



Tentazioni

Antipasti


Bruschetta insolita con gocce di bisque concassé di pomodorini, burratina e tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo 

€ 18

Garusoli in umido 


con spuma di patate, aglio fermentato, pane aromatizzato al prezzemolo e olive disidratate

€ 18

Gli elementi di un saor 

Sarda fritta con cuore di bufala, cipolla di ingrodolce e il suo fondo.

€ 18

La piovra e il suo ossobuco 

Budino al formaggio con gremolada (sedano carote e cipolla con sugo di piovra)

€ 18

Ricciola marinata

Con salsa verde e misticanza estiva

€ 18

Tentazioni

...come tradizione vuole.....

Zuppa di cozze
€ 13


Baccalà mantecato
€ 18


Capesante gratinate
€ 18

...vegetariano....



Asparagi cotti in estrazione di parmigiano e gel di limone bruciato
€ 13

Zucca arrostita, spuma di montasio e croccante di semi di zucca 
€13

Cremino di topinambur, daicon, crema alle olive taggiasche e tartufo 
€14

Caro ospite se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo conforme alle prescrizioni del regolamento

CE85372004 allegato III, capitolo 3, lettera D, punto 3

Tentazioni

Primi piatti


Risotto con porro bruciato, fondo di bue e vongole (min 2 persone)

€ 20 a pers. 


Raviolone con stoccafisso alla vicentina 

spuma di peperone, olive taggiasche, capperi e olio di cipolla


€ 20

Fuselloni con cacciucco di triglia marinata, liquirizia e scamorza affumicata 

€ 19

Spaghettoni aglio nero limone bruciato e gambero rosso crudo 

€ 22

Zuppa di pesce fredda 


€ 20


Lasagna Donuts


€ 16

Tentazioni


...come tradizione vuole....


Linguine mischiate a freddo in salsa d'acciughe 
€ 16


Spaghetti alle vongole 
€ 18

Fregola ai frutti di mare min 2. Pers 
€ 20 a pers.

...vegetariano...

Raviolo con mascarpone e mostarda veneta su salsa di peperoni arrostiti 
€ 16

Risotto con estrazione di rapa rossa (min.2 persone) 
€ 16 a pers.

Spaghetti con aglio nero, olio e peperoncino e cime di rapa 
€ 16

Caro ospite se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo conforme alle prescrizioni del regolamento

CE85372004 allegato III, capitolo 3, lettera D, punto 3

Tentazioni

Secondi piatti

Tonnato



tonno impanato e fritto, servito con fondo di vitello e maionese tonnata

€ 25

Anguilla alla brace laccata in salsa 22



Cipolla, rapa rossa, salsa di soia

€ 25

Museppia con polenta arrostita e gel al nero



Seppia in umido con pure di piselli, focaccina con lardo di seppia, mascarpone e fichi

€ 25

Terrina di coda di rospo e guancia brasata



€ 25

...come tradizione vuole....

Branzino grigliato gr. 450



€ 28

Branzino di mare al sale min. gr. 800/100



al hg. € 6.5

Rombo al forno con patate



al hg € 6.5

Coda di rospo al forno alla mediterranea



con olive, pomodorini e patate

€ 25

Tentazioni

Filetto di manzo alla piastra gr.200

€ 25


Tomahawk di manzo gr.1000/1200

€ 6,5 hg


La tagliata servita e cotta da voi

€ 22,00


...vegetariano...

Cavolfiore arrosto, salsa al curry, zafferano e liquirizia 

€ 18

Patata germogliata con crème fraîche e erba cipollina 

€ 18

Parmigiana di melanzane 

€ 18

Tentazioni

Chef Michele
sceglie per voi ...

Percorso "Le Tentazioni"

Menu a 7 portate euro 65

Percorso "La tradizione"

Menù a 5 portate euro 50

Percorso "Vegetariano"


Menù a 4 portate euro 40

Tentazioni

...il menu per i piccoli e non solo ...

Lasagna con la tradizione della nonna

€ 12.00

Pasta con pomodoro San Marzano 


€ 10.00

Tortellini al ragù

€ 12.00

Spaghetti alla carbonara

€ 10.00

Pasta all'inglese 

€ 10.00

Prosciutto cotto

€ 10.00

Prosciutto crudo di Parma

€ 12.00

Wurstel e patate

€ 10.00

Petto di pollo grigliato con patatine

€ 14.00

Cotoletta alla milanese con patatine

€ 14.00

Caro ospite se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo conforme alle prescrizioni del regolamento

CE85372004 allegato III, capitolo 3, lettera D, punto 3

