

## ANTIPASTI – HORS D'OEUVRE

<b>Involtini di melanzane alla "Catanese" con pomodoro, mandorle e basilico</b>	€ 20,00
<i>Aubergine rolls "Catanese" style with tomato, almonds and basil</i>	
<b>Pescato del giorno marinato, insalatina, pomodoro, rucola e avocado</b>	€ 28,00
<i>Marinated fish of the day, salad, tomato, rocket and avocado</i>	
<b>Veli di prosciutto crudo di Parma e frutta di stagione</b>	€ 22,00
<i>Parma ham slices with seasonal fruit</i>	
<b>Composta di pomodoro e mozzarella di bufala al basilico</b>	€ 20,00
<i>Caprese salad with tomato, buffalo mozzarella cheese flavored with basil</i>	

## PASTA – PASTA COURSES

<b>Spaghetti di grano duro con sauté di vongole veraci, pomodorini e peperoncino</b>	€ 30,00
<i>Durum wheat spaghetti with venus clams, cherry tomatoes and chilli pepper</i>	
<b>Linguine rustiche con pesce bianco e fiori di zucchine pomodorini e pistilli di peperoncino</b>	€ 28,00
<i>Linguine pasta with white fish and courgette flowers</i>	
<b>Pennette gragnanesi alla "Norma" con pomodoro fresco, melanzane fritte e scaglie di ricotta infornata</b>	€ 23,00
<i>Pennette pasta "Norma" style with tomato sauce, fried aubergine and baked ricotta cheese flakes</i>	

## SECONDI - MAIN COURSES

<b>Involtini di pesce spada al pane aromatico, composizione di verdure grigliate</b>	€ 32,00
<i>Grilled swordfish rolls with flavoured breadcrumbs, grilled vegetables</i>	
<b>Tagliata di manzo con verdure grigliate, rucola e scaglie di Parmigiano</b>	€ 32,00
<i>Beef "tagliata" (grilled entrecote) with grilled vegetables, rocket and Parmesan cheese flakes</i>	
<b>Scaloppa di pescato del giorno in umido di pomodorini e capperi di Pantelleria su letto di taboulé alle erbe</b>	€ 33,00
<i>Stewed fish of the day escalope with cherry tomatoes, caper from Pantelleria on a bed of cous-cous and herbs salad</i>	
<b>Fritturina di gambero rosso e calamari di paranza servita con salsa tartara ed insalatina novella</b>	€ 34,00
<i>Fried red prawns from Mazara and squids served with tartara sauce and mixed salad</i>	
<b>Piatto freddo di verdure, salumi e formaggi alla siciliana</b>	€ 26,00
<i>Sicilian cold plateau with vegetables, cured meats and cheeses</i>	
<b>La nostra grigliata di pesce fresco del giorno * (secondo disponibilità)</b>	€ 80,00 al Kg
<i>Our grilled catch of the day fish selection* (based on availability)</i>	
<b>Gamberoni e scampi ** King prawns and scampi*</b>	€ 105,00 al Kg

\* Non incluso nella mezza pensione – *Not included in the half board arrangement*  
\*\* *Supplemento mezza pensione € 20,00 per persona – Half board extra charge € 20,00 per person*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento anti-anisakis secondo la normativa HACCP  
*Raw fish have undergone an anti-anisakis treatment according to the Italian food health and safety law - HACCP*  
Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo"  
come previsto dal reg. CE 1169/11

*Some products of this menu may have been treated having observed the "cold chain" requirements according by EU regulation 1169/11*

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio**  
**Information about the presence of substances or products causing allergies are available by contacting the service staff**

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA - All prices include VAT

## Le insalate del Sole – *Sunshine Salads*

### Caesar salad

( filetti di pollo, lattuga iceberg, crostini di pane,  
Parmigiano, salsa alla senape ) DA CONDIRE

*Caesar salad ( grilled chicken breast, iceberg lettuce, croutons, parmesan, mustard dressing )*  
€ 25,00

### Insalata nizzarda

( fagiolini, tonno, acciughe, capperi, olive nere, patate, lattuga,  
pomodoro, uovo sodo) DA CONDIRE

*Niçoise salad ( green beans, tuna, anchovies, capers, black olives, potato, lettuce, tomato, egg)*  
€ 25,00

### Tipica insalata alla domenicana

( spicchi di arancia, fiori di capperi, mela, pomodorini, avocado, finocchio, rucola, olive  
nere, riduzione di aceto balsamico ) DA CONDIRE

*Dominican salad ( orange segments, capers, apple, cherry tomatoes, avocado,  
fennel, rocket, black olives, balsamic vinegar glaze )*  
€ 25,00

### Insalata mediterranea con tocchetti di pescato del giorno GIA' CONDITA

*Fish of the day, mixed salad, orange, apple, avocado, carrot, olive oil, salt, pepper and balsamic vinegar glaze*  
€ 30,00

### Insalata di gamberi rosa vaporati con frutta, misticanza aromatica e salsa cocktail GIA' CONDITA

*Steamed pink prawns with fresh fruit, mixed salad and cocktail sauce*  
€ 28,00

## Tasting Menu " Il Giardino dei Limoni"

**Pescato del giorno marinato, insalatina, pomodoro,  
rucola e avocado**

*Marinated fish of the day, salad, tomato, rocket and avocado*

**Involtini di pesce spada al pane aromatico,  
composizione di verdure grigliate**

*Grilled swordfish rolls with flavoured breadcrumbs, grilled vegetables*

**Dessert a scelta tra Crostata di frutta – Macedonia o Coppa di Gelato**

*Your choice of dessert between Fruit tart, fresh fruit salad or San Domenico Ice-cream*

€ 59,00

### DESSERT

**Crostata di frutta**

*Fruit tart*

€ 12,00

**Macedonia di frutta fresca**

*Fresh fruit salad*

€ 12,00

**Coppa di gelato "San Domenico"**

*San Domenico ice-cream*

€ 12,00

**Fragole alla Romanoff**

*Strawberries "Romanoff" (vanilla ice cream, whipped cream and Porto)*

€ 18,00

**Sorbetto al limone profumato alla vodka e Prosecco,  
preparato al Vostro tavolo**

*Lemon sherbet prepared at your table with vodka and Prosecco sparkling wine*

€ 18,00