



BAR - TRATTORIA - PIZZERIA

Albergo ★ ★ *“Mafalda”*

di CICIPELLI ERMINIO

C.da Macchia Tavola, 18 - Torano Castello (Cs)

Tel/Fax 0984.504296 E-mail albergomafalda@libero.it

ANTIPASTI DI MARE:

- **ANTIPASTO TERRA E MARE:** soppressata, capicollo, formaggio**, polpette di carne**, bruschetta**, seppie*, salmone**, polipo*, cozze*, olio evo, sedano**. € 11,00
- **CROSTONE DI PANE CON GAMBERONI E PORCINI:** pane**, gamberoni*, porcini*, burro**, aglio, olio evo, vino bianco*, pepe nero, prezzemolo, sale. € 8,50
- **FANTASIA DEL MARINAIO:** bruschetta**, gamberi*, polipo*, seppie*, cozze*, vongole*, alici*, polpette di pesce*, salmone*, olio evo, prezzemolo, limone, sale e pepe nero, sedano**. € 15,00

ANTIPASTI DI TERRA:

- **ANTIPASTO ALLA “MAFALDA”:** bruschetta**, prosciutto crudo, capocollo, soppressata, pancetta, formaggio**, polpette miste**, sottoli misti**. € 8,00
- **CACIO SILANO ALLA GRIGLIA:** formaggio** caciocavallo. € 6,00
- **CRUDO E MOZZARELLA:** veli di prosciutto crudo, mozzarella di bufala** 250 g D.O.P. € 8,00

PRIMI DI PESCE:

- **FETTUCCINE ALICI, PACHINO E PANE SAPORITO:** Fettuccine**, alici*, pane saporito**, pomodori pachino, olio evo, aglio, prezzemolo, sale e pepe nero. € 8,50
- **PACCHERI AGLI SCAMPI:** Paccheri**, scampi*, pachino, salsa di pomodoro, olio evo, aglio, prezzemolo, sale e pepe nero. € 10,00
- **SPAGHETTONE COZZE E VONGOLE:** Spaghettoni**, vongole*, cozze*, olio evo, aglio, prezzemolo, sale e pepe nero. € 10,00
- **PRIMI DI PESCE DEL GIORNO** € 10,00

(*) In assenza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.

() I prodotti sottolineati contengono uno o più allergeni o in tracce derivanti dal processo di lavorazione**

PRIMI DI CARNE:

- **SCHIAFFONI ALLA "MAFALDA":** schiaffoni**, pomodoro, salsiccia**, caciocavallo**, carciofi, funghi champignon, olio evo, cipolla, prezzemolo e sale. € 8,50
- **FUSILLI CALABRESI AL FERRETTO:** fusilli**, pomodoro, salsiccia**, polpette di carne**, olio evo, cipolla, prezzemolo e sale. €8,50
- **FOGLIE D' ULIVO ALLA SILANA:** foglie d'ulivo**, funghi porcini*, salsiccia,** burro**, farina "00"**, olio evo, aglio e sale. € 8,00
- **PRIMI DI CARNE DEL GIORNO** € 7,50

SECONDI DI PESCE:

- **GRIGLIATA MISTA DI PESCE:** pesce spada*, tonno*, seppie*, gamberoni*, olio evo, limone, prezzemolo, aglio, sale e pepe nero. € 18,00
- **FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E ALICI:** gamberi*, calamari*, alici*, farina di semola**, farina tipo "00"**, olio evo, sale e limone. € 12,00
- **TRANCIO DI PESCE SPADA, AL SALMORIGLIO:** pesce spada*, olio evo, prezzemolo, limone, sale e pepe nero. € 12,00
- **TRANCIO DI TONNO ROSSO, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA E SALSA DI SOIA:** tonno*, cipolla rossa, aceto bianco**, zucchero di canna, olio evo, salsa di soia**, aglio, sale e pepe nero, limone prezzemolo. € 15,00

SECONDI DI CARNE:

- **TAGLIATA DI VITELLONE CON RUCOLA E VELI DI GRANA PADANO:** Tagliata di vitellone, rucola, grana padano**, olio evo, e sale. € 13,00
- **FANTASIA DI CARNE ALLA BRACE:** vitellone, suino, pollo, salsiccia**, olio evo, rosmarino, limone, sale. € 15,00
- **TAGLIATA DI PICANHA BRASILIANA** € 18,00
- **SECONDI DI CARNE DEL GIORNO** € 10,00

CONTORNI:

- **PATATE ARROSTO:** patate e spezie varie**, olio evo, prezzemolo. € 3,50
- **VERDURE GRIGLIATE:** melanzane, zucchine, radicchio, cipolla, olio evo, sale. € 4,00
- **VERDURA COTTA:** broccoletti*, broccoli neri*, bietola*, spinaci*, cicoria*. € 4,00
- **INSALATE VARIE** € 3,00

(*) In assenza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.

