

Grill Menu

EOLO RESTAURANT

1 ANTIPASTI / STARTER

Burrata Estiva

Servita con pomodori San Marzano e pesto alla Genovese
Served with San Marzano tomatoes and pesto alla Genovese 12

Bruschetta Rustica / Rustic Bruschetta

Pane ai grani antichi, dadolata di pomodorini ciliegini, cipolla rossa di Tropea, Olio extra vergine di olive,
aceto balsamico e basilico / *Ancient grain bread, diced cherry tomatoes, Tropea red onion
extra virgin olive oil, balsamic vinegar and fresh basil* 8

Polpo e farro / Octopus and spelt

Polpo al vapore, insalata di farro, verdure fresche croccanti, prezzemolo, olio delle Madonie,
olive nere e succo di limone Femminiello / *Steamed octopus, spelt salad, fresh crispy vegetables,
parsley, Madonie olive oil, black olives and Femminiello lemon juice* 15

Tagliere selezione salumi e formaggi / Selection of cured meats and cheeses

Capocollo, prosciutto di Parma, bresaola e grana, salame spianata Calabrese, mozzarella di bufala, pecorino al pistacchio,
formaggio al pepe nero e pecorino alle olive / *Capocollo neck, Parma ham, bresaola and grana cheese, Calabrian spianata
salami, buffalo mozzarella, pistachio, black pepper and olive pecorino cheese*

(1-2 persone) 20
(3-4 persone) 40
(4-6 persone) 50

2 DALLA NOSTRA GRIGLIA / FROM OUR GRILL

Suprema di Pollo / Supreme of chicken

Marinato senape e miele / *Marinated in mustard and honey* 15

Vitella alla griglia / Grilled veal

Vitello marinato al rosmarino, pepe rosa e olio Siciliano / *Marinated veal with rosemary, pink pepper and Sicilian oil* 18

Gamberone Mazzancolla

Prezzemolo e limone / *Parsley and lemon* 20

Tonno Pinne Gialle / Yellow Fin Tuna

Tonno Grigliato soia e miele / *Grilled tuna with soya and honey* 22

Spigola Branzino / Sea bass

Spigola del Mediterraneo / *Mediterranean Sea bass* 22
50 2-3 pax

Aragostella / Aragosta

Aragosta al naturale / *Lobster au naturel* 45

Orata Grigliata / Grilled sea bream

..... 18

3 DOLCI / DESSERT

Tagliata di frutta

Frutta di stagione e tropicale / *Seasonal and tropical fruit* 7

Panna cotta al cioccolato

Crumble di nocciole e salsa al cioccolato Fondente / *Hazelnut Crumble and Dark Chocolate Sauce* 8

Tiramisù classico

Mascarpone, Savoiardi, uova fresche e polvere di cacao / *Mascarpone, Savoiardi, fresh eggs and cocoa powder* 8

Cannolo Siciliano

Ripieno di ricotta di pecora, granella di Pistacchi di Bronte e scorza d'arancia candita / *Stuffed with sheep ricotta cheese,
chopped pistachios of Bronte and candied orange peel* 4

Pizza

EOLO RESTAURANT

4 PIZZA

Margherita

Mozzarella fiordilatte, pomodoro, basilico

Mozzarella fiordilatte, tomato, basil 12

Siciliana

Mozzarella fiordilatte, pomodoro, alici marinate, olive nere 'passuluna', cipolla stufata

Mozzarella fiordilatte, tomato, marinated anchovies, black 'passuluna' olives, stewed onion 12

Romana

Mozzarella fiordilatte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, rucola fresca

Mozzarella fiordilatte, tomato, cooked ham, mushrooms, fresh rocket 14

Delicata

Mozzarella fiordilatte, pomodoro, zucchine, melanzane e peperoni grigliati

Mozzarella fiordilatte, tomato, courgettes, aubergines and grilled peppers 14

Pizza Scilla

Mozzarella fiordilatte, pomodoro, Spianata Calabra piccante

Mozzarella fiordilatte, tomato, spicy Spianata Calabra 14

Saporita

Mozzarella fiordilatte, pomodoro, salsiccia secca Sicula, Gorgonzola dolce

Mozzarella fiordilatte, tomato, dried Sicilian sausage, sweet Gorgonzola 15

5 PIZZE SPECIALI / SPECIAL PIZZA

Calzone Classico

Mozzarella fiordilatte, pomodoro, prosciutto cotto, origano

Mozzarella fiordilatte, tomato, cooked ham, oregano 14

Pane Arabo

Focaccia sottile, Prosciutto crudo, mozzarella fiordilatte, pomodori freschi, lattuga

Thin focaccia, prosciutto, mozzarella fiordilatte, fresh tomatoes, lettuce 15

Oslo (pizza bianca)

Salmone affumicato, crema di formaggio limone e erba cipollina, olio al basilico, marmellata

di cipolla in agrodolce / *Smoked salmon, lemon and chive cream cheese, basil oil, sweet and sour onion marmalade* 16

Nebrodi IGP (pizza bianca)

Provola IGP, crudo di suino nero, pesto di rucola, olio di tartufo di Burgio, datterino giallo

Provola IGP, black pork crudo, rocket pesto, Burgio truffle oil, yellow datterino 18

Torre del Barone

Tartare di gambero rosa di Sciacca, Burratina D'Andria, pomodoro ciliegino fresco, rucola fresca

Sciacca pink prawn tartare, Burratina D'Andria, fresh cherry tomato, fresh rocket 18

6 CONTORNI / SIDES

Patatine fritte / *fries* 6

Insalata di primizie dell'orto / *mixed salad* 6

Verdure grigliate / *grilled vegetables* 6

7 CONTORNI / SIDES

Prosciutto cotto 2

Prosciutto crudo 3

Spianata calabra 3

Mozzarella di Bufala 4

Stracciatella 3

Verdure grigliate 2