



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
- 
- **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.** (contiene allergeni, rivolgersi al personale) €4,00
- **TIRAMISU' DELLA CASA:** (biscotti, mascarpone\*\*, caffè, panna\*\*, cacao). € 3,50
- **PANNA COTTA:** (vari gusti, panna\*\*, latte\*\*, cioccolata, caramello, frutti di bosco\*, fragola). € 4,00
- **TARTUFO NERO/BIANCO DI PIZZO (Penna).** € 4,50  
(per gli ingredienti chiedere al personale; allergene: lattosio).
- **TARTUFO PISTACCHIO DI PIZZO (Penna).** € 4,50  
(per gli ingredienti chiedere al personale; allergene: lattosio).
- **NOCCIOLA IMBOTTITA DI PIZZO (Penna).** € 5,00  
(per gli ingredienti chiedere al personale; allergene: lattosio).
- **CASSATA SICILIANA:** € 5,00  
(per gli ingredienti chiedere al personale; allergeni: lattosio, solfiti, glutine, uova).
- **SORBETTO AL LIMONE.** € 3,00  
(per gli ingredienti chiedere al personale; allergene: lattosio).
- **TORTINO CON CUORE CALDO:** (cioccolato/pistacchio) . € 5,00

**(\*) 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**



## **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 VETRO CL 33 € 2,50
- COCA ZERO VETRO CL 33 € 2,50
- FANTA VETRO CL 33 € 2,50

## **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**

- ICHNUSA NON FILTRATA - 0,50 CL € 5,00
- 
- STELLA ARTOIS - 0,66 CL € 3,50
- NASTRO AZZURRO - 0,66 CL € 3,00
- PAULANER - 0,50 CL € 4,50
- FRANZISHANER - 0,50 CL € 4,50
- LEFFE BLONDE/BRUNE/AMBRÉE - 0,33 CL € 5,00
- BIRRA BECK'S - 0,33 CL € 2,50
- STELLA ARTOIS - 0,33 CL € 2,50



## **VINI IMBOTTIGLIATI**

### **Cantina Librandi e Iuzzolino**

- PROSECCO "V 8 BRUT" € 15,00
- VINO BIANCO "CRITONE" € 15,00
- VINO BIANCO "MADRE GOCCIA" IUZZOLINO € 16,00
- VINO ROSATO "TERRE LONTANE" € 15,00
- VINO ROSATO "LUMARE" € 16,00
- VINO ROSSO "DUCA S. FELICE" € 16,50
- VINO ROSSO "MAGNO MEGONIO" € 30,00
- VINO ROSSO "GRAVELLO" € 35,00
- VINO ROSSO DELLA CASA

## **ANGOLO BAR**

- CAFFE' € 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 BACCAL Á
- 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.**