() I prodotti sottolineati contengono uno o più allergeni o in tracce derivanti dal processo di lavorazione**

DOLCI E DESSERT:

- **DESSERT DEL GIORNO:** € 4,00
(contiene allergeni, rivolgersi al personale)
- **TIRAMISU' DELLA CASA:** (biscotti, mascarpone**, caffè, panna**, cacao). € 3,50
- **PANNA COTTA:** (vari gusti, panna**, latte**, cioccolata, caramello, frutti di bosco*, fragola). € 3,50
- **TARTUFO NERO DI PIZZO** (Penna). € 4,00
(per gli ingredienti chiedere al personale; allergene: lattosio).
- **TARTUFO BIANCO DI PIZZO** (Penna). € 4,00
(per gli ingredienti chiedere al personale; allergene: lattosio).
- **NOCCIOLA IMBOTTITA DI PIZZO** (Penna). € 4,00
(per gli ingredienti chiedere al personale; allergene: lattosio).
- **CASSATA SICILIANA:** € 4,00
(per gli ingredienti chiedere al personale; allergeni: lattosio, solfiti, glutine, uova).
- **SORBETTO AL LIMONE.** € 3,00
(per gli ingredienti chiedere al personale; allergene: lattosio).

(*) In assenza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.

() I prodotti sottolineati contengono uno o più allergeni o in tracce derivanti dal processo di lavorazione**



BIBITE

- ACQUA MINERALE 1LT € 2,00
- ACQUA MINERALE 0,50LT € 1,00
- ACQUA FERRARELLE 1LT € 2,00
- ACQUA FERRARELLE 0,50LT € 1,00
- COCA COLA BARATTOLO CL 33 € 2,00
- COCA ZERO VETRO CL 33 € 2,00
- FANTA BARATTOLO CL 33 € 2,00

BIRRA SPINA PORETTI 4 LUPPOLI

- SPINA PORETTI 4 LUPPOLI – 0,40 CL € 4,00
- SPINA PORETTI 4 LUPPOLI – 0,20 CL € 2,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

- PERONI GRAN RISERVA “ PURO MALTO” - 0,50 CL € 4,00
- PERONI GRAN RISERVA “ ROSSA “ -0,50 CL € 4,00
- HEINEKEN - 0,66 CL € 3,00
- NASTRO AZZURRO - 0,66 CL € 3,00
- PAULANER - 0,50 CL € 4,00
- FRANZISHANER - 0,50 CL € 4,00
- LEFFE BLONDE - 0,33 CL € 4,00
- TUBORG - 0,33 CL € 2,00
- NASTRO AZZURRO - 0,33 CL € 2,00



VINI IMBOTTIGLIATI

Cantina Librandi e Iuzzolino

- VINO BIANCO "CRITONE" € 15,00
- VINO BIANCO "MADRE GOCCIA" IUZZOLINO € 15,00
- PROSECCO "CUVÉE BRUT" € 13,00
- VINO ROSATO "TERRE LONTANE" € 15,00
- VINO ROSSO "DUCA S. FELICE" € 16,50
- VINO ROSSO "MAGNO MEGONIO" € 25,00
- VINO ROSSO "GRAVELLO" € 30,00
- VINO ROSSO DELLA CASA

ANGOLO BAR

- CAFFÈ € 1,00
- AMARI VARI € 2,50
- GRAPPE BIANCHE / BARRICATE € 3,00
- APERTIVI € 4,00
- APEROL SPRITZ € 5,00

- COPERTO € 2,00



MENU' TIPICO A BASE DI BACCALÁ'

- PETALI DI BACCALÁ ALL' AGRO CON CHICCHI DI MELOGRANO
- BASTONCINI DI BACCALÁ CROCCANTI
- CARPACCIO DI BACCALÁ
- TORTINO DI BACCALÁ AL FORNO
- FILETTO DI BACCALÁ ALLA GRATICOLA
- INVOLTINO VERZA CON RISO E BACCALÁ
- POLPETTE DI BACCALÁ IN BRODO VEGETALE
- CAMELLA DI BACCALÁ AL CARTOCCIO
- SALATIADDRI AL SUGO DI BACCALÁ
- LAGANA CON CECI E BACCALÁ
- PACCHERI CON BACCALÁ E N'DUJA
- RAVIOLO DI BACCALÁ CON PACHINO DI BELMONTE
- BACCALÁ ALLA ZINGARA
- BACCALÁ NDOSITO CON VERZA
- BACCALÁ FRITTO CON PEPERONI CRUSCHI CROCCANTI

Nb. : si precisa che il menù tipico a base di baccala è disponibile durante i mesi invernali, da Ottobre a Marzo, va richiesto al momento dell'ordinazione, e/o anche su prenotazione, Il prezzo del menù varia in base alle quantità e qualità delle portate scelte.

