, Pangrattato</b> <i>"Tomato sauce, Mozzarella, Anchovies, Onion, Black olives, Breadcrumbs"</i>	
<b>SALMONE</b>	€ 14,00
<b>Pomodoro, Mozzarella, Salmone Affumicato, Prezzemolo</b> <i>"Tomato sauce, Mozzarella, Smoked Salmon, Parsley"</i>	
<b>BACCALA'</b>	€ 16,00
<b>Mozzarella, Baccalà, Patate, Cipolla, Olive nere, Sabbia dorata</b> <i>"Mozzarella, Salt Cod, Potatoes, Onion, Black olives, Breadcrumbs"</i>	
<b>TONNO</b>	€ 11,00
<b>Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla,</b> <i>"Tomato sauce, Mozzarella, Tuna, Onion"</i>	

## MENU' PIZZE "AL CARATO"

### LE "CLASSICHE"

#### CARCIOFINA

€ 12,00

**Crema di carciofi, Mozzarella, Speck, Grana**

*"Artichoke cream, Mozzarella, Speck, Grana"*

#### QUATTRO FORMAGGI

€ 12,00

**Mozzarella, Caciocavallo, Gorgonzola, Grana**

*"Mozzarella, Caciocavallo, Gorgonzola, Grana"*

#### BRESAOLA

€ 14,00

**Mozzarella, Bresaola, Rucola, Ciliegino, Grana**

*"Mozzarella, Bresaola, Rocket, Ciliegino tomatoes, Grana cheese"*

#### CAPRICCIOSA

€ 12,00

**Pomodoro, Mozzarella, Piselli, Uovo, Olive nere, Prosciutto cotto, Wurstel**

*"Tomato sauce, Mozzarella, Peas, Egg, Black olives, Cooked ham, Wurstel"*

#### PARMIGIANA

€ 12,00

**Pomodoro, Mozzarella, Melanzana frita, Uovo, Prosciutto cotto, Caciocavallo Ragusano**

*"Tomato sauce, Mozzarella, Fried eggplant, Egg, Cooked ham, Caciocavallo cheese"*

#### VEGETARIANA

€ 12,00

**Pomodoro, Mozzarella, Radicchio grigliato, Zucchina grigliata, Melanzana grigliata**

*"Tomato sauce, Mozzarella, Grilled radicchio, Grilled courgette, Grilled eggplant"*

#### DIAVOLA

€ 11,00

**Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Salame piccante, Wurstel, Prosciutto cotto**

*"Tomato sauce, Mozzarella, Mushrooms Spicy salami, Wurstel, Cooked ham"*

#### CHIPS

€ 9,00

**Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patate fritte**

*"Tomato sauce, Mozzarella, Wurstel, Fried potatoes"*

#### CALZONE

€ 9,00

**Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto**

*"Tomato sauce, Mozzarella, Cooked ham"*

#### MARGHERITA

€ 6,00

**Pomodoro, Mozzarella**

*"Tomato sauce and Mozzarella"*

## MENU' PIZZE "AL CARATO"

### **LE "DOLCI"**

<b>NUTELLA E NOCCIOLINE</b>	<b>€ 7,00</b>
<i>"Nutella and peanuts"</i>	
<b>RICOTTA E POLVERE DI CANNELLA</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>"Ricotta cheese and cinnamon powder"</i>	
<b>CREMA DI PISTACCHIO E GRANELLA DI PISTACCHIO</b>	<b>€ 9,00</b>
<i>"Pistachio cream and pistachio grain"</i>	
<b>FRITTELLINE "NUTELLA CALDA"</b>	<b>€ 8,00</b>
<i>"Fried pizza dough with Nutella"</i>	

### **I NOSTRI IMPASTI ALTERNATIVI**

<b>CEREALI – SENZA GLUTINE</b>	<b>€ 2,00</b>
<i>"Dough with cereals – Gluten-Free dough"</i>	

### **FRIGGITORIA**

<b>PATATE FRITTE</b>	<b>€ 4,00</b>
<i>"Fried potatoes"</i>	
<b>PATATE RUSTICHE "AL CARATO"</b>	<b>€ 5,00</b>
<i>"Rustic potatoes Al Carato style"</i>	

**LA NOSTRA DEGUSTAZIONE DI PIZZE (Minimo 6 pax) € 20.00 (bevande escluse)**

**Coperto: € 3,00 (a.p.) - Supplementi da € 0.50 a € 10.00**

**Note: Segnalare, preventivamente, intolleranze al personale di sala**

*Il personale di cucina dichiara che in mancanza di*

*Prodotto fresco saranno utilizzati prodotti surgelati o congelati*

**Bevande**

<i>Acqua minerale/frizzante cl.50</i>	€ 1.50
<i>Acqua minerale/frizzante cl.75</i>	€ 2.50
<i>Acqua Ferrarelle cl.75</i>	€ 2.50
<i>Coca cola lt 1</i>	€ 5.00
<i>Coca cola cl.33</i>	€ 2.50
<i>Bibite Polara (Aranciata, Chinotto, Gazzosa, Limone e Zenzero)</i>	€ 3.50
<i>Birra Artigianale Modicana cl.33</i>	€ 6.00
<i>Birra Artigianale cl.75</i>	€ 13.00
<i>Birra Samedorato cl.33</i>	€ 4.00
<i>Birra Samedorato cl.66</i>	€ 6.00

**Vino al calice**

<i>Bianco</i>	€ 5.00
<i>Rosso</i>	€ 5.00

## ***Vini Rossi di Sicilia***



<i>Frappato (Cantine Cos) cl.75</i>	€ 30.00
<i>Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. (Cantine Gulfi) cl.75</i>	€ 28.00
<i>Note Nere Syrah (Doc Sicilia Syrah – Cantine Ramaddini) cl.75</i>	€ 25.00
<i>Frappato – Syrah (Gurgò – Cantine Paolini) cl.75</i>	€ 25.00
<i>Nerello Mascalese (Gurgò – Cantine Paolini) cl.75</i>	€ 25.00
<i>Appassimento (Collezione Oro – Cantine Paolini) cl.75</i>	€ 30.00

## ***Vini Bianchi di Sicilia***

<i>Maria Costanza (Cantine Milazzo) cl.75</i>	€ 30.00
<i>Bianco di Nera (Cantine Milazzo) cl.75</i>	€ 25.00
<i>Igt Valcanzjria (Cantine Gulfi) cl.75</i>	€ 28.00
<i>Nassa (Doc Sicilia Grillo – Cantine Ramaddini) cl.75</i>	€ 25.00
<i>Chardonnay (Gurgò – Cantine Paolini) cl.75</i>	€ 25.00
<i>Catarratto (72 Filara – Cantine Paolini) cl.75</i>	€ 30.00
<i>Inzolia (72 Filara – Cantine Paolini) cl.75</i>	€ 30.00

## ***Bollicine***

<i>Murgo Brut (Cantine Murgo) cl.75</i>	€ 30.00
<i>Murgo Brut Rosè (Cantine Murgo) cl.75</i>	€ 30.00
<i>Blanc de Blancs Freccianera Brut 25 Franciacorta</i>	€ 40.00
<i>Champagne Brut La Cuvèe (Laurent Perrier) cl.75</i>	€ 90.00

## ***Moscato***

<i>Al Hamen (Doc Noto Moscato Passito – Cantine Ramaddini) al calice</i>	€ 8.00
--	--------