

Bontà Nascoste

Vi porge il Benvenuto per una sosta inebriante e golosa tra le prelibatezze liguri.

Le nostre ricette sono studiate in base ai gusti ed alle preferenze degli ospiti, realizzate con l'utilizzo di materie prime di altissima qualità preparate fantasiosamente in modo da esaltare il gusto del prodotto utilizzato senza coprirne il sapore.

Per garantire alla nostra Clientela portate curate nei minimi dettagli, i piatti sono preparati al momento, con l'inevitabile ma confortante attesa dettata dalla cucina espressa.

Seguendo questa filosofia il menù prende forma e si rinnova continuamente secondo il pescato del giorno e le seduzioni stagionali pur conservando uno spazio per le ricette ormai consolidate all'insegna delle tradizioni locali.

Emanuele ed Emiliano

Antipasti
Appetizers

Degustazione di antipasti di mare
(ordine min. 2 persone)
Tasting of the sea (order for two people)
€ 25,00 a pesona

Crudità di Mare
(ordine min. 2 persone)
Raw seafood (order for two people)
€ 35,00 a persona

Tartare di Tonno con Avocado e Agrumi
Tuna Tartare with avocado and citrus fruits
€ 18,00

Insalata tiepida di mare con verdure croccanti
Warm seafood salad with crispy vegetables
€ 22,00

Carpaccio di gambero Rosso di Mazara del Vallo con Pistacchi di , ciuffi di Burrata e Arancia
Carpaccio of red Prawns of Mazara del Vallo with Pistachios, Burrata tufts and Orange
€ 20,00

Muscoli alla marinara
Mussel soup
€ 13,00

Antipasti
Appetizers

Tartare di Fassona Piemontese con trito di cipollotti e capperi
Keep Fassona with spring onions and capers
€ 17,00

Degustazione di formaggi
Cheese tasting
€ 18,00

Primi Piatti

Pasta

Gnocchetti ai frutti di mare

Gnocchetti with seafood

€ 18,00

Spaghetti al Plancton marino, Burrata e Gamberoni

Spaghetti with marine Plankton, Burrata and Prawns

€ 22,00

Tagliolini all'Astice

Long fresh pasta with Lobster

€ 20,00

Paccheri Calamari e Foie Gras

Pacchero with squid and Foie Gras

€ 18,00

Spaghetti ai Ricci di Mare

Spaghetti with sea urchins

€ 16,00

Ravioli di Burrata al Crudo di Gambero Rosso di Mazzaro del Vallo

Stuffed pasta of Burrata whit Raw Red Shrimp from Mazara del Vallo

€17,00

Trofie al Pesto alla Genovese

Short local twisted pasta with basil pesto, stringbeans and potatoes

€ 10,00

La Carne
The meat

Filetto di Vitello alla griglia
Grilled veal fillet
€ 20,00

Bistecca di Manzo alla griglia (taglio minimo 600 gr.)
Beef steack grilled (600 gr minimum size)
€ 45,00/kg

Il Pesce

The fish

Capon Magro

Capon Magro

€ 22,00

Rollè di Branzino ripieno di Manzacolle su Vellutata di Zucchine

sea bass fillet filled with courgette velvety shrimp

€ 20,00

Fritto misto di paranza, Calamaretti, Gamberi e Verdure

Mixed fried with fishes, squids, crayfishes and vegetables

€ 17,00

Zuppa di mare (min. 2 persone)

Seafood soup (minimum order for two people)

€ 35,00 a persona

Sella di Orata su letto di Bietola e Pesto di Pomodorini secchi

Saddle of Sea Bream with chard and dried tomato pesto

€18,00

Catalana di Gamberi e Scampi*

'Catalana' with steamed crayfishes and prawns

€ 28,00

Catalana Reale di Gamberi, Scampi e Astice*

'Catalana' Royal with steamed crayfishes, prawns and European lobster

€ 40,00

Filetto di Baccalà con Peperone Piquillio e Olive Taggiasche

Cod fillet with peppers and olives

€ 20,00

Pescato giornaliero al forno, al sale e all'isolana

Fish of the day cooked on the grill, salt and baked

€ 60,00 al kg.

Contorni
Side dishes

Insalata verde
Green salad
€ 4,00

Insalata mista
Mix salad
€ 6,00

Verdure in caponata
Caponata vegetables
€7,00

Dolci
Desserts
€ 7,00

Sorbetti
Sorbets
€ 4,00

Pane di nostra produzione e Coperto
Bread and Service
€ 4,00

In caso di mancanza del prodotto fresco si utilizzano prodotti abbattuti termicamente di altissima qualità

In case of lack of fresh produce which products culled thermally high quality

I prodotti sono stati abbattuti in conformità alle prescrizioni del Reg. 853/2004, All. III Sez. VIII Cap 3 Lett. D punto 3 Mod. Ris- A

The products have been slaughtered in accordance with the requirements of Reg. 853/2004, All. III Sez. VIII Cap 3 Lett. D punto 3 Mod. Ris- A