



## MENU' RISTORANTE "AL CARATO"

### ANTIPASTI

<b>Antipasto di mare proposto dal nostro Chef</b>	<b>€ 20,00</b>
"Seafood appetizer from our Chef"	
<b>Gambero del Mediterraneo marinato con frutta di stagione</b>	<b>€ 16,00</b>
"Mediterranean shrimp marinated with seasonal fruit"	
<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>Parmigiana di melanzane "Al Carato"</b>	<b>€ 10,00</b>
"Eggplant parmigiana <i>Al Carato</i> style"	

### PRIMI

<b>Risotto con tartare di crostacei</b>	<b>€ 18,00</b>
"Risotto with shellfish Tartare"	
<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 all'ortolana con mollica "atturrata"</b>	<b>€ 13,00</b>
"Cavatone pasta ortolana style and toasted breadcrumbs"	

## SECONDI

<b>Il pescato del giorno scottato che il mare ci ha donato su verdure di campo</b>	€ 20,00
“Seared catch of the day “	
<b>Il nostro fritto mare croccante</b>	€ 19,00
”Our fried seafood ”	
<b>Tagliata di angus ai carboni ardenti e patate rustiche “Al Carato”</b>	€ 20,00
“Sliced angus with hot coals and rustic potatoes <i>Al Carato</i> style”	
<b>Stinco di suino e patate dorate gratinate</b>	€ 18,00
“Pork shank and baked gratinated potatoes”	

## CONTORNI

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

## DESSERT

<b>Il cannolo di ricotta vaccina, pistacchi al sale, arancia candita e grattugiata di Cioccolato Modicano</b>	€ 5,00
“ <i>Cannolo</i> made with filled with ricotta cheese, pistachios salt, candied orange zest and <i>Chocolate of Modica</i> ”	
<b>Tiramisù te lo fai tu</b>	€ 5,00
<b>Tortino caldo al cioccolato e perla di gelato</b>	€ 5,00
“Hot little chocolate cake and ice cream pearl”	
<b>Parfait di mandorle</b>	€ 5,00
“Almond parfait”	
<b>Parfait di pistacchio</b>	€ 5,00
“Pistachio parfait”	
<b>Dadolata di frutta con sfera di sorbetto ai limoni di Sicilia</b>	€ 5,00
“Diced fruits with a sphere of Sicilian lemon sorbet”	

**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>	€ 12,00
<b>Pomodoro, Mozzarella di Bufala Iblea, Porcini, Speck, Scamorza affumicata</b> <i>"Tomato sauce, Buffalo Mozzarella, Porcini mushrooms, Speck, Smoked scamorza cheese"</i>	
<b>PISTACCHIO</b>	€ 10,00
<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>BUFALINA IBLEA</b>	€ 10,00
<b>Pomodoro, Mozzarella di Bufala Iblea, Basilico</b> <i>"Tomato sauce, Buffalo Mozzarella, Basil"</i>	
<b>BAROCCA</b>	€ 10,00
<b>Mozzarella, Crema di Zucca, Ciliegino, Caciocavallo Ragusano</b> <i>"Mozzarella, Pumpkin Cream, Cherry tomatoes, Caciocavallo cheese"</i>	
<b>SICILIANA</b>	€ 9,00
<b>Pomodoro, Spinaci, Salsiccia fresca, Caciocavallo grattugiato</b> <i>"Tomato sauce, Spinach, Sausage, grated Caciocavallo cheese"</i>	
<b>CIURICIURI</b>	€ 9,00
<b>Mozzarella, Crema di Broccoli, Ciliegino, Acciughe, Capuliato, Pangrattato</b> <i>"Mozzarella, Broccoli Cream, Cherry tomatoes, Anchovies, Capuliato, Breadcrumbs"</i>	
<b>STRACCIATELLA</b>	€ 9,00
<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>	€ 9,00
<b>Mozzarella, Guanciale, Occhio di Bue, Tegoline di Grana</b> <i>"Mozzarella, Guanciale, Bullseye egg, Grana cheese"</i>	
<b>MODICANA</b>	€ 8,00
<b>Mozzarella, Salsiccia fresca, Ricotta vaccina fresca, Pomodorino fresco</b> <i>"Mozzarella, Sausage, Cow Ricotta cheese, fresh tomatoes"</i>	

## MENU' PIZZE "AL CARATO"

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

<b>MARINA DI MODICA</b>	€ 14,00
<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>	€ 12,00
<b>Pomodoro, Sugo al nero di seppia, Mozzarella, Prezzemolo</b> <i>"Tomato sauce, Cuttlefish ink, Mozzarella, Parsley"</i>	
<b>GAMBERO E ZUCCHINE</b>	€ 12,00
<b>Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti, Zucchine arrosto, Prezzemolo</b> <i>"Tomato sauce, Mozzarella, Shrimps, Grilled courgettes, Parsley"</i>	
<b>GAMBERO</b>	€ 10,00
<b>Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti, Rosso d'uovo</b> <i>"Tomato sauce, Mozzarella, Shrimps, Egg yolk"</i>	
<b>ALICI</b>	€ 10,00
<b>Pomodoro, Mozzarella, Alici, Cipolla, Olive nere, Pangrattato</b> <i>"Tomato sauce, Mozzarella, Anchovies, Onion, Black olives, Breadcrumbs"</i>	
<b>SALMONE</b>	€ 10,00
<b>Pomodoro, Mozzarella, Salmone Affumicato, Prezzemolo</b> <i>"Tomato sauce, Mozzarella, Smoked Salmon, Parsley"</i>	
<b>BACCALA'</b>	€ 10,00
<b>Mozzarella, Baccalà, Patate, Cipolla, Olive nere, Sabbia dorata</b> <i>"Mozzarella, Salt Cod, Potatoes, Onion, Black olives, Breadcrumbs"</i>	
<b>TONNO</b>	€ 8,00
<b>Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla,</b> <i>"Tomato sauce, Mozzarella, Tuna, Onion"</i>	

## MENU' PIZZE "AL CARATO"

### LE "CLASSICHE"

#### QUATTRO FORMAGGI

€ 9,00

**Mozzarella, Caciocavallo, Gorgonzola, Grana**

*"Mozzarella, Caciocavallo, Gorgonzola, Grana"*

#### BRESAOLA

€ 9,00

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

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

#### CAPRICCIOSA

€ 8,00

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

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

#### PARMIGIANA

€ 8,00

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

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

#### VEGETARIANA

€ 8,00

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

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

#### DIAVOLA

€ 8,00

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

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

#### CHIPS

€ 7,00

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

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

#### CALZONE

€ 7,00

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

### **I NOSTRI IMPASTI ALTERNATIVI**

<b>INTEGRALE – CEREALI – SENZA GLUTINE</b>	<b>€ 2,00</b>
<i>"Wholemeal dough – 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>	

**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 cl.33</i>	€ 2.50
<i>Aranciata cl.33</i>	€ 2.50
<i>Bibite Polara</i>	€ 3.00
<i>Birra Artigianale Modicana cl.33</i>	€ 6.00
<i>Birra Artigianale cl.75</i>	€ 13.00
<i>Birra Sedorato cl.33</i>	€ 3.50
<i>Birra Sedorato cl.66</i>	€ 4.50

**Vino al calice**

<i>Bianco</i>	€ 4.50
<i>Rosso</i>	€ 4.50

### ***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