



## MENU' RISTORANTE "AL CARATO"

### ANTIPASTI

<b>Antipasto di mare proposto dal nostro Chef</b>	<b>€ 15,00</b>
"Seafood appetizer from our Chef"	
<b>Tentacoli di polpo su vellutata di legumi</b>	<b>€ 16,00</b>
"Octopus tentacles on legume soup"	
<b>Selezione di salumi e formaggi Siciliani con le sue marmellate</b>	<b>€ 14,00</b>
"Selection of Sicilian cured meat and cheese with jams"	
<b>Vellutata di verdure del giorno e crostini di pane</b>	<b>€ 10,00</b>
"Vegetables velvety of the day and croutons"	

### PRIMI

<b>Risotto con crema di zucchine e gamberetti del Mediterraneo</b>	<b>€ 14,00</b>
"Risotto with courgette cream and Mediterranean shrimp"	
<b>Spaghetto di gragnano con vongole veraci e bottarga di tonno</b>	<b>€ 18,00</b>
"Spaghetti pasta from <i>Gragnano</i> with clams and tuna <i>bottarga</i> "	
<b>Mezze maniche con funghi porcini e speck</b>	<b>€ 14,00</b>
"Mezze maniche pasta with porcini mushrooms and speck"	
<b>Cavatone su crema di ortaggi e mollica tostata</b>	<b>€ 12,00</b>
"Cavatone pasta on vegetable cream and toasted breadcrumbs"	

## SECONDI

<b>Il pescato del giorno scottato che il mare ci ha donato su verdure di campo</b>	<b>€ 18,00</b>
“Seared catch of the day “	
<b>Il nostro fritto mare croccante</b>	<b>€ 16,00</b>
”Our fried seafood ”	
<b>Tagliata di angus ai carboni ardenti e patate speziate</b>	<b>€ 18,00</b>
“Sliced angus with hot coals and spiced potatoes”	
<b>Capocollo di suino agli agrumi di Sicilia</b>	<b>€ 12,00</b>
“Pork capocollo with Sicilian citrus fruits”	

## CONTORNI

<b>Caponatina “Al Carato”</b>	<b>€ 5,00</b>
“Caponatina <i>Al Carato</i> style”	
<b>Verdure di campo brasate</b>	<b>€ 5,00</b>
“Braised vegetable”	
<b>Patate al forno al profumo di rosmarino</b>	<b>€ 4,00</b>
“Roasted potatoes with rosemary scent”	
<b>Insalatina di rucola, grana, pere e noci</b>	<b>€ 5,00</b>
“Salad with rocket, <i>Grana</i> cheese, pears and nuts”	

## DESSERT

<b>Il cannolo di ricotta vaccina, pistacchi al sale, arancia candita e Cioccolato Modicano</b>	<b>€ 5,00</b>
“ <i>Cannolo</i> made with filled with ricotta cheese, pistachios salt, candied orange zest and <i>Chocolate of Modica</i> ”	
<b>Tiramisù al “Bell Caffè”</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Tortino caldo al cioccolato</b>	<b>€ 5,00</b>
“Hot little chocolate cake”	
<b>Parfait di mandorle</b>	<b>€ 5,00</b>
“Almond parfait”	
<b>Parfait di pistacchio</b>	<b>€ 5,00</b>
“Pistachio parfait”	

**COPERTO: € 2,00 (a.p.)**

### Note:

*Il personale di cucina dichiara che in mancanza di*

*Prodotto fresco saranno utilizzati prodotti surgelati o congelati*

*Chef Giorgio Jaconinoto*

## MENU' PIZZE "AL CARATO"

### LE "NOSTRE" PIZZE

<b>"AL CARATO"</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Pomodoro, Mozzarella di Bufala Iblea, Porcini, Speck, Scamorza affumicata</b> <i>"Tomato sauce, Buffalo Mozzarella, Porcini mushrooms, Speck, Smoked scamorza cheese"</i>	
<b>SICILIANA</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Pomodoro, Spinaci, Salsiccia fresca, Caciocavallo grattugiato</b> <i>"Tomato sauce, Spinach, Sausage, grated Caciocavallo cheese"</i>	
<b>CIURICIURI</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Mozzarella, Crema di Broccoli, Ciliegino, Acciughe, Capuliatto, Pangrattato</b> <i>"Mozzarella, Broccoli Cream, Cherry tomatoes, Anchovies, Capuliatto, Breadcrumbs"</i>	
<b>MODICANA</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Mozzarella, Salsiccia fresca, Ricotta vaccina fresca, Datterino</b> <i>"Mozzarella, Sausage, Cow Ricotta cheese, Datterino tomatoes"</i>	
<b>BAROCCA</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Mozzarella, Crema di Zucca, Ciliegino, Caciocavallo Ragusano</b> <i>"Mozzarella, Pumpkin Cream, Cherry tomatoes, Caciocavallo cheese"</i>	
<b>PISTACCHIO</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Mozzarella, Pesto di Pistacchio, Mortadella, Granella di Pistacchio, Provola Ragusana affumicata</b> <i>"Mozzarella, Pistachio pesto, Mortadella, Pistachio grains, Smoked provola Ragusana"</i>	
<b>GAMBERO</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti, Rosso d'uovo</b> <i>"Tomato sauce, Mozzarella, Shrimps, Egg yolk"</i>	
<b>ALICI</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Mozzarella, Ciliegino, Alici, Cipolla, Olive nere, Pangrattato</b> <i>"Mozzarella, Cherry tomatoes, Anchovies, Onion, Black olives, Breadcrumbs"</i>	
<b>SALMONE</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Mozzarella, Pomodoro, Salmone Affumicato, Prezzemolo</b> <i>"Mozzarella, Tomato sauce, Smoked Salmon, Parsley"</i>	
<b>BACCALA'</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Mozzarella, Datterino, Baccalà, Patate, Cipolla, Olive nere</b> <i>"Mozzarella, Datterino tomatoes, Salt Cod, Potatoes, Onion, Black olives"</i>	
<b>BUFALINA IBLEA</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Datterino, Mozzarella di Bufala Iblea, Basilico</b> <i>"Datterino tomatoes, Buffalo Mozzarella, Basil"</i>	
<b>STRACCIATELLA</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Stracciatella, Datterino, Rucola, Crudo, Grana (tutto a crudo)</b> <i>"Stracciatella, Datterino tomatoes, Rocket, Raw ham, Grana cheese (all the ingredients are raw)"</i>	
<b>LA NOSTRA CARBONARA</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Pomodoro, Mozzarella, Guanciale, Occhio di Bue, Tegoline di Grana</b> <i>"Tomato sauce, Mozzarella, Guanciale, Bullseye egg, Grana cheese"</i>	

