

“Attraverso i nostri piatti vogliamo raccontare un territorio, i colori ed i sapori della nostra terra, in un rinnovato percorso tra tradizione e innovazione senza perdere mai di vista il rispetto per la materia prima e il ricordo di ciò che siamo stati”.

Lo Chef Michele Antonio Scilabra e la sua brigata vi danno il  
Benvenuto al Ristorante La Lampara.

\*\*\*

“With our dishes we would like to tell you the story of a territory, the colors and flavors of our land, in a renewed gastronomic tour between tradition and innovation never losing respect for the raw material and the memory of what we have been”.

Our Chef Michele Antonio Scilabra and his team  
Welcome you to La Lampara restaurant.

ANTIPASTI

Starters

|   |       |
|---|-------|
| <i>Alice nel paese... del pesce azzurro</i>   | 11,00 |
| Evoluzioni di alici marinate di Sciacca e pane in due consistenze, cipolla acidula<br><i>Marinated Sciacca anchovies with bread croutons, bread cream and onion</i> |       |
| Spuma di Bufala bruciata, gambero rosso Mazara crudo e crumble al nero di seppia  | 15,00 |
| <i>Burnt Buffalo foam (cheese), raw Mazara Red prawn and crumble of inkfish</i>   |       |
| Tagliatelle di Calamaro con crema di pistacchio e biscotti alle olive   | 13,00 |
| <i>Squid tagliatelle with pistachio cream and olive biscuits</i>  |       |
| Polpo CBT, insalata di quinoa speziata, estratto di mela e chartreuse   | 16,00 |
| <i>Octopus STC, spicy quinoa salad, apple extract and chartreuse</i>  |       |
| ***   |       |
| “Caponata Siciliana” ✓ Caponata di verdure con chips di melanzana   | 10,00 |
| <i>Sicilian vegetables ratatouille in sweet and sour sauce with onion, capers and olives</i>  |       |

SEMPLICEMENTE CRUDI E MARINATI...

Simply raw and marinated

|   |             |
|---|-------------|
| Marinata di crostacei con maionese di ricci e chips di limone         | 22,00       |
| <i>Marinated shellfish with sea urchin mayonnaise and lemon chips</i> |             |
| Tartare di tonno  | 16,00       |
| <i>Tuna tartare</i>   |             |
| Gamberoni rosso Mazara crudi o marinati                               | 26,00       |
| <i>Mazara red prawn raw or marinated</i>                              |             |
| Scampi di Sciacca crudi o marinati                                    | 11,00       |
| <i>Langoustines raw or marinated (to weight)</i>                      |             |
| Ostriche  | 4,00 - 8,00 |
| <i>Oysters</i>  |             |

Coperto - Cover charge € 3,00

I nostri crudi e alcuni prodotti, come previsto per legge, subiscono abbattimento rapido della temperatura (Reg CE N 11169/2011 e Reg CE 852/04); in caso di condizioni climatiche avverse, alcune materie prime potrebbero non essere reperibili o sostituite con prodotti mantenuti in intenso freddo.

Some products (as raw fish) are treated by the rapid reduction of temperature (Reg CE N 11169/2011 e Reg CE 852/04); We inform our guest that in case of adverse weather conditions, seasonal made not be available or replaced with products kept in intense cold.

LA PASTA.....

|   |       |
|---|-------|
| Busiate fresche con code di gambero rosso Mazara e pesto al pistacchio di Raffadali<br><i>Busiate (fresh pasta) with Sicilian pistachio pesto and Mazara red prawn tail</i>                     | 17,00 |
| Bavette agli scampi con la loro bisque, pomodorino confit e aria di prezzemolo<br><i>Linguine with langoustines (scampi), langoustine bisque, confit tomatoes and parsley air</i>               | 18,00 |
| Risotto con vongole veraci e zeste di lime<br><i>Risotto with clams and lemon zest</i>  | 15,00 |
| Spaghetti integrali di grano antico siciliano con sarde, crema di sarde e quenelle di ricotta<br><i>Spaghetti of ancient Sicilian wheat, sardinians, cream of sardinians and ricotta cheese</i> | 14,00 |
| Ravioli ai crostacei mantecati al rosmarino e riduzione al limone<br><i>Ravioli stuffed with crustaceans, creamed with rosemary and lemon reduction</i>   | 16,00 |
| ***   |       |
| “Fuori Norma” Spaghetti con pomodorini confit, melanzane, mousse di ricotta ✓<br><i>Spaghetti with tomatoes confit, aubergines, and salty ricotta (cheese) mousse</i>                           | 13,00 |
| <i>Special</i>  |       |
| Linguine ai ricci di Sciacca<br><i>Linguine (long pasta) with local sea urchins</i>   | 19,00 |

La pasta divisa in mezze porzioni comporta un'aggiunta di € 3,00 sul costo intero del piatto  
*Pasta divided into half portions has an added price of € 3,00 on the entire cost of the dish*

Coperto - Cover charge € 3,00

Le pietanze possono contenere **allergeni** (come glutine, crostacei, uova, lupini, frutta secca, latte e derivati, soia, senape, sedano, cipolla, aglio); vogliate fare presente allo staff eventuali allergie o intolleranze.

