

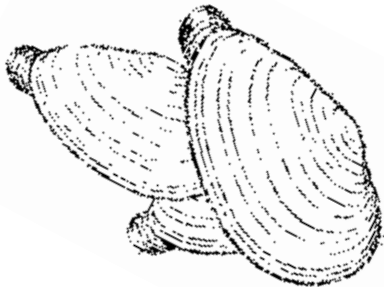


SOLEMAR

Club & Restaurant

Antipasti

- Millefoglie di melanzane** € 9,00
con cuore di datterino, scamorza affumicata e crema di piselli
- Tagliere caldo x 2** € 12,00
(mini tortino di speck e patate con crema di zafferano, strudel di verdure, mini montebianco e ortaggi in pastella)
- Delizia palermitana incontra Mazara** € 14,00
(finocchi, arance, olive, cipolle di Tropea, aringa e gambero rosso marinato)
- Polpettine di spada al sugo speziato** € 10,00
- Crudo di Mare** € 22,00
- Veli di Polpo** € 10,00
agli agrumi di Sicilia con pompelmo rosa e rafano



PRIMI

- Mezzi paccheri** € 10,00
Con crema di cavolfiore e salsa ai formaggi
- Carbonara d'ortaggi con pancetta tesa** € 10,00
- Raguttino di cinghiale.** € 12,00
con vellutata di funghi porcini
- Tagliolini neri** € 16,00
con gambero rosso, favette, vongole e salsa di datterino
- Truciolli con macco di fave e gambero** € 13,00
- Tonnarelli cozze, vongole** € 14,00
e bottarga di tonno e uova di pesce
- Risottino carnaroli** € 10,00
con fiori di zucca, bacon e mascarpone
- Risotto Principe** € 14,00
con scampi e misto funghi

IN CASO DI MANCATA REPERIBILITA' DELL'ALIMENTO FRESCO VERRA' SERVITO IL MIGLIOR SURGELATO

SECONDI DI CARNE

Tagliata di Angus € 18,00

con crema di taleggio fuso e noci

Filetino di maiale nero € 13,00

bardato con speck alla malvasia e tortino di riso al curry

Filetto di manzo. € 20,00

Al Nero d'Avola e pane carasau



SOLEMAR
Club & Restaurant

SECONDI DI PESCE

Calamaro ripieno € 13,00

di ricotta, zester di lime e biette saltate

Tagliata di tonno o spada. € 16,00

a punto rosa con datterino, rucola e scaglie di ragusano

Gamberone rosso di Mazara € 24,00

in pasta Kataifi e riduzione di aceto balsamico (4pezzi)

Pescato del giorno al Kg. € 60,00

Granfritto Solemar e 16,00

IN CASO DI MANCATA REPERIBILITA' DELL'ALIMENTO FRESCO VERRA' SERVITO IL MIGLIOR SURGELATO

I Nostri Dessert

Parfait € 5,00

(Mandorle con colata di cioccolato o agrumi con salsa ai frutti di bosco)

Crocante di cannolo € 5,00

con ricotta e cioccolato speziata

Strudel di mele con gelato alla vaniglia € 5,00

Tortino nero con cuore caldo. € 5,00

Cheese cake € 5,00

ai frutti di bosco e passion fruit

IN CASO DI MANCATA REPERIBILITA' DELL'ALIMENTO FRESCO VERRA' SERVITO IL MIGLIOR SURGELATO

I NOSTRI MENU' SONO IDEATI E REALIZZATI DALLO CHEF GIUSEPPE GRAZIANO

***coperto 2.50 a persona**

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP

TAGLIERE DEGUSTAZIONE € 15.00

La nostra pregiata selezione comprende:

Gran fetta bianca senza lattosio

-Gran fetta capricciosa senza lattosio con olive, rucola e peperoncino

-Formaggio Rosso del Gattopardo: latte di pecora con peperoncino

-Formaggio affogato al vino Nero d'Avola

-Formaggio variegato ai frutti di bosco

-Stracchino stagionato trattato con foglie di alloro e pepe rosa

-Cacio marsala semiduro con finocchietto selvatico

LA DEGUSTAZIONE VIENE SERVITA SU TAGLIERE ACCOMPAGNATO DA CONFETTURE E MIELE