

ALTAMAREA

Restaurant

ANTIPASTI STARTER COURSES

Tartare di Tonno con Verdurine
fresche e spuma di maionese al
Lime 16
*(3-4)

Tuna tartare with fresh
vegetables and lime
mayonnaise mousse

Insalatina tiepida di Polpo
alla Mediterranea 14
*(14)
Mediterranean warm octopus
salad

Sarde a Beccafico 13
*(1-4-8)
Beccafico sardines

Crudo di Gambero Rosso
di Mazara del Vallo 18
*(2)

Mazara del Vallo prawn crudité

Caponata di Spada e Mentuccia 14
*(4)
Swordfish caponata with lesser
calamint

Carpaccio di Manzo agli Agrumi
Citrus beef carpaccio 16

ALTAMAREA

Restaurant

PRIMI PIATTI PASTA COURSES

| | | |
|--|-------------|----|
| Busiata "Bio" Molini del Ponte al Pesto Trapanese | *(1-7-8) | 18 |
| Fresh busiata " Bio" with Trapanese pesto | | |
| Paccheri "Bio" Molini del Ponte al Pesto di Pistacchio con Guanciale Croccante | *(1-8) | 18 |
| Paccheri " Bio" with pistachio pesto and crispy guanciale | | |
| Risotto Speck Radicchio e Caciocavallo Siciliano | *(7) | 16 |
| Risotto with speck, radicchio and sicilian caciocavallo cheese | | |
| Spaghettoni alla Chitarra con Uova di Ricci del Mediterraneo | *(1-14) | 25 |
| Spaghettoni alla chitarra with urchin eggs from the Mediterranean Sea | | |
| Fettuccine di grano tenero con Bottarga Gamberi e petali di Mandorle | *(1-4-8-14) | 23 |
| Soft wheat fettuccine with bottarga, prawns and almond flakes | | |
| Bucatini con Sarde e Finocchietto Selvatico | *(1-4) | 16 |
| Bucatini with sardines and wild fennel | | |

ALTAMAREA

Restaurant

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

| | |
|--|----|
| Gambero Rosso di Mazara del Vallo alla Griglia *(2) | 26 |
| Baked Mazara del Vallo Red Prawn | |
| Calamaro ai Ferri su Crema di Ceci e Cipolla Caramellata *(14) | 18 |
| Grilled squid in chickpeas cream and caramelized onion | |
| Turbante di Orata con Cuore di Patata e Crumble di Olive del Belice *(4-7) | 20 |
| Sea bream turban with potato core and olive crumble | |
| Trancio di Tonno al Sesamo con Valeriana a Salsa Yogurt *(1-4-7) | 22 |
| Sesame tuna steak with valerian salad and yogurt dressing | |
| Tagliata di Angus con Rucola Cilieginio e Scaglie di Grana *(7-10) | 24 |
| Angus sliced steak with arugula, cherry tomatoes and Grana cheese flakes | |
| Filetto di Manzo al Pepe Verde *(7) | 26 |
| Beef filet in green peppercorn | |

ALTAMAREA

Restaurant

DOLCI DESSERT

| | |
|--|---|
| Tiramisù *(1-3-7) | 8 |
| Soufflé al Cioccolato con Sfera alla Vaniglia *(1-3-7) | 8 |
| Chocolate soufflé with vanilla sphere | |
| Gelato alla Vaniglia con Variegato all'Amarena *(7) Black cherry vanilla ice cream | 8 |
| Cannolo Siciliano Sicilian cannolo *(1-3-7) | 4 |
| Frutta Fresca di Stagione Seasonal fresh fruit | 6 |

*Allergeni

- 1 - Cerali contenenti glutine
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

*Allergens

- 1 - Cereals containing gluten
- 2 - Crustaceans and crustacean-based products
- 3 - Eggs and egg-based products
- 4 - Fish and fish-based products
- 5 - Peanuts and peanut-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and milk-based products (including lactose)
- 8 - Nut fruits: almonds, hazelnuts, walnuts
- 9 - Celery and celery-based products
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and sesame seed-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites
- 13 - Lupins and lupin-based products
- 14 - Molluscs and mollusc-based products

I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati /Some of the products used might be frozen I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04 Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20

For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N° 853/20