

La
bolega
R I S T O R A N T E

MENÙ À LA CARTE



Antipasti

Starters

Bruschettona di pane di Castelvetro con burrata e gambero rosso di Mazara scottato	18
<i>Castelvetro bread toast with burrata and seared Mazara red shrimp</i>	
Polpo croccante su quenelle di patate ed emulsione di crostacei	19
<i>Crispy octopus on potato quenelle and shellfish emulsion</i>	
Carpaccio di alici marinate al beccafico sabbia di pane aromatico e finocchio croccante	19
<i>Anchovies marinated carpaccio in beccafico</i>	
Soutè di cozze e vongole con ostrica scoppiata di patate	21
<i>Mussels and clams soute with popped oyster</i>	
Tagliere di mare con bresaola di tonno, carpaccio di polpo e di spada bottarga e alici marinate	20
Tortino di patate e mozzarella su spuma al parmigiano e cialda di pane croccante	14
<i>Potatoes and mozzarella flan on parmigiano cream</i>	
Tagliere di salumi pregiati e formaggi D.O.P.	19
<i>Fine meat and cheese platter</i>	
Selezione di crudi di gambero rosso di Mazara, gambero bianco, scampi, tonno e straccetti di pesce con salsa al lime	25
<i>Mazara red shrimp, white shrimp, scampi tuna and fish strips with lime sauce</i>	

Primi piatti

First courses

Mezzi Paccheri con bisque di gambero rosso, pistacchio e stracciatella di bufala	20
<i>Half Paccheri with red shrimp bisque, pistachio and stracciatella di bufala cheese</i>	
Spaghetti freschi alla chitarra con vongole	22
<i>Fresh spaghetti with clams</i>	
Tagliolino nero su battuto di tonno, bottarga di muggine e tartufo nero Ragusano	20
<i>Black fresh tagliolino pasta with minced tuna, mullet bottarga roe and Ragusa black truffle</i>	
Tagliolino fresco con dadolata di ricciola e granchio blu	23
<i>Fresh Tagliolino with cubed ricciola and blue crab</i>	
Calamarata al ragù di polpo e stracciatella	20
<i>Calamarata wit octopus ragù and stracciatella cheese</i>	
Riso Carnaroli agli scampi mantecato in crema di datterino giallo, maionese di crostacei e polvere di cipolla bruciata	22
<i>Scampi risotto with yellow tomatoes cream and shellfish mayonnaise</i>	
Spaghettone fresco con tartare di melanzane, datterino e mousse di burrata	16
<i>Fresh spaghettone with aubergines, cherry tomatoes and burrata mousse</i>	
Busiate con crema bianca, granella di pistacchio e croccante di maialino nero dei Nebrodi	18
<i>Busiate with withe cream, pistachios and crispy Maialino slices</i>	

Secondi piatti

Main courses

Calamaro farcito su crema di patate, uva sultanina e pinoli tostati aromatizzato al curry	22
<i>Stuffed squid on potato cream with curry</i>	
Pescato del giorno in guazzetto	6 / 100 gr
<i>Fresh fish in a stew</i>	
Frittura mista di pesce, paranza e vegetali	20
<i>Mixed fried fish and vegetables</i>	
Tagliata di tonno al sesamo nero e senape su letto di cipolla caramellata con finocchio croccante	22
<i>Tuna steak with black sesame and caramelized onion</i>	
Grigliata di pesci dei nostri mari	25
<i>Grilled fishes from our seas</i>	
Maialino nero dei Nebrodi croccante in crosta di mandorle su crema di melanzane affumicate e patate arrosto	18
<i>Crispy Nebrodi black piglet in almond crust on smoked eggplant cream and roasted potatoes</i>	
Filetto di manzo panato al pistacchio su fonduta di tuma allo zafferano	23
<i>Pistachio-breaded beef fillet on saffron flavored tuma cheese fondue</i>	
Uova pochè su brunoise di verdure e olio al rosmarino	14
<i>Poached egg on vegetables</i>	

Frutta & Dessert

Dessert & Fruits

Ricottamisù	7
<i>Ricottamisù</i>	
Semifreddo al limone su crumble al cioccolato e frutti rossi	6
<i>Lemon mousse on chocolate crumble and red fruits</i>	
Gelo di Anguria	6
<i>Iced watermelon</i>	
Panna cotta su crumble al cioccolato	6
<i>Panna cotta on chocolate crumble</i>	
Parfait di mandorle con gocce di cioccolato caldo	7
<i>Almond parfait with hot chocolate chips</i>	
Composta di frutta fresca	5
<i>Fresh Fruit Compote</i>	
Tagliere di formaggi D.O.P., miele e frutta secca	7
<i>Fine cheese, honey and dry fruits platter</i>	