

Antipasti

Antipasto Kiro Kiro degustazione di freddi e caldi	dal 1 al 14	23,00
Ostriche (5 pz.)	2	10,00
Salmone marinato agli agrumi	4-7	10,00
Insalatina tiepida di calamari con verdure di stagione	4	9,00
Tagliatella di seppia al pesto e mandorle	4-8	10,00
Tonno al vapore sott'olio con pinzimonio	4-9	12,00
Sardoni scottadito	4	9,00
Carpaccio di orata marinata al lime su burratina	4-7	10,00

Primi

Spaghetti alle vongole	1-14	10,00
Chitarrine con scampi e filangère di zucchine in scapece	1-2-3	14,00
Riso mantecato ai frutti di mare	2-4-14	12,00
Spaghetti alla carbonara di mare	1-2-3-4-7-14	11,00
Spaghetti con le acciughe, pomodori secchi, croccante di mollica alle erbe	1-14	10,00
Orecchiette di grano arso con pizzaiola di mare	1-2-4-14	11,00
Gnocchi verdi di spinaci con pesto di basilico e stracciatella, intingolo di seppia e frutti di mare		13,00
Paccheri con rombo e melanzane, guancialetto croccante al profumo di menta freschi	1-4	13,00

Secondi

Pescato del giorno	2/4	S.D.
Pesce all'acqua pazza	4	S.D.
Scampi	2-4	€90/kg
Frittura di calamari, gamberi con verdure in tempura	1-4	16,00
Grigliata scampo, sogliola, spiedino di calamaro e pescato del giorno	1-2-4	20,00
Tonno rosso selvatico in crosta di pistacchio di Bronte con insalatina	4-5-8	19,00
Tagliata di piovra alla griglia su purè di patate arrostito	1-4	18,00
Salmone al sesamo nero croccante con patata schiacciata	4-7-11	18,00
Filetto di rombo chiodato con melanzane croccanti	4-9	18,00
Plateau de Mer astice, scampi, gamberoni con maionese fresca (per 2 persone)	2	60,00

Dessert

Sfogliatina con crema chantilly e fragole fresche	1-3-7	6,00
Souffle di arancia al Grain Marnier e gelato al mandarino	1-3-7-8	6,00
Parfait alle mandorle caramellate, croccante e pan di Spagna al cacao amaro	1-3-7-8	6,00
Tortino al cioccolato fondente con frutti di bosco e gelato alla vaniglia	1-3-7	7,00
Tiramisù Kiro Kiro	1-3-7	6,00
Panna cotta in cioccolato con coulis di fragola alla menta	7-8	6,00
Gelato al mandarino tardivo di Ciaculli (presidio Slow-Food)	3-7	6,00
Gelato al pistacchio di Bronte (presidio Slow-Food)	3-7-8	7,00

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per la preparazione a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventivo mediante il sottovuoto e abbattimento a -20° C conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sez. VII, capitolo 3, lettura D punto 3.

Ricordiamo alla Gentile Clientela che tutti i nostri piatti sono preparati al momento, pertanto, nei giorni di maggior affluenza, si potrebbero verificare attese leggermente più lunghe rispetto alla normalità.

