Pantanelli di Vendicari

Menù Ristorante

ANTIPASTI / APPETIZERS

Di Terra / Land

Caponata di verdure – € 9
Verdure in agrodolce / Sweet and sour vegetables

Arancini al Ragù – € 8
Arancini di riso panati e farciti con ragù / Breaded and stuffed rice balls with ragù

Bruschette miste – € 7
Mixed bruschetta

Panelle – € 7
Frittelle di farina di ceci / Chickpea flour pancakes

Mistoterra (per 2 persone) – € 25
Panelle, arancino, caponata di verdure, salumi, formaggio, olive, pomodoro secco, focaccia / Mixed land with panelle, arancino, caponata with seasonal vegetables, cured meats, cheeses, olives, dried tomatoes, focaccia

Di Mare / Sea

Bruschette di pane al nero con ricotta e gambero rosa – € 8
Bruschetta of black bread with ricotta and pink shrimp

Polpette di pesce (gamberi e merluzzo) – € 9
Fish meatballs with prawns and cod

Arancini di mare – € 9
Seafood arancini

Sarde a beccafico – € 12
Sardine beccafico style

Mistomare (per 2 persone) – € 35
Salumi di mare, arancini di pesce, sarde a beccafico, tartare di tonno, caponata di tonno, polpo fritto / Mixed sea with seafood cured meat, fish arancini, sardine beccafico style, tuna tartare, tuna caponata, fried octopus

PRIMI / FIRST COURSES

Pasta fresca al pesto rosso Siciliano – € 15
Pasta with basil pesto, dried tomatoes, almonds

Spaghetti con finocchietto e mollica

"Atturrata" – € 15
Spaghetti con pomodoro, aglio, olio, cipolla, finocchietto selvatico, pinoli, uvetta, acciughe, zafferano, pangrattato, pecorino / Spaghetti with tomato, garlic, oil, onion, wild fennel, pine nuts, raisins, anchovies, saffron, breadcrumbs, pecorino cheese

Pasta fresca con il sugo di maiale – € 18
Fresh pasta with pork sauce

Ravioli di ricotta con la zucca – € 18
Ravioli with ricotta cheese and pumpkin

Pasta fresca con tonno, pistacchio e pomodorino – € 18
Fresh pasta with tuna, pistachio, cherry tomato

Gnocchetti con gamberi e rucola – € 18
Gnocchi with prawns and rocket

SECONDI / SECOND COURSES

Di Terra / Land

Polpette al sugo – € 15
Meatballs in sauce

Involtini di vitello ripieni di mortadella e crema di pistacchio – € 16
Veal rolls stuffed with mortadella and pistachio cream

Di Mare / Sea

Tonno scottato su letto di cipolla

caramellata – € 21
Seared tuna with caramelized onion

Calamaro ripieno – € 18
Stuffed squid

Spigola alle erbe aromatiche – € 18
Seabass with aromatic herbs

Polpo ai profumi mediterranei su letto di crema di patate – € 18
Octopus with Mediterranean flavors on a bed of potato cream