



◆ *Menu cena* ◆

◆ **AIRIA** ◆
◆ MISCELE & SAPORI ◆

RESTAURANT

• *Menu cena* •

ANTIPASTI / STARTERS

Sfera di calamari su fondo di burrata _____ **13**
(Squid sphere on a burrata background)

Rosa di salmone , vellutata di patate e crema di peperone in agrodolce ____ **13**
(Salmon rose, potato cream and sweet and sour pepper cream)

Tonno alla catalana _____ **15**
(Catalan tuna)

Tartare di manzo su croccante di Altamura ,fiocchi di sale ed erba cipollina ____ **15**
(Beef tartare on Altamura brittle, salt flakes and chives)

Tartare di tonno avocado e aromi di Sicilia _____ **15**
(Tuna tartare, avocado and Sicilian herbs)

Taglieri di salumi & formaggi _____ **18**
(Charcuterie & cheese platters)

Antipasto dello chef 5 portate _____ **18**
(5 course chef's starter)



RESTAURANT

• *Menu cena* •

PRIMI / FIRST DISHES

Fettuccine all'uovo con scaglie di tartufo nero _____ **20**
(Egg fettuccine with black truffle flakes)

Risotto tartare di gambero e lime (min. 2 persone) _____ **20**
(Prawn and lime tartare risotto, min. 2 people)

Cavatelli ai sapori mare e pesto di basilico _____ **16**
(Cavatelli with seafood flavors and basil pesto)

Pasta fresca ripiena di bufala, cacio, pomodoro e basilico _____ **15**
(Fresh pasta filled with buffalo mozzarella, cheese, tomato and basil)

Spaghetti alle cozze e pomodorino di Sicilia _____ **14**
(Spaghetti with mussels and Sicilian cherry tomatoes)

Spaghetti all'assassina (min. 2 persone) _____ **12**
(Spaghetti all'assassina, min. 2 people)

Primo dello chef
(Chef's first course)



RESTAURANT

• Menu cena •

SECONDI / SECOND DISHES

Trancio di pesce spada in padella con verdure croccanti e dressing al limone 20
(Pan-fried swordfish steak with crunchy vegetables and lemon dressing)

Filetto di orata in crosta di patate _____ 18
(Sea bream fillet in potato crust)

Salmone con salsa bianca, mandorle e verdure _____ 18
(Salmon with white sauce, almonds and vegetables)

Entrecote con verdure miste _____ 20
(Entrecote with mixed vegetables)

Filetto di maialino con cipolla caramellata nella sua salsa _____ 16
(Pork fillet with caramelized onion in its sauce)

Frittura mista _____ 16
(Mixed fry)

RESTAURANT

• Menu cena •

DESSERT

Soufflè al cioccolato bianco e crema di limone 7
(White chocolate and lemon cream soufflé)

Cannolo siciliano scomposto 7
(Decomposed Sicilian cannoli)

Cheesecake ai frutti di bosco 7
(Berry cheesecake)

Dolce dello chef 7
(Chef's dessert)

Frutta mista 7
(Mixed fruit)

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens. The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provide by the staff.

***Alcuni prodotti possono contenere surgelati. Carni, pesce o crostacei sono stati abbattuti per 24 ore alla temperatura di -20°C in riferimento al Reg. C.E. *Some products may contain frozen products. Meat, fish or crustaceans were blast chilled for 24 hours at a temperature of -20°C in reference to EC Reg.**