



LE CARCERI
RESTAURANT WINE BAR

Gli Antipasti/Appetizer

Bruschetta al pomodoro Toast with fresh tomatoes and olive oil	€ 8,00
Crostini misti (fegatini, bruschetta, crema di olive) Assorted canapès (chicken liver, toast with fresh tomatoes and oil, olive cream)	€10,00
Coccoli con prosciutto crudo e stracchino Fried pasta balls with raw ham and soft cheese	€10,00
Panzanella Toscana Wet bread, tomatoes, cucumbers, red onion salad	€11,00
Prosciutto e melone Tuscan raw ham and melon	€12,00
Strudel di melanzane, fontina e mozzarella Eggplants strudel with fontina and mozzarella cheese	€12,00
Insalata caprese (mozzarella, pomodoro e basilico) Mozzarella, tomato and basil salad	€12,00
Sformatino di parmigiano con crema al balsamico Parmesan cheese pudding with balsamic vinegar	€12,00
Burrata con prosciutto crudo e acciughe di Cetara Butter filled mozzarella with raw ham and anchovies	€13,00
Gran tagliere di salumi misti e formaggi, confettura di pere, per due persone Cutting board of selection of cured meats and cheeses, pears jam for 2 pax	€28,00
Antipasto Le Carceri(sformatino, coccoli e stracchino, prosciutto toscano, strudel di melanzane) minimo per 2 persone Appetizer Le Carceri minimum for two pax	€35,00

Gli Antipasti di mare/Seafood Appetizer

*Insalata di Polpo Octopus salad	€ 13,00
Impepata di cozze , a scelta se al pomodoro o in bianco Sautéed mussels with pepper, at choice if with or without tomato sauce	€ 14,00
Carpaccio di salmone affumicato agli agrumi e pepe rosa Smoked salmon carpaccio with filadelfia cheese cream and chives	€15,00
Tartare di tonno con avocado Fresh tuna fish tartare with avocado	€18,00

I Primi /First course

Paccheri alla Norma Large macaroni with eggplant, tomato sauce and basil	€10,00
Linguine al pesto Flat spaghetti with basil pesto	€10,00
Pici cacio e pepe Home made pici with cheese and black pepper	€10,00
Penne rigate asparagi, pancetta e scaglie di pecorino dolce Macaroni with asparagus, bacon and sweet cheese flakes	€12,00
Spaghetti alla carbonara Spaghetti with egg yolks, bacon, Parmesan cheese and pepper	€12,00
Risotto ai carciofi Risotto with artichokes	€13,00
Tortelloni di scamorza affumicata con passata di patate zafferano e zucchine Smoked scamorza large ravioli with potato cream, saffron and courgette	€13,00
Tagliolini al pomodoro fresco con stracciatella e basilico Thon noodles with fresh tomato sauce, stracciatella cheese and basil	€14,00

I Primi di pesce/Seafood First course

*Linguine al baccalà in bianco Flat spaghetti with salt cod white sauce	€13,00
Penne con salmone fresco e pomodorini Macaroni with fresh salmon and cherry tomatoes	€15,00
Carbonara di pesce Spaghetti with seafood and egg yolks	€16,00
*Pici ai frutti di mare per una persona Per due persone Home made picci with seafood, for one or two people	€18,00 €33,00

I Secondi di pesce /Fish Main course

*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	€20,00
Tagliata di tonno con rucola e pomodorini Sliced tuna fish steak with rucola and cherry tomatoes	€22,00
Salmone arrosto con broccoli e pinoli Roast salmon with broccolis and pine nuts	€22,00
Branzino con verdure al forno Roast sea bass and vegetables	€22,00

I Secondi / Main course

Scamorza con verdure alla griglia Grilled vegetables and scamorza cheese	€15,00
Tagliata di pollo su letto di verdure Sliced grilled breast of chicken on grilled vegetables	€20,00
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana Grilled sliced beef steak with rucola and Parmesan cheese flakes	€22,00
Tartare di manzo Beef tartare	€22,00
Filetto di manzo alla griglia Grilled fillet of beef	€26,00
Filetto di manzo al pepe verde Fillet of beef with green pepper	€26,00
Bistecca alla fiorentina all'etto Charcoal broiled T-bone steak for 100 grams	€ 6,00

I Contorni / Side dish

Patate arrosto o fritte Roast or French fried potatoes	€ 7,00
Insalata mista Mixed salad	€ 7,00
Spinaci saltati Sautèed spinach	€ 7,00
Verdure alla griglia Mixed grilled vegetables	€ 7,00
*Broccoli saltati con aglio Stir fried broccoli with garlic	€ 7,00
Asparagi al burro o al limone	€ 7,00

Le Insalate/salads

Ergastolano	€10,00
Lattuga, carote, olive, mais, pachino e grana Lettuce, carrots, olives, corn, cherry tomatoes, Parmesan	
Pentito	€10,00
Rucola, radicchio, mozzarella, tonno Rucola, red radicchio, mozzarella, tuna in oil	
Insalata greca	€15,00
Lattuga, pomodoro, cetrioli, peperone, cipolla rossa, olive, origano e feta Lettuce, tomato, cucumbers, pepper, red onion, olives, oregano and feta	
Caesar salad	€18,00
Petto di pollo arrosto, lattuga, pomodorini, crostini di pane, bacon arrosto, acciughe, scaglie di grana e salsa Caesar Roast breast of chicken, lettuce, cherry tomatoes, crusty bread, roast bacon, anchovies, Parmesan cheese flakes and Caesar sauce	

Gli alimenti con * possono essere surgelati/Food with * could be deep frozen

Servizio e coperto € 2,00

I Dessert/Sweets

Cantucci di nostra produzione con Vin Santo Home made almond biscuits with Vin Santo	€ 7,00
Panna cotta al cioccolato o ai frutti di bosco o all'amarena Cream pudding with chocolate or wild berries	€ 7,00
Tiramisù Tiramisù	€ 8,00
Crema catalana con amaretti Broiled custard with macaroons	€ 8,00
Cheesecake al cioccolato, ai frutti di bosco, all'amarena, nutella Cheese cake	€ 8,00
Torta di mele con crema Chantilly Apple tart with Chantilly cream	€10,00
Frutta fresca di stagione Fresh fruit in season	€ 8,00
Gelato al cioccolato, vaniglia Chocolate, vanilla ice cream	€ 8,00
Tartufo di Pizzo Calabro Truffle ice cream	€10,00
Tartufo al pistacchio siciliano Truffle ice cream with sicilian pistachio	€10,00
Tartufo al limone e limoncello Truffle ice cream with lemon and lemon liqueur	€10,00