



*Al Merui*  
CUCINA ITALIANA

al Castello  
Ristorante

## Antipasti crudi – Raw starters – Entrées cru

La tartare di tonno** yellow-fin con scorze di arance e cipolla rossa <i>Tartare of tuna with red onion and orange peel</i> <i>Tartare de thon avec oignons rouge et écorces d'orange</i>	22.00
Il mosaico crudo di mare con emulsione al limone e olio di frantoio ** 3,10,15 crostacei, frutti di mare e pesce crudo abbattuto secondo disponibilità, consigliato per 2 persone <i>Raw fish** (shellfish, seafood and raw fish shot down, based on availability)</i> <i>Poisson cru** (crustacés, fruits de mer et poisson brisé, selon la disponibilité)</i>	50.00
Tartare di cernia con perlage al tartufo <i>Tartare grouper with mango puree and truffle perlage</i> <i>Tartare de grouper, purée de mangue et perlage de truffe</i>	22.00
Trilogia di tartare** con puré di frutta (tonno, cernia, gambero rosso) <i>Trilogy of fish tartare with fruit puree</i> <i>Trilogie de tartare de poisson avec purée de fruit</i>	22.00
Ostriche (cad.) Gillardeau <i>Oysters (each) Huitres (à la pièce)</i>	6.00
Ostriche (cad.) Royale David Hervé <i>Oysters (each) Huitres (à la pièce)</i>	7.00
Gambero rosso** con spuma di burrata, croccante al pistacchio e crumble di olive nere 2,3,10,13 <i>Red shrimps with burrata mousse and crunchy pistachio and crumble of black olives</i> <i>Crevettes rouge avec la mousse de burrata et pistache croquante avec les olives noires</i>	22.00

## Antipasti – Starters – Entrées

Antipasto "Al Castello" (degustazione di antipasti del giorno, secondo disponibilità*) 1,2,3,4,5,6,13 <i>Special starter "Al Castello" (variety of local fish specialty, based on availability*)</i> <i>Entrée « Al Castello » (plateau dégustation de poisson, selon la disponibilité*)</i>	22,00
La fritturina di gamberi, alici e cappelletti nel suo coppo* <sup>1,3,14</sup> <i>Cone of fried prawns, anchovies and cappelletti</i> <i>Crevettes frites, anchois et cappelletti dans son cone</i>	16,00
Cilindro di couscous alla trapanese con gambero agli agrumi di Sicilia 1,3,4,10,11 <i>Couscous cylinder with sicilian citrus shrimp</i> <i>Couscous avec crevettes et agrumes de Sicilie</i>	14,00
Saute di cozze <i>Sautéed mussels</i> <i>Sautées moules</i>	12,00
Zuppa di mare con crostini caldi * <sup>1,3,14</sup> <i>Sea-food soup</i> <i>Soupe de fruits de mer</i>	26,00
Carpaccio di melanzane, zucchine e pomodoro al forno con scamorza affumicata fondente al profumo di origano fresco <sup>13</sup> <i>Carpaccio of eggplant, courgettes and tomatoes baked with smoked cheese aromatized with oregano</i> <i>Aubergine, courgettes et tomate avec du fromage fumè aromatisè a l'origan</i>	10,00
Selezione di formaggi tipici siciliani con confetture e frutta secca <sup>2,13</sup> <i>Selection of sicilian cheeses, jams and dried fruit</i> <i>Sélection de fromages siciliens, confitures et fruits secs</i>	15,00

## Primi Piatti - Pasta and risotto - Pâtes et risotto

Linguine al gambero rosa con lamelle di tartufo estivo <sup>1,13</sup> <i>Linguine with pink shrimps and truffle</i> <i>Linguine avec le crevette rose et truffé</i>	25,00
Paccheri di Gragnano al ragout di cernia profumata al basilico <sup>1, 13</sup> <i>Paccheri of Gragnano with grouper ragout scented with basil</i> <i>Paccheri de Gragnano avec ragout de groupeur basilic parfumé</i>	18,00
Linguine ai ricci di mare <sup>1,15</sup> <i>Linguine with sea urchin</i> <i>Linguines aux oursins</i>	30,00
Calamarata al granchio* blu con pomodorini e pesto di pistacchio <sup>1,2,3</sup> <i>Calamarata with blue crab, cherry tomatoes and pistachio pesto</i> <i>Calamarata au crabe, petit tomates et pistache pesto</i>	16,00
Chicchi di riso carnaroli con fantasia di mare ed emulsion di ricci <sup>3,10,14,15</sup> <i>Risotto with mix sea food and sea urchin emulsion</i> <i>Risotto aux fruits de mer et umulsion d'oursins</i>	25,00
Gnocchetti sardi al ragout di scampi con fiori di zucca, zeste di lime e pomodori confit <sup>1,3</sup> <i>Gnocchi with langoustine with red pumpkin flower, lime zest and confit tomatoes</i> <i>Gnocchi aux langoustines, fleurs de courgettes, zeste de citron et tomates confites</i>	22,00
Ravioli con cuore di burrata, pomodorini, melenzane e pesto di basilico <sup>1,2,13</sup> piatto vegetariano) <i>Ravioli with burrata cheese, cherry tomatoes, eggplant and basilica pesto (vegetarian)</i> <i>Raviolis à la burrata, tomates cerises, aubergine et pesto au basilica (végétarien)</i>	14,00

