

# CUCINA DEL TEATRO

## GLI ANTIPASTI

- VULCANO DI MARE CON CRUNCH DI VERDURE \*(1) \*(12) \*(6) € 16,00
- CEVICHE CON LATTE DI TIGRE \*(9) \*(6) € 18,00  
(CRUDO DI PESCE IN STILE PERUVIANO)
- GAMBERI IMBABUCCATI IN PASTA BREAK E GUACAMOLE \*(1) \*(12) € 15,00
- CARPACCIO DI ANGUS MARINATO CON MIX IMPERIALE E VINAIGRETTE  
AL MARACUYÁ € 18,00
- TAGLIERE DI BASSIANO, BURRATA E MELONE DI MACCARESE \*(4) € 18,00
- PAPPAL POMODORO DI BARBABIETOLA IN SALSA BIANCA  
E PANE IN CIALDA \*(1) \*(4) € 14,00

## I CRUDI

- PLATEAU DI CRUDI (PER 2 PERSONE) \*(10) \*(12) \*(9) € 60,00  
OSTRICHE  
SCAMPI DI PORCUPINE  
GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO  
TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO
- CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO (5 UNITÀ) \*(12) € 28,00
- OSTRICHE (1 UNITÀ) \*(11) € 7,00
- GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO (1 UNITÀ) \*(12) € 7,00
- SCAMPI DI PORCUPINE (1 UNITÀ) \*(12) € 7,00

\* VEDERE LISTA ALLERGENI

# I PRIMI

- SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA \*(1) \*(10) \*(9) € 18,00
- LINGUINE AI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO \*(1) \*(12) € 24,00
- TRIANGOLI DI RAVIOLI RIPIENI AI GAMBERI  
IN SALSA DI ARANCIA \*(1) \*(2) \*(12) € 20,00
- TAGLIOLINI ALLA SPIGOLA CON PUNTE DI ASPARAGI \*(1) \*(9) € 18,00
- SPAGHETTI COLORATI AL CAVOLO VIOLA CON CREMA DI PARMIGIANO  
E POLVERE DI PISTACCHIO \*(1) \*(4) \*(5) € 16,00
- FETTUCCHINE ALLA CREMA DI TARTUFO \*(1) (4) € 16,00

## I CLASSICI

- CARBONARA \*(1) \*(2) \*(4) € 13,00
- 'MATRICIANA \*(1) \*(4) € 13,00
- CACIO E PEPE \*(1) \*(4) € 13,00

PREPARIAMO SU RICHIESTA PIATTI GLUTEN-FREE, VEGETARIANI E VEGANI

\* VEDERE LISTA ALLERGENI

## I SECONDI DI PESCE

- TRANCIO DI SPIGOLA CON CAUSA PERUVIANA E MAIONESE AL PREZZEMOLO \*(2) \*(9) € 25,00
- POLPO AI LAMPONI CON CAPONATA DI FRUTTA ESOTICA \*(10) € 25,00
- PALAMIDE (TONNETTO) SCOTTATO CON MANIOCA CROCCANTE E SALSA ALLO YOGURT \*(9) \*(4) \*(1) € 23,00
- TATAKI DI SALMONE MARINATO CON EMULSIONE DI MANGO E TÈ VERDE, SEMI DI SESAMO E PAPAVERO \*(9) \*(11) € 18,00

## I SECONDI DI CARNE

- TAGLIATA DI COSTATA DI MANZO ALL'OLIO DI ROSMARINO CON PATATE NOVELLE AL TIMO € 22,00
- FILETTO DI MANZO CON SALSA AI QUATTRO PEPI \*(4) € 20,00
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (VITELLA, PROSCIUTTO E SALVIA) € 16,00
- CHATEAUBRIAND CON CONTORNO DI PATATE ARROSTO, VERDURE GRIGLIATE E SALSA BERNESE ( PER 2 PERSONE ) \*(2) € 60,00

## I CONTORNI

- CARCIOFO ALLA ROMANA ( 1 UNITÀ ) € 8,00
- PATATE AL FORNO € 8,00
- CICORIA RIPASSATA € 8,00
- SCAROLA CON OLIVE, PINOLI E UVA PASSA € 9,00

PREPARIAMO SU RICHIESTA PIATTI GLUTEN-FREE, VEGETARIANI E VEGANI

\* VEDERE LISTA ALLERGENI

# DOLCI DELLA CASA

- MOUSSE AL PISTACCHIO DI BRONTE E YOGURT AGLI AGRUMI DI SICILIA CON COULIS DI ARANCIA \* (2) (4) (5) € 10,00
- BAVARESE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA DELLE LANGHE CON CROCCANTE ALLE FAVE DI CACAO \* (2) (4) (5) € 10,00
- TIRAMISU' \* (1) (2) (4) € 10,00
- DACQUOISE ALLA MANDORLA, MOUSSE ALLA VIOLETTA, CASSIS E MIRTILLI \* (2) (4) (5) € 10,00
- MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E MARACUYÁ CON BASE AL COCCO E COULIS DI MANGO AL RUM \* (2) (4) € 10,00

# GELATO

- COPPA DEL TEATRO (3 GUSTI) € 9,00

CIOCCOLATO FONDENTE AMAZZONIA, PISTACCHIO DI BRONTE \*(4)\*(5), VECCHIA ROMA (RICOTTA, VISCIOLE E CRUMBLE) \*(2),\*(4),\*(5), CREMA TRADIZIONALE \*(2),\*(4), ZABAIONE ALLO ZIBIBBO \*(2),\*(4), DULCE DE LECHE \*(2),\*(4), FIOR DI LATTE ALLA SALVIA E LAMPONI \*(4), SORBETTI ALLA FRUTTA DI STAGIONE

TUTTI I NOSTRI DOLCI VENGONO PREPARATI GIORNALMENTE  
DALLA NOSTRA PASTRY CHEF DI GELATERIA DEL TEATRO

# PASSITI

DA ACCOMPAGNARE AL DESSERT

- MALVASIA DELLE LIPARI / COLOSI / SICILIA € 6,00
- MOSCATO DI NOTO / RAIS / SICILIA € 6,00
- MOSCATO DI TERRACINA / SANT' ANDREA / LAZIO € 6,00
- TORCOLATO / MACULAN / VENETO € 8,00
- MADORO / ROSSO PASSITO / VENETO € 6,00

\* VEDERE LISTA ALLERGENI