



La Cucina d'acqua salata del Grand Hotel Faraglioni

dalle ore 19.30 alle ore 23.00 (ultima comanda ore 22,30)
from 7.30^{pm} to 11.00^{pm} (last order 10,30^{pm})

(è gradita la prenotazione • reservation required)



VIENI A
SCOPRIRLO

ANTIPASTI APPETIZERS

Varietà di frutti di mare* e crudi di pesce* • € 35,00

Selection of raw sea food and fish*, (2, 4, 14)*

Ostriche • € 3,50 cadauna

Oyster, (14)

Carpaccio di gambero rosso, passion fruit, composta di mele, zenzero e alghe • € 25,00

Red prawn carpaccio, passion fruit, apple compote, ginger and seaweed (2, 3)

Tartare di tonno rosso, avocado, lime, zenzero erba cipollina e yogurt • € 20,00

Red tuna tartare, avocado, lime, ginger, chives and yogurt (1, 4, 8)

Frittura di calamari e mayo al limone • € 20,00

Fried squid with lemon mayo (1, 3, 14)

Moscardini, pane e Mugnoli all'aglio nero • € 20,00

Octopus, bread and Mugnoli with black garlic (1, 9, 14)

Impepata di cozze, origano e aceto • € 15,00

Steamed mussels with oregano and vinegar (12, 14)

Caponata di melanzane e peperoni, cioccolato modicano e mandorle tostate • € 15,00

Caponata of eggplant and peppers, Modica chocolate and toasted almonds (1, 8, 9)

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Spaghettoni di pasta fresca al nero di seppia* e pane «atturrato» • € 19,00

Spaghetti with cuttlefish ink and toasted bread, (1, 14)

Spaghetto Pastificio Piazza con gambero rosso, tartufo nero e basilico • € 23,00

Pastificio Piazza spaghetti with red prawn, black truffle and basil (1, 2, 9)

Calamarata di pasta fresca con cozze, vongole, pomodorini confit e bottarga • € 20,00

Calamarata fresh pasta with mussels, clams, confit cherry tomatoes and bottarga (1, 4, 14)

Linguine Pastificio Piazza con ricci di mare, aglio, olio e peperoncino • € 25,00

Pastificio Piazza linguine with sea urchins, garlic, oil and chilli pepper (1, 7, 8)

Ravioli di burrata al pesto di pistacchi • € 18,00

Burrata ravioli with pistachio pesto (1, 7)



VIENI A
SCOPRIRLO

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Tonno* scottato al sesamo, tagliatelle di ortaggi e composta di cipolle • € 23,00
Sesame-seared tuna, vegetable tagliatelle and onion compote (4)

Pesce spada in guazzetto con patate • € 22,00
Swordfish in a stew with potatoes (4, 9)

Sfera di branzino, con spinaci, gamberi, coulis di datterino e mandorle • € 22,00
Sea bass sphere with spinach, prawns, datterino coulis and almonds (1, 2, 4)

Tagliata di manzo, cremoso al parmigiano, jus di vitello e patate al forno • € 25,00
Sliced beef, creamy Parmesan, veal jus and roasted potatoes (7, 12)

Cotoletta di verdure e patate, cicoria e stracciatella • € 18,00
Vegetable and potato cutlet, chicory and stracciatella (1, 7)

DESSERT DESSERT

Semifreddo alle mandorle e cioccolato • € 7,00
Vegetable and potato cutlet, chicory and stracciatella (3, 7, 8)

Tartufo gelato al cioccolato di Pizzo Calabro • € 7,00
Chocolate ice-cream truffle (3, 7, 8)

Composizione di frutta fresca • € 8,00
Seasonal fresh fruit

Cannolo siciliano • € 5,00
Sicilian cannoli (1, 7, 8)

Dolce al banco del giorno • € 7,00
Cake of the day



VIENI A
SCOPRIRLO

ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS

- (1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE / CEREALS CONTAINING GLUTEN
- (2) CROSTACEI / CRUSTACEANS
- (3) UOVA / EGGS
- (4) PESCE / FISH
- (5) ARACHIDI / PEANUTS
- (6) SOIA / SOY BEANS
- (7) LATTE / MILK
- (8) FRUTTA A GUSCIO / NUTS NAMELY
- (9) SEDANO / CELERY
- (10) SENAPE / MUSTARD
- (11) SESAMO / SESAME SEEDS
- (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
- (13) LUPINI / LUPINS
- (14) MOLLUSCHI / MOLLUSCS

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Coperto euro 2.00 per persona - Prezzi in Euro - Servizio incluso - IVA 10% inclusa

**To preserve freshness fish that is to be eaten in a raw state has been prepared in accordance with the EC requirements for cleaning and preparing prior to consumption, regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3*

**In the absence of finding the fresh product, we advise customers that some products may be frozen or from freezing by blast chiller.*

Cover euro 2.00 per person - Prices in Euro - Service included - VAT 10% include

dalle ore 19.30 alle ore 23.00 (ultima comanda ore 22,30) chiuso il lunedì

from 7.30^{pm} to 11.00^{pm} (last order 10,30^{pm}) closed on monday

(è gradita la prenotazione • reservation required)



VIENI A
SCOPRILO