## Secondi Piatti - Second Courses – Deuxième cours

Pesce di giornata (l'etto)	<i>Fish of the day (100gr)</i>	<i>Poisson du jour (100gr)</i>	6,50	
Gamberi rossi (abbattuti) 3 <i>rouges**(100gr)</i>	(l'etto)	<i>Red shrimps** (100gr)</i>	<i>Crevettes</i>	9,00
Gamberoni rossi (abbattuti) 3 <i>rouges(100gr)</i>	(l'etto)	<i>Red prawns**(100gr)</i>	<i>Grosses crevettes</i>	12,00
Scampi * 3	(l'etto)	<i>Langoustines**(100gr)</i>	<i>Langoustines**(100gr)</i>	12,00
Aragoste e Cicale 3 <i>Squilles(100g)</i>	(l'etto)	<i>Spiny lobsters and squillas (100gr)</i>	<i>Langoustes et</i>	13,00
Astice 3	(l'etto)	<i>Lobster (100gr)</i>	<i>Homard (100gr)</i>	12,00
Aragosta Isole S.Elena* 3	(l'etto)	<i>spiny lobsters (100gr)</i>		13,00
Tonno** al sesamo su letto di caponata siciliana aromatizzato alla vaniglia 1,3, <i>Sesame tuna with vanilla flavored sicilian caponata</i> <i>Thon au sesame avec caponata sicilien a la vanille</i>				24,00
Cuore di salmone** in crosta di pistacchio su vellutata di patata dolce e confettura di cipolla caramellata 1,2,5,10,13, <i>Salmon steak in pistachio crust on cream of sweet potatoes and caramelized onion</i> <i>jam</i> <i>Saumon à la pistache sur le crème de patates douces et oignon caramélisé</i>				18,00
Il gran fritto misto di mare nel suo coppo* 1,3,14 (consigliato per 2 persone) <i>Fried fish</i> <i>Frit de poisson</i>				28,00
Filetto di manzo alla affumicatura dolce, cotto a bassa temperatura con cipolla rossa caramellata e salsa ai mirtilli 10 <i>Smoked beef fillet with red onion and blueberries</i> <i>Filet de boeuf fumé à l'onion rouge et sauce aux myrtilles</i>				20,00

## Contorni - Garnishes - Accompagnements

Ortaggi misti di stagione alla griglia <i>Variety of grilled seasonal vegetables</i> <i>Assortiment de légumes de saison grille</i>	6,00
Patate dorate lesse allo zafferano <i>Boiled potatoes aromatized with saffron</i> <i>Pomme de terre bouilli avec safran</i>	3,50
Insalata mista di stagione <i>Mixed salad</i> <i>Salade mixte de saison</i>	4,00
Insalata verde <i>Green salad</i> <i>Salade verte</i>	3,50
Bruschette 1 <i>toasted buns</i> <i>pain grillé</i>	3,50
Bruschette al pomodoro 1 <i>toasted buns with tomatoes</i> <i>pain grillé au tomate</i>	5.00

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG.UE N.1169/2011

- 1:Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.(grano,segale,orzo,avena,farro,kamut)
- 2:frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,pistacchi,macadamia)
- 3:crostacei
- 4:sedano
- 5:uova e prodotti a base di uova
- 6:senape
- 9:arachidi
- 10:solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg
- 11:soia e prodotti a base di soia
- 13:latte e prodotti a base di latte
- 14:molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15: I ricci di mare nei mesi di Maggio e Giugno potrebbero essere abbattuti causa fermo biologico

Su tutte le nostre pietanze o in aggiunta, nel sano rispetto del Vostro corpo e del Vostro benessere, verranno serviti oli di agricoltura biologica o di Denominazione di Origine Protetta, ottenuti dalla spremitura a freddo delle migliori varietà di olive di categoria superiore, italiane al 100%

N.B.: alcuni prodotti per esigenze di produzione sono abbattuti.

LEGENDA: Coperto: cad € 4,00 \* Surgelati o decongelati secondo stagionalità \*\* Prodotto abbattuto secondo normativa di legge

Cad.: cadauna - Var.: variabile

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT IN FOOD AND DRINKS PREPARED AND GIVED IN THIS RESTAURANT CAN CONTAINED INGREDIENTS THAT ARE CONSIDERED ALLERGENS LISTED IN THE ATTACHMENT II DEL REG.UE N.1169/2011

- 1: Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
- 2: Nuts and their products (almond, hazenuts, walnuts, pistachio, macadamia)
- 3: Crustaceans
- 4: Celery
- 5: Eggs and eggs products
- 6: Mustard
- 9: Peanuts
- 10: Sulphites in a concentration higher than 10mg/kg
- 11: Soy and soy products
- 13: Milk and milk products
- 14: Molluscs and molluscs products
- 15: In May and June the sea urchins can be blast chilled due to biological stop

For your health and your well-being, all our dishes are served, or seasoned for you, with biological or Controlled Appellation oils (Denominazione di Origine Protetta), obtained by cold pressing of the best varieties of olives, 100%italian. For information on substances and allergens, please ask our brochure to our staff.

N.B.: some products are cut down because of production needs.

LEGEND: Cover charge: €4.00 per person \* Frozen or thawed products according to the season

\*\* product shot down according to law

Cad : each one Var : variable