All the dishes may contain **allergens** (such as gluten, crustaceans, eggs, lupin, nut, milk and milk derivatives, soy, mustard, celery, onion, garlic) please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance.

IL PESCE DEL MEDITERRANEO E LE CARNI

*Mediterranean Fish and Meet*

|  |              |
|--|--------------|
| “Come in campagna” Sgombro leggermente marinato cotto alla fiamma, con crema di peperoni<br><i>Flamed mackerel with red peppers cream</i>  | 15,00        |
| Tonno in crosta di sesamo, crema di zafferano di Sciacca e finocchietto, riduzione di salsa di soia<br><i>Tuna in sesame crust, saffron and fennel cream, soy sauce reduction</i>  | 17,00        |
| “Un piatto di razza” Filetti di razza con cubi di patata fondente, cipolla rossa e frutti del capperò<br><i>Ray fillet with melting potatoes, red onion and fruit of the caper</i> | 16,00        |
| Tutto un.... Fritto<br><i>Fried seafoode: shrimps, squid and prawns</i>  | 15,00        |
| Gamberoni rossi di Mazara alla griglia - <i>Grilled Mazara red prawn</i>   | 26,00        |
| Pescato del giorno - <i>Fish of the day</i> (to weight)  | 6,50 100 gr  |
| Scampi, Aragosta o Astice - <i>Langoustines ,Lobster, or Blu Lobster</i> (to weight)   | 11,00 100 gr |
| ***  |              |
| Tagliata di manzo con yogurt di rucola e salsa al parmigiano<br><i>Sliced beef steak with rocket yogurt and parmesan cheese sauce</i>  | 17,00        |
| Filetto di Scottona con scalogno al Nero d'Avola e patate fondenti<br><i>Beef Scottona tenderloin, shallot with Nero d' Avola wine reduction and fondant potatoes</i>              | 20,00        |
| <i>Special</i>   |              |
| Filetto di pesce del giorno con la sua salsa aromatizzata e il contorno<br><i>Fish fillet with its flavored sauce and side dish</i>  | 25,00        |

PIATTI VEGETARIANI E CONTORNI ✓

*Vegetarian dish and Side dishes*

|                      |                           |      |
|----------------------|---------------------------|------|
| Le verdure grigliate | <i>Grilled Vegetables</i> | 7,00 |
| Patate al forno      | <i>Baked potatoes</i>     | 5,00 |
| Insalata mista       | <i>Mixed Salad</i>        | 4,50 |

Coperto - Cover charge € 3,00

I nostri crudi e alcuni prodotti, come previsto per legge, subiscono abbattimento rapido della temperatura (Reg CE N 11169/2011 e Reg CE 852/04); in caso di condizioni climatiche avverse, alcune materie prime potrebbero non essere reperibili o sostituite con prodotti mantenuti in intenso freddo.

Some products (as raw fish) are treated by the rapid reduction of temperature (Reg CE N 11169/2011 e Reg CE 852/04); We inform our guest that in case of adverse weather conditions, seasonal made not be available or replaced with products kept in intense cold.

DESSERT

|   |       |
|---|-------|
| Cannolo alla "Terza"<br>Cannolo waffles with local ricotta cheese                                   | 6,00  |
| Il nostro Tiramisu<br>Our Tiramisù  | 7,00  |
| Panna cotta "secondo lo Chef " con salsa alle fragole<br>Cooked Panna by Chef with strawberry sauce | 6,00  |
| La cheesecake con crema all'arancia di Ribera<br>Light cheesecake with Ribera orange cream          | 6,00  |
| Semifreddo alle mandorle<br>Almond parfait  | 6,00  |
| Semifreddo al pistacchio<br>Pistachio parfait   | 6,00  |
|   | ***   |
| Selezione di formaggi siciliani<br><i>Sicilian cheese selection</i>                                 | 20,00 |

Coperto - Cover charge € 3,00

Le pietanze possono contenere **allergeni** (come glutine, crostacei, uova, lupini, frutta secca, latte e derivati, soia, senape, sedano, cipolla, aglio); vogliate fare presente allo staff eventuali allergie o intolleranze.

All the dishes may contain **allergens** (such as gluten, crustaceans, eggs, lupin, nut, milk and milk derivatives, soy, mustard, celery, onion, garlic) please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance.