

# INCANTO

ORTEA PALACE RESTAURANT

## ANTIPASTI

### STARTER

Gambero di Mazara con Mandorle di Avola e Pistacchi di Bronte <i>Raw Red Prawns from Mazara with Avola Almonds and Bronte Pistacchio</i>	€29,00
Il Mercato del "Pesce" di Ortigia, marinato con Pomodoro e Frutti Rossi <i>The "Fish" Market from Ortigia marinated with Tomato and Red Fruits</i>	€28,00
L'Inverso Tonne Vitel Ortea (Tonno e Salsa di Vitello) <i>Our Tuna Fillet with Veal Capers sauce</i>	€25,00
Battuto di Manzo Locale con uova ruspanti <i>Local beef tartare with farm egg</i>	€26,00
Parmigiana con Ricotta di Capra Bio e Spuma di Latte <i>Eggplants, Tomatoes with Bio Goat Ricotta and Milky Sauce</i>	€21,00

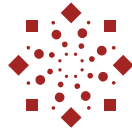
Prezzi in Euro - Servizio incluso - IVA 10% inclusa

Prices in Euro - Service included - VAT 10% included

## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSE

Spaghetti ai Ricci di Mare e Lime <i>Spaghetti with Sea Urchins flavoured with lime</i>	€26,00
Calamarata con Cozze e sedano e salsa ai Peperoni Dolci <i>"Calamarata shape pasta" with sweet red pepper sauce and mussels</i>	€27,00
Linguine con Manteca ai Cipollotti Seppia e pecorino <i>Linguine with spring Onions, cuttlefish and Pecorino cheese</i>	€26,00
Gnoccoli tipici trapanesi con scampi e capperi di Pantelleria <i>Nome made Trapani gnoccoli with Scampi and capers of Pantelleria</i>	€28,00
Raviolo speziato al Basilico con Ricotta di Pecora, Pomodoro e Melanzane <i>Basil "Raviolo" pasta with Sheep Ricotta, Eggplant and Tomatoes</i>	€23,00



# INCANTO

ORTEA PALACE RESTAURANT

## SECONDI PIATTI

### MAIN DISHES

Triglia Croccante con Salsa all'Aglio di Nubia e verdure di stagione <i>Red mullet with Nubia Garlic sauce and seasonal vegetables</i>	€27,00
Astice in salsa gazpacho con i suoi ingredienti all'aceto invecchiato nelle botti <i>Lobster with Gazpacho sauce and all Ingredients with aged Sicily Vinegar</i>	€39,00
Alici ripiene con Gambero di Nassa su carote di Ispica <i>Stuffed Anchovies with Shrimp of Nassa on Ispica Carrots Cream</i>	€28,00
Sgombro marinato con pomodoro e crema di mandorle di Avola <i>Marinated Mackerel with tomato and almond from Avola</i>	€24,00
Filetto di Razza Modicana con puree siciliano e gastrique ai frutti rossi <i>Modican beef filet with Sicilian puree and red fruits sauce</i>	€29,00

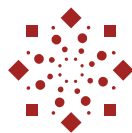
## MENÙ DEGUSTAZIONE

### TASTING MENU

*PER TUTTI I COMMENSALI, MINIMO DUE PERSONE*

*FOR ALL THE DINERS, MINIMUM TWO PERSON*

Il Mare di Ortea/ Sea of Ortea Sei Portate a discrezione dello Chef <i>Six Courses Menu at the discretion of the Chef</i>	€118,00
La Terra di Ortea/ Land of Ortea Cinque Portate a discrezione dello Chef <i>Five Courses Menu at the discretion of the Chef</i>	€93,00
Le Verdure di Ortea/ Vegetables of Ortea Cinque Portate a discrezione dello Chef <i>Five Courses Menu at the discretion of the Chef</i>	€75,00



# INCANTO

ORTEA PALACE RESTAURANT

"IL DOLCE DEV'ESSERE SPETTACOLARE, PERCHÉ ARRIVA QUANDO IL GOURMET NON HA PIÙ FAME"

GIUSEPPE TARANTINO Pastry Chef  
Menù progettato in collaborazione con il suo team

## DALLA NOSTRA PASTICCERIA

### DESSERTS

<b>Eureka</b> - Le geometrie ed i sapori del cioccolato del Sud della Sicilia al Sud-America <i>Tasting chocolate dessert from the South of Sicily to the South of America</i>	€14,00
<b>Il Regno</b> - I dolci delle feste degli Angioini agli Aragonesi <i>Sweets of the festivities by the Angevins to the Aragonese</i>	€14,00
<b>Iris</b> - Dal cibo da strada alla cucina Gourmet l'evoluzione di un grande classico <i>From street food to the Gourmet kitchen, the evolution of a great classic</i>	€14,00
<b>Lumia</b> - Morbido al limone Femminello Siracusano, anima ai lamponi e gelato al Prosecco <i>Soft Siracusano Femminello lemon, raspberry and Prosecco ice cream</i>	€14,00
<b>Gelati Artigianali Siciliani</b> <i>Sicilian Ice Creams</i>	€8,00
<b>Caffè e Cappuccino con selezione di piccola pasticceria</b> <i>Coffee and Cappuccino served with pastry</i>	€14,00

## FORMAGGI

### CHEESES

<b>Selezione di 6 Caprini Biologici Siciliani a Latte Crudo</b> <i>Selection of local Organic goat cheeses</i> <b>Al nero d'Avola, Carrubbo, Rosmarino, Crosta Fiorita, Miele e cannella; Zafferano e Prezzemolo</b>	€19,00
<b>Selezione di 6 formaggi siciliani</b> <i>Selection of Sicilian cheeses</i> <b>Vastedda del Belice e ragusano DOP, maiorchino, provola Iblea, Piacentino Ennese, Pecorino stagionato</b>	€19,00