

SURE' N' TURE



Domus Hyblaea
Restaurant

Antipasti

| | |
|---|------|
| Crema di ceci, alici e crostini di pane | € 10 |
| Triglia con guanciaie e verdura del nostro orto | € 14 |
| Saltimbocca di spada, prosciutto cotto e salvia | € 12 |

Primi

| | |
|--|------|
| Risotto cacio, pepe e cozze | € 13 |
| Ravioli di gambero locale, crema di zafferano e briciole di pancetta | € 20 |
| Pappardelle con tartare di scampi, burrata e guanciaie croccante | € 18 |

Secondi

| | |
|---|------|
| Lonza di suino, scampi in crosta e cipollotti al bbq | € 14 |
| Filetto con crema di patate e gambero al vapore | € 18 |
| Chupachups di polpo, pancia stufata e verdura del nostro orto | € 16 |

Dessert

| | |
|--|-----|
| Tiramisù con scaglie di cioccolato e polvere di cacao | € 6 |
| Sbriciolata con crema chantilly al limone con farcitura di: nutella, fragole o frutti rossi | € 6 |
| Cannolo siciliano con ricotta vaccina | € 6 |

SURE' N' TURE

Starters

| | |
|--|------|
| Cream of chickpeas, anchovies and croutons | € 10 |
| Red mullet with bacon and vegetables from our garden | € 14 |
| Swordfish saltimbocca, cooked ham and sage | € 12 |

First Courses

| | |
|--|------|
| Risotto with cheese, pepper and mussels | € 13 |
| Local prawn ravioli, saffron cream and bacon crumbs | € 20 |
| Pappardelle with scampi tartare, burrata cheese and crispy bacon | € 18 |

Main Courses

| | |
|---|------|
| Pork loin, crusted scampi and bbq spring onions | € 14 |
| Fillet with creamed potatoes and steamed shrimp | € 18 |
| Octopus chupachups, stewed belly and vegetables from our garden | € 16 |

Dessert

| | |
|---|-----|
| Tiramisu with chocolate flakes and cocoa powder | € 6 |
| Lemon chantilly cream crumble with filling of: nutella, strawberries or red fruits | € 6 |
| Sicilian cannolo with cow's milk ricotta | € 6 |