

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	18
<i>Crispy octopus on potato quenelle and shellfish emulsion</i>	
Sashimi di tonno e avocado con salsa allo yogurt greco e fiori eduli	18
<i>Tuna and avocado sashimi with Greek yogurt sauce and edible flowers</i>	
Tagliere di mare del mediterraneo	20
<i>Mediterranean seafood board</i>	
Crudo di gambero rosso di Mazara, gambero bianco di Licata e scampi su battuto di tonno con salsa al lime	24
<i>Mazara red shrimp crudo, Licata white shrimp, and scampi on chopped tuna with lime sauce</i>	
Frittura mista di pesce locale e vegetali	18
<i>Fried local fish and vegetables mix</i>	
Mozzarella di bufala in carrozza su salsa di datterino dolce	16
<i>Mozzarella di bufala in carrozza on sweet date sauce</i>	
Tagliere di salumi pregiati e formaggi D.O.P.	17
<i>Fine meat and cheese platter</i>	

Primi piatti

First courses

Spaghetti di grano antico con salicornia e vongole veraci <i>Old wheat spaghetti with salicornia and veracious clams</i>	20
Rigatoni freschi con cozze, vongole e datterino <i>Fresh rigatone with mussels, clams, and date</i>	16
Paccheri rigati freschi con bisque di gambero rosso, pistacchio e stracciatella di bufala <i>Fresh paccheri rigati with red shrimp bisque, pistachio and stracciatella di bufala cheese</i>	18
Perle di riso Carnaroli alla rapa rossa con tartare di gambero rosso, menta fresca e basilico <i>Red turnip Carnaroli rice pearls with red shrimp tartare, fresca mint and basil</i>	22
Tagliolino nero su battuto di tonno, bottarga di muggine e tartufo nero Ragusano <i>Black fresh tagliolino pasta with minced tuna, mullet bottarga roe and Ragusa black truffle</i>	17
Cavatelli al ragù bianco con fonduta di primo sale <i>Cavatelli with white meat sauce and primo sale fondue</i>	16
Risotto in salsa di parmigiano con velatura di manzo speziato <i>Risotto in parmesan sauce with spiced beef glaze</i>	16
Culurgiones di melanzane al pesto di pistacchio e mandorle <i>Eggplant culurgiones with pistachio and almond pesto</i>	18

Secondi piatti

Main courses

Cannolo di branzino farcito con primo sale e pomodori secchi su crema di patate e spinaci saltati	17
<i>Sea bass "cannolo" with primo sale and sun-dried tomatoes on creamed potatoes and sautéed spinach</i>	
Tagliata di tonno su crema di pistacchio e cipolla rossa marinata	24
<i>Tuna tagliata on pistachio cream and marinated red onion</i>	
Grigliata di pesci dei nostri mari	25
<i>Grilled fishes from our seas</i>	
Tron Trancio di ricciola cotto a bassa temperatura accompagnata da giardiniera di verdure fresche	22
<i>Slice of yellowtail cooked at low temperature accompanied by fresh vegetable giardiniera</i>	
Maialino nero dei Nebrodi croccante CBT in crosta di mandorle su crema di melanzane affumicate e patate arrosto	18
<i>Crispy CBT Nebrodi black piglet in almond crust on smoked eggplant cream and roasted potatoes</i>	
Cuberol scottato anni 90 con rucola e scaglie di grana	24
<i>Seared Cuberol gos with arugula and parmesan shavings</i>	
Uova di quaglia al nero d'Avola su crumble alle olive verdi e verdurine in agrodolce	12
<i>Black Avola quail eggs on green olive crumble and sweet and sour greens</i>	

Frutta & Dessert

Dessert & Fruits

Ricottamisù <i>Ricottamisù</i>	7
Mousse al limone su crumble al cioccolato e frutti rossi <i>Lemon mousse on chocolate crumble and red fruits</i>	6
Tronchetto di cioccolato farcito con ricotta e frutta secca su gelato alla fragola <i>Chocolate "Tronchetto", with ricotta and dried fruit on strawberry ice-cream</i>	6
Millefoglie di ananas allo zafferano con sorbetto al limone e frutti rossi <i>Safron pineapple millefeuille with lemon sorbet and red fruits</i>	6
I semifreddi del giorno <i>Parfait of the Day</i>	6
Composta di frutta fresca <i>Fresh Fruit Compote</i>	5
Tagliata di formaggi D.O.P., miele e frutta secca <i>Fine cheese, honey and dry fruits platter</i>	7