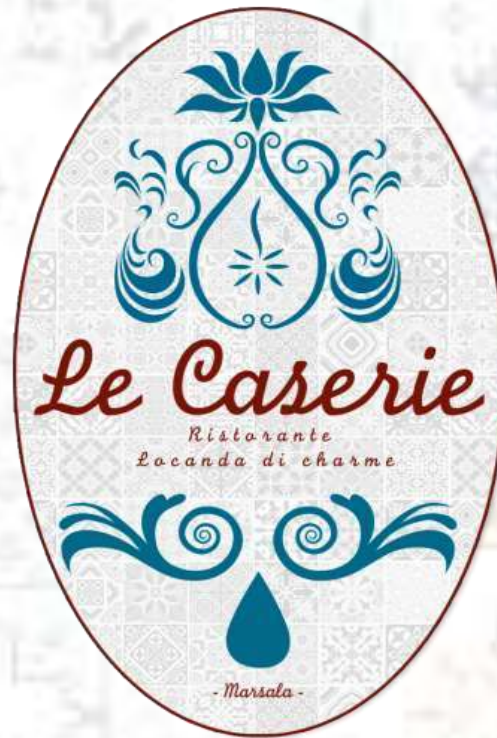


Benvenuti a Le Caserie



Locanda di Charme

Con

12 affascinanti camere

Dal 1605

ANTIPASTI

IL NOSTRO ATELIER DEL MARE DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI SAPORI

Cestino di polpo del Mediterraneo con maionese di vellutata di verdure al vapore

La Bruschetta All'etrusca (Creazione 2017)

La Caponata all'antica con sbriciolata di Cernia, cioccolato fondente e mandorle

Lo scampo in crudità

Salmone marinato al pepe rosa e agrumi

Carpaccio di tonno con zenzero e lime

Morbidone di baccalà, battuto di pomodorini secchi, olive e basilico

Ostrica

€ 20.00 x1

€35.00 x2

In assenza di prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n. 853/2004.

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, potete rivolgervi al personale di sala, che sarà ben lieto di mostrarvi il depliant informativo dei nostri prodotti.

In assenza di tonno rosso verrà utilizzato il tonno pinna gialla

ANTIPASTI

IL COTTO IL CRUDO IL MARINATO

Aragosta cotta al vapore con salsa rosa al passito calda

Carpaccio di tonno

Ostrica

Scampo

Polpo bollito

Salmone marinato

Crostino con maionese di uova di ricci

€20.00

CESTINO DEL MARINAIO

Cestino di pane croccante con mousse di verdure e insalatina di polpo

Scampo

Carpaccio di tonno

Carpaccio di salmone marinato agli agrumi

Ostrica

€16.00

In assenza di prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n. 853/2004.

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, potete rivolgervi al personale di sala, che sarà ben lieto di mostrarvi il depliant informativo dei nostri prodotti.

In assenza di tonno rosso verrà utilizzato il tonno pinna gialla

ANTIPASTI

I NOSTRI FAMOSI

*Caponata con cernia e cioccolato fondente- Bruschetta Etrusca-
La provola d'amare con scampo in crudità su bisqué d'aragosta*

€ 15.00

LA PROVOLA D'AMARE

*Scamorza affumicata di Pioppo ripiena di mollica fresca di tumminia e frutti di mare;
Panatura di mollica al nero di seppia e mandorle
Servita su bisque' d'aragosta con crudo di scampone e polvere agli agrumi.*

€ 16.00

TRITTICO DI MARE

*Cestino di polpo con vellutata di maionese di verdure, caponata con cernia e cioccolato fondente, La vela di pane con tartara
di tonno e mousse alla menta.*

€ 18.00

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n. 853/2004.

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, potete rivolgervi al personale di sala, che sarà ben lieto di mostrarvi il depliant informativo dei nostri prodotti.

In assenza di prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati

In assenza di tonno rosso verrà utilizzato il tonno pinna gialla

Pag 3 of 14

ANTIPASTI

FLAN DI RICOTTA E SCAMORZA AFFUMICATA

*Con battuto di maialetto nero dei nebrodi,
qualeddro marsalese su fonduta di noci tostate e lardo patanegra*

€15.00

MILLEFOGLIE DI ROOSTBEFF DI VITELLO

Con burratina di pioppo e vellutata di tartufo

€16.00

CAPONATINA

Di verdure con cioccolato e mandorle

BRUSCHETTINE ALL'ETRUSCA

Con medaglione di salame nostrano

€14.00

CARPACCIO ALTO

*Di carne salata marinata in spezie e nero d'avola
Poggiata su montata delicata di pomodori secchi, olive nere e capperi
E una riduzione di cipolla rossa bruciata.*

€16.00

TARTARA

*Di filet mignon di manzo
Con formaggio fresco al basilico
E frutti di bosco caramellati al marsala*

€15.00

In assenza di prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n. 853/2004.

