

MENU



CHIMERA

ANTIPASTI - Starters - Entrées

Battuta di gambero** rosso di Salina

ai profumi di Sicilia

€ 20,00

Red Salina Prawn Tartare with Sicilian flavours

Crevettes rouges hachées de Salina aux arômes siciliens

Tentacoli di polpo affumicato

alle erbe aromatiche con verdure dell'orto

€ 16,00

Smoked Octopus Tentacles with Aromatic Herbs and Garden Vegetables

Tentacules de poulpe fumé aux herbes aromatiques et légumes du potager

Insalata di mare tiepida

€ 17,00

(cozze, calamari, polpo, prezzemolo, battuto di olio agli agrumi)

Warm Seafood Salad (mussels, calamari, octopus, parsley, citrus-infused olive oil dressing)

Salade tiède de fruits de mer (moules, calamars, poulpes, persil, huile d'agrumes)

Tartare di manzo

€ 16,00

con misticanza e senape

Beef Tartare with Mixed Greens and Mustard

Tartare de boeuf, salade composée et moutarde

PRIMI - First Courses - Premiers plats

Maccheroni di grani duri siciliani all'eoliana

€ 16,00

(pasta fresca con capperi, olive, cipolla, pomodorini e salsa di pomodoro)

Sicilian Hard Wheat Macaroni "alla Eoliana" (fresh pasta with capers, olives, onion, cherry tomatoes, and tomato sauce)

Macaroni sicilien de grains durs à l'éolienne (pâtes fraîches aux câpres, olives, oignons, tomates cerises et sauce tomate)

Scialatielli freschi ai gamberi di nassa con pomodorino e scorza di limone

€ 22,00

(pasta fresca con gamberi di nassa e la sua bisque, pomodorini, scorza di limone, basilico)

Fresh Scialatielli with local baby prawns, Cherry Tomatoes, basil and Lemon Zest

Scialatielli frais aux crevettes Nassa aux tomates et zestes de citron (pâtes fraîches aux crevettes Nassa et sa bisque, tomates cerises, zeste de citron, basilic)

Risotto Mea ai crostacei, polvere di capperi e Nepitella € 20.00

(risotto con gamberi, scampi e granchio blu)

*Mea Risotto with Shellfish, Caper Powder, and Nepitella herb
(risotto with shrimps, scampi, and blue crab)*

*Risotto MEA aux crustacés, poudre de câpres et menthe à chat
(risotto aux crevettes, langoustines et crabe bleu)*

Il pacchero bianco Vongolone alle erbe contadine € 22.00

Pacchero White Clam Vongole with Countryside Herbs

Pacchero blanc, palourdes aux herbes paysannes

Spaghettone all'aglio nero con bottarga e muddica atturrata € 18.00

Spaghettone with Black Garlic, Bottarga, and Toasted Bread Crumbs

*Spaghettone à l'ail noir, poutargue et "muddica atturrata"
(chapelure grillée à la poêle et parfumée à l'ail, à l'huile et à quelques filets d'anchois)*

SECONDI - Main Courses - Seconds plats

Filetto di manzo alla vostra maniera € 22.00

Beef Fillet Cooked to Your Preference

Filet de bœuf à votre façon

Gran fritto Chimera € 18.00

(calamari, gamberi, chele di granchio, tocchetti di pesce e listarelle di verdure)

Chimera Grand fish Fry-Up (calamari, prawns, crab claws, fish chunks, and vegetable strips)

(calamars, crevettes, pinces de crabe, morceaux de poisson et lanières de légumes)

Tonno scottato in crosta sesamo € 20.00

Seared Sesame-Crusted Tuna

Thon poêlé en croûte de sésame

Cupolino pesce dei nostri mari € 18.00

(con ripieno di mollica, mandorle, parmigiano, capperi, arance, uva passa e riduzione di vino)

Dome of Seafood from Our Seas (filled with breadcrumbs, almonds, Parmesan, capers, oranges, raisins, and wine reduction)

Dôme de poissons de nos mers (farci de chapelure, amandes, parmesan, câpres et réduction de vin, oranges et raisins secs)

DESSERT

| | |
|---|--------|
| Cheesecake ai frutti di bosco <i>Mixed Berry Cheesecake</i> <i>Cheesecake aux baies</i> | € 6.00 |
| Parfait al capperone salato e limone <i>Salted Capers and Lemon Parfait</i> <i>Parfait aux câpres salées et au citron</i> | € 6.00 |
| Tiramisu' <i>Tiramisu</i> <i>Tiramisù</i> | € 6.00 |
| Cannolo Siciliano <i>Sicilian Cannolo</i> <i>Cannolo sicilien</i> | € 6.00 |
| Gelato Artigianale <i>Artisanal Gelato</i> <i>Glaces faites maison</i> | € 6.00 |

Attenzione

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

In tal caso, si prega immediatamente di comunicare le proprie esigenze alimentari al personale del locale.

* Prodotto surgelato

**prodotti abbattuti e scongelati secondo regolamento CE 853/04 in caso di mancanza di reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Servizio e coperto € 3.00

Al fine di garantire un'alta qualità ai nostri piatti la gran parte dei prodotti utilizzati sono a "chilometro/zero"