

  
**Hotel Centrale**  
★ ★ ★ ★

*Gli Antipasti*

<i>Polpette di tonno e ricotta</i> Tuna and ricotta cheese meatballs	12,00 €
<i>Cappuccetti fritti*</i> Fried squid	11,00 €
<i>Polpo fritto con salsa tartara*</i> Fried octopus with tartare sauce	12,00 €
<i>Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana</i> Meat carpaccio with rocket and parmesan flakes	12,00 €
<i>Zuppa del giorno</i> Daily soup	12,00 €
<i>Gambero scottato all'aglio e burro*</i> Shrimps with garlic and butter	12,00 €

*I Primi Piatti*

<i>Ravioli di Aragosta su vellutata di pomodorino giallo e pistacchio*</i> Lobster ravioli on yellow tomato cream and pistachio	15,00 €
<i>Gnocchi con crema di zucca e pasta di salsiccia croccante</i> Gnocchi with pumpkin cream and crispy sausage paste	13,00 €
<i>Linguine alla marinara</i> Long pasta with mixed fish	18,00 €
<i>Busiate con tonno, finocchietto e crumble di pane</i> Fresh pasta with tuna, fennel and bread crumble	18,00 €
<i>Fettuccine alla cacciatora</i> (straccetti di carne mantecati al parmigiano e rosmarino) Long pasta with strips of meat creamed, parmesan and rosemary	13,00 €
<i>Primo del giorno</i> Pasta of the day	

\* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato  
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto

In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product  
Coperto € 2,00 - Tableware € 2,00

  
**Hotel Centrale**  
★ ★ ★ ★

I Secondi Piatti

Entrecôte al pepe verde	18,00 €
Entrecôte with green pepper	
Fritto misto di pesce*	19,00 €
Mixed fried fish	
Involtini di pesce spada alla siciliana*	19,00 €
Backed swordfish rolls in caper and garlic flavoured breadcrumbs	
Orata intera al cartoccio	19,00 €
Foil -baked sea bream	
Medaglioni di calamari panati al limone*	19,00 €
Baked breaded lemon squid medallions	
Secondo del giorno	
Second course of the day	

Contorni

Radicchio grigliato	4,00 €
Grilled radicchio	
Verdure grigliate	4,00 €
Grilled vegetables	
Broccoli di stagione	4,00 €
Broccoli salad	
Funghi trifolati *	4,00 €
Sautéed mushrooms	
Fagiolini*	4,00 €
Green beans salad	
Patatine fritte*	4,00 €
French fries	

\* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato  
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto

In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product  
Coperto € 2,00 - Tableware € 2,00

  
**Hotel Centrale**  
★ ★ ★ ★

La Frutta

Frutta di stagione	4,00 €
Fruits	
Macedonia di frutta	5,00 €
Fruits Salad	
Barchetta di Ananas	4,00 €
Pineapple slice	

I dessert

Parfait di mandorle	4,50 €
Parfait with almonds	
Cannolo scomposto	4,50 €
Crashed Sicilian "cannolo"	
Cassatelle *	4,00 €
Dessert with ricotta cheese	
Dolce del giorno	4,50 €
Dessert of the day	
Cheese cake al limone	4,50 €
Lemon cheese cake	

\* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato  
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto  
In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product  
Coperto € 2,00 - Tableware € 2,00



Hotel Centrale  
★★★★

I nostri Vini Bianchi

Az. Agricole Milazzo	Bianco di Nera	€ 26,00
	Maria Costanza I.G.T. (Insolia/Chardonnay)	€ 30,00
Rapitalà	Grillo Viviri	€ 15,00
	Piano Maltese (Grillo/Catarratto)	€ 13,00
Conti d'Arco Alessandro di Camporeale Firriato	Müller Thurgau Friz.	€ 18,00
	Grillo	€ 25,00
	Charme (Blend di vitigni autoctoni)	€ 22,00
	Charme (Rosè)	€ 20,00
	Altavilla della Corte (grillo)	€ 16,00
	Sant'Agostino (Catarratto/Chardonnay)	€ 22,00
Tenute Regaleali	Leone (Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon)	€ 20,00
	Cavallo delle fate (grillo)	€ 16,00
Fina Vini	Kikè (Traminer aromatico Sauvignon Blanc)	€ 20,00
	Kebrilla (Grillo)	€ 18,00
Duca di Saragnano Puglia		€ 15,00
Cantina Cassarà	Jacaranda (sauvignon blanc, grillo)	€ 15,00
	Grillo	€ 13,00
	Solcanto (catarratto)	€ 13,00
Baglio del Cristo di Campobello	Adenzia (Grillo e Insolia)	€ 20,00
Cusumano	Angimbè (Insolia, Chardonnay)	€ 20,00
Alto Adige	Gewurtraminer	€ 20,00
Masseria Ficarigna	Negroamaro (Rosè)	€ 18,00
DonnaFugata	Anthilia	€ 18,00



Hotel Centrale  
★★★★

### I nostri Vini Rossi


Firriato	Harmonium	€ 32,00
Donna Fugata	Sedara (Nero d'Avola)	€ 18,00
Rapitalà	Campo Reale (Nero d'Avola)	€ 14,00
	Nadir (Syrah)	€ 20,00
	Gilusìa (Syrah)	€ 16,00
Fina	Syrah	€ 18,00
	Perricone	€ 18,00
Cassarà	Perricone	€ 15,00
	Solcanto (Nero d'Avola)	€ 18,00
	Rosato	€ 18,00
Avide	1607 Frappato	€ 18,00
Baglio del Cristo di Campobello	Adenzia (Nero Avola e Syrah)	€ 28,00
Tasca D'Almerita	Lamùri (Nero d'Avola)	€ 20,00
Duca di Salaparuta	Passo delle Mule	€ 20,00
Planeta	Cerasulo di Vittoria 2019	€ 18,00
	Frappato 2018	€ 20,00
	La segreta 2019	€ 18,00


### I nostri Vini Rosè

Cassarà	Solcanto (Nero d'Avola)	€ 18,00
---------	-------------------------	---------

### SPUMANANTI

Santi	Prosecco valdobbiadene	€ 25,00
Santero	9-5-8 Extra Dry	€ 15,00

 Info e Prenotazioni su whatsapp 3315615629

 FREE WI-FI: Hcentrale2018