## MENU' PIZZE "AL CARATO"

### LE "CLASSICHE"

#### MARGHERITA

€ 6,00

**Pomodoro, Mozzarella**

*"Tomato sauce and Mozzarella"*

#### CAPRICCIOSA

€ 8,00

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

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

#### CALZONE

€ 7,00

**Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto**

*"Tomato sauce, Mozzarella, Cooked ham"*

#### NORMA

€ 7,00

**Pomodoro, Mozzarella, Melanzana frita, Ricotta salata**

*"Tomato sauce, Mozzarella, Fried eggplant, Salted ricotta cheese"*

#### PARMIGIANA

€ 8,00

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

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

#### BRESAOLA

€ 9,00

**Mozzarella, Bresaola, Rucola, Datterino, Grana**

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

#### CHIPS

€ 7,00

**Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine fritte**

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

#### VEGETARIANA

€ 8,00

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

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

#### TONNO

€ 8,00

**Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla, Mollica tostata**

*"Tomato sauce, Mozzarella, Tuna, Onion, Breadcrumbs"*

## ***LE “DOLCI”***

<b>NUTELLA E NOCCIOLINE</b> <i>“Nutella and peanuts”</i>	<b>€ 5,00</b>
<b>CREMA DI PISTACCHIO E GRANELLA DI PISTACCHIO</b> <i>“Pistachio cream and pistachio grain”</i>	<b>€ 7,00</b>
<b>RICOTTA E POLVERE DI CANNELLA</b> <i>“Ricotta cheese and cinnamon powder”</i>	<b>€ 6,00</b>
<b>FRITTELLINE “NUTELLA CALDA”</b> <i>“Fried pizza dough with Nutella”</i>	<b>€ 5,00</b>

## ***I NOSTRI IMPASTI ALTERNATIVI***

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

## ***FRIGGITORIA***

<b>PATATE FRITTE</b> <i>“Fried potatoes”</i>	<b>€ 4,00</b>
<b>PATATE SPEZiate “AL CARATO”</b> <i>“Spiced potatoes homemade”</i>	<b>€ 5,00</b>

***Coperto: € 2,00 (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>	€ 4.50
<i>Coca cola lattina</i>	€ 2.50
<i>Fanta lattina</i>	€ 2.50
<i>Bibite Polara</i>	€ 3.00
<i>Birra Artigianale Tarì cl.33</i>	€ 6.00
<i>Birra Artigianale Belé cl.33</i>	€ 6.00
<i>Birra Samedorato cl.33</i>	€ 3.50

***Vino al calice***

<i>Bianco</i>	€ 4.00
<i>Rosso</i>	€ 4.00

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

<i>Rosso di Contrada (Cantine Marabino) cl.75</i>	€ 20.00
<i>Cerasuolo di Vittoria Classico (Cantine Cos) cl.75</i>	€ 30.00
<i>Frappato (Cantine Cos) cl.75</i>	€ 25.00
<i>Ripiddu (Cantine Filippo Grasso) cl.75</i>	€ 20.00
<i>Valcerasa Etna Rosso (Cantine Valcerasa Alice Bonaccorsi) cl.75</i>	€ 35.00
<i>Vino a Go Go (Cantine Due Terre) cl.75</i>	€ 20.00

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

<i>Eureka (Cantine Marabino) cl.75</i>	€ 20.00
<i>Mamertino Bianco (Cantine Vigna Nica) cl.75</i>	€ 22.00
<i>Maria Costanza (Cantine Milazzo) cl.75</i>	€ 25.00
<i>Bianco di Nera (Cantine Milazzo) cl.75</i>	€ 20.00
<i>Mari di Ripiddu Etna Bianco Superiore (Cantine Filippo Grasso) cl.75</i>	€ 25.00
<i>Vignaverde (Cantine De Bartoli) cl.75</i>	€ 20.00
<i>Lucido (Cantine De Bartoli) cl.75</i>	€ 20.00

### ***Bollicine “Al Carato”***

<i>Murgo Brut (Cantine Murgo) cl.75</i>	€ 25.00
<i>Murgo Extra Brut (Cantine Murgo) cl.75</i>	€ 40.00
<i>Murgo Brut Rosè (Cantine Murgo) cl.75</i>	€ 30.00
<i>Alcesti Brut Medoto Classico Catarratto (Cantine Alcesti) cl.75</i>	€ 25.00
<i>Ombra Cuvée Brut (Cantine Nicola Gatta) cl.75</i>	€ 30.00
<i>“Espirit Nature” (Champagne Maison Henri Giraud) cl.75</i>	€ 90.00