



LE CARCERI
RESTAURANT WINE BAR

Gli Antipasti *Appetizer*

Crostini misti (fegatini, bruschetta, crema di olive) Assorted canapès (chicken liver, sausage and soft cheese, olive cream)	€ 8,00
Coccoli con prosciutto crudo e stracchino Fried pasta balls with raw ham and soft cheese	€ 9,00
Insalata caprese Mozzarella, tomato and basil salad	€ 10,00
Sformatino di parmigiano con crema al balsamico Parmesan cheese pudding with balsamic vinegar	€ 11,00
Burrata con prosciutto crudo e acciughe di Cetara Butter filled mozzarella with raw ham and anchovies	€ 12,00
Gran tagliere di salumi misti e formaggi per due persone Cutting board of selection of cured meats and cheeses for 2 pax	€ 23,00
Antipasto Le Carceri minimo per 2 persone Appetizer Le Carceri minimum for two persons	€ 27,00

Gli Antipasti di mare

Seafood Appetizer

Acciughe marinate Marinated anchovies	€ 9,00
*Polpo con patate Octopus with potatoes	€ 13,00
Impepata di cozze e vongole Sautéed mussels and clams	€ 13,00
Seppioline saltate con insalata di cetrioli, cuor di sedano, finocchi Sautéed cuttlefish with cucumber, celery and fennel salad	€ 14,00
Panzanella di mare gamberi, mazzancolle, pomodorini e cetrioli Tuscan bread panzanella, prawns, king prawns, cherry tomatoes and cucumber	€ 14,00
Carpaccio di salmone affumicato con crema di philadelphia ed erba cipollina Smoked salmon carpaccio with philadelphia cheese cream and chives	€14,00
Antipasto di mare Le Carceri minimo 2 persone Seafood appetizer minimum for two persons	€ 30,00

I Primi / First course

Paccheri alla Norma	€ 9,00
Large macaroni with eggplant, tomato sauce and basil	
Penne al pesto	€ 9,00
Macaroni with basil pesto	
Pici cacio e pepe	€10,00
Homemade pici with cheese and black pepper	
Penne rigate asparagi, pancetta e scaglie di pecorino dolce	€11,00
Macaroni with asparagus, bacon and sweet cheese flakes	
Risotto alle punte di asparagi, brie e scamorza	€12,00
Risotto with asparagus tips and brie	
Tortelloni di scamorza affumicata con passata di patate zafferano e zucchine	€ 12,00
Smoked scamorza large ravioli with potato cream, saffron and courgette	

I Primi di pesce/Seafood First course

*Linguine al baccalà in bianco	€ 12,00
Flat spaghetti with salt cod white sauce	
Spaghetti allo scoglio	€ 17,00
Per due persone in padella	€ 32,00
Spaghetti with sea food, for one person or two people in a pan	
Pici ai frutti di mare per una persona	€ 17,00
Per due persone in padella	€ 32,00
Homemade pici with seafood, for one or two people in a pan	
Tagliatelle ai gamberoni, bottarga di muggine e lime	€ 18,00
Noodles with prawns, mullet roe and lime	
Linguine alle acciughe fresche, olive taggiasche e menta	€ 16,00
Flat spaghetti with fresh anchovies, olives and mint	
Spaghetti ai calamari e carote	€ 16,00
Spaghetti with squids and carrots	

I Secondi /Main course

Scamorza con verdure alla griglia Grilled vegetables and scamorza cheese	€ 12,00
Tagliata di pollo su letto di verdure Sliced grilled breast of chicken on grilled vegetables	€ 16,00
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana Grilled sliced beef steak with rucola and Parmesan cheese flakes	€ 18,00
Filetto di manzo alla griglia Grilled fillet of beef	€ 25,00
Filetto di manzo al pepe verde Fillet of beef with green pepper	€ 25,00
Bistecca alla fiorentina all'etto Charcoal broiled T-bone steak for 100 grams	€ 5,50

I Secondi di pesce /Fish Main course

*Calamari in umido con carote sfumate al vino bianco Squids with tomato and carrots and white wine	€ 18,00
*Baccalà arrosto con asparagi e piennolo giallo Roast Salt cod with asparagus and yellow tomatoes	€ 18,00
*Frittura di calamari e gamberi Frying squid and prawns	€ 18,00
Tagliata di tonno con rucola e pomodorini arrosto Sliced tuna fish steak with rucola and roast cherry tomatoes	€ 19,00
Salmone arrosto con broccoli e pinoli Roast salmon with broccolis and pine nuts	€ 20,00
Tartare di tonno con mousse di cipolle di Tropea Tuna tartare with Red onion mousse	€ 20,00

I Contorni/ Side dish

Patate arrosto Roast potatoes	€ 6,00
Spinaci saltati Sautèed spinach	€ 6,00
Verdure alla griglia Mixed grilled vegetables	€ 6,00
Broccoli saltati con aglio Stir fried broccoli with garlic	€ 6,00

Le Insalate/salads

Ergastolano Lattuga, carote, olive, mais, pachino e grana Lettuce, carrots, olives, corn, cherry tomatoes, Parmesan	€ 8,50
Pentito Rucola, radicchio, mozzarella, tonno Rucola, red radicchio, mozzarella, tuna and gherkins	€ 9,00
Latitante Insalata verde e rossa, carote, pollo e scaglie di grana Green and red salad, carrots, chicken and Parmesan cheese flakes	€ 12,00

I Dessert/Sweets

Panna cotta al cioccolato o ai frutti di bosco Cream pudding with chocolate or wild berries	€ 6,00
Cantucci di nostra produzione con Vin Santo Homemade almond biscuits with Vin Santo	€ 7,00
Tiramisù Tiramisù	€ 8,00
Crema catalana con amaretti Broiled custard with macaroons	€ 8,00
Cheese cake Cheese cake	€ 8,00
Torta di mele con crema Chantilly Apple tart with Chantilly cream	€ 8,00
Frutta fresca di stagione Fresh fruit in season	€ 7,00
Tartufo di Pizzo Calabro Truffle ice cream	€ 9,00
Tartufo al pistacchio siciliano Truffle ice cream with sicilian pistachio	€ 9,00
Tartufo al limone e limoncello Truffle ice cream with lemon and lemon liqueur	€ 9,00
Nocciola ripiena con gocce di cioccolato fondente Stuffed hazelnut ice cream with bitter chocolate drops	€ 9,00
Cassata Cassata	€ 9,00

*Gli alimenti con * possono essere surgelati/Food with * could be deep frozen*
Servizio e coperto € 1,50