



*...non puoi pensare bene, amare bene,  
dormire bene, se non hai mangiato bene!*

*... You can't think well, love well, sleep well, if you haven't eaten well!*

Wi Fi

rete: Ristorante Mirto

pwd: Ristorantemirto2

*Gentile Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle nostre creazioni al nostro personale per consigliarti nel migliore dei modi.*

*Gli allergeni presenti all'interno delle nostre preparazioni sono evidenziati nel menù accanto ad ogni pietanza.*

*Dear Customer, please inform the staff to help you in case of necessary if you are an allergic people. As possible to have cross contamination during cooking. You can see close the dishes the allergic products we use.*

**Ostriche fines de claire***Ostriche fines de claire* €3 cad.**Scampi Sicilia***Sicily scampi* €3 cad.**Gamberi rossi Mazara del Vallo***Mazara del Vallo red prawns* €4 cad.**Carpaccio di spigola***Sea bass carpaccio* €15**Tartare di orata***Sea bream tartare* €15**Tartare di tonno***Tuna tartare* €15**Tartare di gambero rosso e lime***Red prawn and lime tartare* €18**Degustazione di crudi***Raw tasting*    €45

STARTERS

Gamberoni al vapore con maionese homemade

*Steamed prawns with homemade mayonnaise*

  €14

Carpaccio di salmone marinato alla catalana

*Catalan marinated salmon carpaccio*

  €14

Polipetti in guazzetto

*Octopus in stew*

  €14

Polpette fritte di pesce

*Fried fish balls*

  €14

Tonno scottato in crosta di pistacchio e senape

*Seared tuna in a pistachio and mustard crust*

   €14

Gamberi in pasta filo

*Prawns in phyllo dough*

  €14

Moscardini fritti

*Fried baby octopus*

  €14

Sautè di cozze

*Sautéed mussels*

 €14

Insalata di mare

*Sea Salad*




    €16

Degustazione di antipasti

*Tasting of appetizers*


 €25



**Risotto alla crema di scampi***Risotto with scampi cream*  €17**Culurgionis con crema di porcini e gamberi***Culurgionis with porcini cream and prawns*   €18**Spaghetti alle vongole veraci***Spaghetti with clams*  €20**Fregola sarda alla pescatora***Sardinian fregola with seafood*   €20**Spaghetti con battuto di gamberi rossi e lime***Spaghetti with chopped red prawns and lime*   €20**Tagliolini con ricci e bottarga***Tagliolini with sea urchins and bottarga*    €22**Malloreddus cremolati con gamberi, tartufo nero e bottarga**    €22*Malloreddus cremolati with prawns, black truffle and bottarga***POSSIBILI VARIANTI CON PASTA SENZA GLUTINE***POSSIBLE VARIATIONS WITH GLUTEN-FREE PASTA*

**Spigola di mare al sale***Sea bass in salt* **€5 l'etto****Orata in crosta di patate***Potato crusted sea bream* **€20****Tonno scottato al sesamo con riduzione di cannonau***Seared tuna with sesame with cannonau reduction* **€20****Gamberoni alla vernaccia***Prawns with Vernaccia* **€20****Rombo scaloppato con pachino, fiori di zucca e bottarga***Scalloped turbot with cherry tomatoes, courgette flowers and bottarga* **€22****Fritto imperiale***Imperial fried*    **€25****Grigliata mista***Mixed grill*   **€25****Zuppa di pesce***Fish soup* **€28****Astice alla catalana***Catalan lobster*  **€45**

CONTORNI - SIDE DISHES

<b>Verdure grigliate</b> <i>Grilled vegetables</i>	<b>€5</b>
<b>Cicoria</b> <i>Chicory</i>	<b>€5</b>
<b>Spinaci</b> <i>Spinach</i>	<b>€5</b>
<b>Insalata</b> <i>Salad</i>	<b>€5</b>
<b>Patate al forno</b> <i>Baked potatoes</i>	<b>€5</b>
<b>Patate fritte</b> <i>French Fries</i>	 <b>€5</b>



DESSERTS

Sorbetto al limone €4

*Lemon sorbet*

Crème caramel €6

*Crème caramel*

Pannacotta €6

*Pannacotta*

Tiramisù €6

*Tiramisù*

Tortino al cioccolato €6

*Chocolate cake*

Cheesecake ai frutti di bosco €6

*Cheesecake with berries*

Sbriciolata con crema chantilly e nutella €6

*Crumbled with chantilly cream and nutella*

Seadas €6

*Seadas*

Seadas nera €10

*Black seadas*

Frutta di stagione €6

*Seasonal fruit*






## Elenco Allergeni

*Allergen list*

In base alla normativa vigente REG. CE 1169/2011 (art. 44, comma 1 lettera a) di seguito è riportato l'elenco degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici o dei loro preparati considerati cause di allergie o intolleranze alimentari in soggetti predisposti.


According to the current legislation REG. CE 1169/2011 (Article 44, paragraph 1 letter a) below is the list of ingredients or technological adjuvants or their preparations considered to be causes of food allergies or intolerant to predisposed subjects.

 Cereali contenenti Glutine - Cereals containing gluten

 Latte e Derivati - Milk and derivatives

 Pesce - Fish

 Crostacei - Crustaceans


 Uova e Derivati - Eggs and derivatives

 Molluschi - Clams

 Prodotto Abbattuto - Shot down product

 Sedano - Celery

 Senape - Mustard

 Funghi - Mushrooms

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (SUSHI) è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del REG. CE 853/2004 All. III Sez. VIII, Cap. 3. Lettera D, punto 3.

The fish that eaten raw is subject to technical abatement according to the law: REG. CE 853/2004 All. III Sez. VIII, Cap. 3. Lettera D, punto 3.

Gentile Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle nostre creazioni al nostro personale per consigliarti nel migliore dei modi. Gli allergeni presenti all'interno delle nostre preparazioni sono evidenziati nel menù accanto ad ogni pietanza.

Dear Customer, please inform the staff to help you in case of necessary if you are an allergic people.

As possible to have cross contamination during cooking. You can see close the dishes the allergic products we use.