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, potete rivolgervi al personale di sala, che sarà ben lieto di mostrarvi il depliant informativo dei nostri prodotti

I NOSTRI PRIMI

FETTUCCELLE DEL MORO 18.00

Ragout al nero di seppia, crema di ricotta fresca al basilico e uova di ricci

LINGUINE EMOZIONI 16.00

Pomodorino, gambero, mentuccia, tonno, uova San Pietro, pistacchio e bottarga

SPAGHETTI 25.00

Aragosta, pomodorino e basilico

SPAGHETTONE 20.00

Vongole, pomodorino, spinaci freschi, bottarga e limone

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA DELLA SCOGLIERA 18.00

Scampi, gamberi, calamari, pomodorini e frutti di mare

In assenza di prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n. 853/2004 In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, potete rivolgervi al personale di sala, che sarà ben lieto di mostrarvi il depliant informativo dei nostri prodotti..

I NOSTRI PRIMI

LO SPAGHETTO SPEZZATO DELLA REGINA ALLA MATALOTTE 20.00

In brodo di d'aragosta, cernia e frutti di mare

COUS-COUS 16.00

Di pesce

QUADROTTI RIPIENI DI CERNIA 20.00

Crema di Crostacei, pistacchio e pere

IL RISOTTO DEL PESCATORE 16.00

Sfumato al Marsala

CAPPELLACCI 16.00

Ripieni di patate e pecorino con baccalà, porri e pomodorini

In assenza di prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n. 853/2004 In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, potete rivolgervi al personale di sala, che sarà ben lieto di mostrarvi il depliant informativo dei nostri prodotti..

I NOSTRI PRIMI

GNOCCHI DI PATATE 14.00

Su crema di zucca al gambero, pistacchio e bottarga

RAVIOLI 16.00

*Ripieni di ricotta con fonduta di cacio e pepe
E lamellato di guanciaie speziato di maialetto nero dei Nebrodi*

GARGANELLI 15.00

Crema di broccoletti, salsiccia e fonduta di caciocavallo

FETTUCCELLE DEL CONTE 14.00

Vellutata di verdure affumicate e mollica di pistacchio

SPAGHETTO 16.00

Fonduta di nocciole, crema tartufata e carpaccio di carne salata al nero d'avola

In assenza di prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n. 853/2004 In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, potere rivolgervi al personale di sala, che sarà ben lieto di mostrarvi il depliant informativo dei nostri prodotti..

I NOSTRI SECONDI PIATTI

IL TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO

CON

Cipolla rossa caramellata su mousse di capperi, mentuccia, alici e olive

€ 16.00

VELE DI POLPO ALLA SICILIANA STUFATO

Con

Pomodorini, patate, origano, capperi e olive

€ 15.00

FLAN D'ORATA IN CROSTA DI PATATE

Con passè di carote, patate e mele

e

Vellutata di Limone fimminello

€ 14.00

In assenza di prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero esser e surgelati o congelati.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n. 853/2004. In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, potere rivolgersi al personale di sala, che sarà ben lieto di mostrarvi il depliant informativo dei nostri prodotti

In assenza di tonno rosso verrà utilizzato il tonno pinna gialla

I NOSTRI SECONDI PIATTI

LA SEPPIA IN TRE COTTURE

Seppia al barbecue nel suo nero con mousse di ricci di mare e purè di patate al basilico

€ 18.00

I FANTASTICI 3

Degustazione di

Seppia arrosto nel suo nero con mousse di ricci di mare, anelli fritti di calamaro su patate al pepe rosa e

tonno in crosta di pistacchio con

Cipolla rossa caramellata su mousse di capperi, mentuccia, alici e olive

€ 18.00

LA GRIGLIATA DEI 5 RE DEL MARE

L'aragosta , la seppia, lo scampone, il pesce spada e il tonno alla griglia con vellutata tiepida di limoni

€ 25.00

In assenza di prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero esser surgelati o congelati.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n. 853/2004. In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, potere rivolgervi al personale di sala, che sarà ben lieto di mostrarvi il depliant informativo dei nostri prodotti. In assenza di tonno rosso verrà utilizzato il tonno pinna gialla

I NOSTRI SECONDI PIATTI

TOURNANDOS DI MANZO AI FUNGHI PORCINI E CAFFE'

Su crostone di pane scamorzato

€25.00

LO STINCO DI MAIALETTO

Cotto al nero d'avola con cioccolato, noci, mandorle e pistacchio

€18.00

IL FILETTO DI MANZO SCALOPPATO

Con mele, uva e marsala

€18.00

FIorentina di Scottona ai Ferri

E i suoi contorni

€6.00 all'etto

*In assenza di prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n. 853/2004. In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, potrete rivolgervi al personale di sala, che sarà ben lieto di mostrarvi il depliant informativo dei nostri prodotti. In assenza di tonno rosso verrà utilizzato il tonno pinna gialla

CONTORNI

INSALATA MISTA.

€ 4.00

INSALATA DI POMODORO.

€ 4.00

PATATE LESSE PREZZEMOLATE.

€ 4.00

PATATE AL FORNO.

€ 4.00

VERDURE GRIGLIATE.

€ 5.00

In assenza di prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n. 853/2004.

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, potete rivolgervi al personale di sala, che sarà ben lieto di mostrarvi il depliant informativo dei nostri prodotti.



Coperto € 4.00

Si avvisa la gentile clientela

Che

nei giorni festivi e nel fine settimana le scontistiche per le convenzioni e i menu fissi non sono da considerarsi validi.