

La  
**bolega**  
R I S T O R A N T E

*Menù à la carte*



# Antipasti

## Starters

<b>Bruschettona di pane di Castelvetro con burrata e gambero rosso di Mazara scottato</b>	20
<i>Castelvetro bread toast with burrata and seared Mazara red shrimp</i>	
<b>Tentacoli di polpo maiolino scottato su terrina di patate e melanzana con crema di burrata</b>	18
<i>Seared octopus octopus tentacles on potato and eggplant terrine with burrata cream</i>	
<b>Sashimi di tonno e avocado con salsa allo yogurt greco e fiori eduli</b>	18
<i>Tuna and avocado sashimi with Greek yogurt sauce and edible flowers</i>	
<b>Tagliere di mare del mediterraneo</b>	20
<i>Mediterranean seafood board</i>	
<b>Crudo di gambero rosso di Mazara, gambero bianco di Licata e scampi su battuto di tonno con salsa al lime</b>	24
<i>Mazara red shrimp crudo, Licata white shrimp, and scampi on chopped tuna with lime sauce</i>	
<b>Frittura mista di pesce locale e vegetali</b>	18
<i>Fried local fish and vegetables mix</i>	
<b>Rochet di formaggio di capra speziato con falde di culatello dei Nebrodi, adagiato su insalatina di campo</b>	16
<i>Rochet of spicy goat cheese with layers of Nebrodi's Culatello on wild salad</i>	
<b>Tagliere di salumi pregiati e formaggi D.O.P.</b>	18
<i>Fine meat and cheese platter</i>	

# Primi piatti

## *First courses*

- Linguine di grani antichi mantecate con bisque di gambero bianco di Licata profumato al limone verdello e timo** 18  
*Ancient grain linguine whipped with white shrimp bisque from Licata scented with green lemon and thyme*
- Maccheroncini con cozze, vongole e pomodoro** 16  
*Mussels, clams and tomatoes maccheroncino*
- Paccheri freschi con salsa di cernia e burrata** 18  
*Fresh paccheri with grouper sauce and burrata cheese*
- Tagliolino nero su battuto di tonno, bottarga di muggine e tartufo nero Ragusano** 18  
*Black fresh tagliolino pasta with minced tuna, mullet bottarga roe and Ragusa black truffle*
- Risotto mantecato allo zafferano con tartare di gambero rosso** 20  
*Saffron risotto mantecato with red shrimp tartare*
- Cavatelli freschi con zucchine, salsiccia al finocchietto e crema di caciocavallo** 16  
*Fresh cavatelli pasta with zucchini, fennel sausage and creamy caciocavallo cheese*
- Chicchi di riso carnaroli mantecato con crema di zucca gialla, filetti di coppa croccante e polvere di olive nere** 16  
*Carnaroli rice grains whipped with yellow squash cream, crispy coppa fillets and black olive powder*
- Quadrettoni di pasta fresca ripiena di melanzane e bufala con datterino scottato al basilico e filetti di melanzane croccanti** 18  
*Squares of fresh pasta with aubergines and bufala with seared basil tomato and crunchy aubergine fillets*

# Secondi piatti

## Main courses

<p><b>Cannolo di branzino farcito con primo sale e pomodori secchi su crema di patate e spinaci saltati</b> <i>Sea bass "cannolo" with primo sale and sun-dried tomatoes on creamed potatoes and sautéed spinach</i></p>	18
<p><b>Cofanetto di pesce spada ripieno ai crostacei in manto di mandorle su crema di melanzane e chips di patate</b> <i>Swordfish stuffed with shellfish in almond mantle on eggplant cream and potato chips</i></p>	20
<p><b>Grigliata di pesci dei nostri mari</b> <i>Grilled fishes from our seas</i></p>	25
<p><b>Tronchetto di tonno alla senape e manto di pistacchio su crema di patata rossa e croccante di finocchio dolce</b> <i>Mustard tuna and pistachio coat on red potato cream and sweet fennel crisp</i></p>	22
<p><b>Medaglione di suino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con salsa al nero d'Avola e verdure saltate</b> <i>Nebrodi black pork cooked at low temperature with nero d'Avola sauce and sautéed vegetables</i></p>	18
<p><b>Filetto di manzo scottato con purè di patate e bietolina saltata</b> <i>Seared tenderloin of beef, mashed potato and sauted chards</i></p>	24
<p><b>Croccante di tuorlo su fonduta di ragusano e brunoise di verdure e olio al tartufo</b> <i>Crispy yolk on ragusano cheese fondue and brunoise of greens and truffle oil</i></p>	13

# Frutta & Dessert

## *Dessert & Fruits*

<b>Ricottamisù</b> <i>Ricottamisù</i>	7
<b>Mousse al limone su crumble al cioccolato e frutti rossi</b> <i>Lemon mousse on chocolate crumble and red fruits</i>	6
<b>Tronchetto di cioccolato farcito con ricotta e frutta secca su gelato alla fragola</b> <i>Chocolate "Tronchetto", with ricotta and dried fruit on strawberry ice-cream</i>	6
<b>Millefoglie di ananas allo zafferano con sorbetto al limone e salsa ai frutti rossi</b> <i>Safron pineapple millefeuille with lemon sorbet and red fruits</i>	6
<b>I semifreddi del giorno</b> <i>Parfait of the Day</i>	6
<b>Composta di frutta fresca</b> <i>Fresh Fruit Compote</i>	5
<b>Tagliata di formaggi D.O.P., miele e frutta secca</b> <i>Fine cheese, honey and dry fruits platter</i>	7