

## Il Ristorante

### Gli Antipasti

<i>Il marinato dell' Hotel Centrale (salmone, spada e gambero ) *</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Marinated starter (salmon, swordfish and prawns)</i>	
<i>Salmone, pesce spada, gambero, olio e pepe</i>	
<i>Frittelline di gambero rosso di Mazara*</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Fried prawn balls</i>	
<i>Gambero rosso , uova, parmigiano, sale e pepe</i>	
<i>Calamari fritti *</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Fried Squid</i>	
<i>Calamari, farina 00, olio di semi di girasole</i>	
<i>Caponatina di melanzane fermentata con mandorle tostate</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Fermented aubergine "caponata" with toasted almonds</i>	
<i>Melanzane, sedano, capperi, cipolla, olive, mandorle tostate</i>	
<i>Carpaccio di polpo , pomodorino , caciocavallo cinisaro*</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Octopus carpaccio, cherry tomato, local cheese</i>	
<i>Polpo, pomodorino, sale e pepe, caciocavallo</i>	
<i>Battuto di scottona con tuorlo rosso marinato</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Scottona with marinated red yolk</i>	
<i>Manzo, uova marinate, olio sale e pepe</i>	
<i>Antipasto del giorno</i>	
<i>Starter of the day</i>	

\* 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 e 2,00 - Tableware e 2,00

## I Primi Piatti

<b>Busiate all'uovo di tonno rosso</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Busiate with red tuna egg</i>	
Pasta fresca, aglio, olio, peperoncino, pomodorino, bottarga	
<b>Linguine aglio rosso di Nubia, olio e peperoncino, tartare di gambero rosso e zeste di limone *</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Pasta with Nubia red garlic, oil and chilli pepper, red prawn tartare and lemon zest</i>	
Pasta secca, aglio, olio, peperoncino, gambero crudo marinato, zeste di limone	
<b>Cous cous alla trapanese*</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Fish cous cous</i>	
Semola di grano, pesce, crostacei, olio, aglio, cipolla, peperoncino, cannella, mandorle	
<b>Busiate al pesto trapanese</b>	<b>15,00 €</b>
<i>Fresh pasta with typical Trapani pesto</i>	
Pasta fresca, pomodoro, aglio, mandorle tostate, basilico, olio parmigiano.	
<b>Ravioli crema di zucchine e pistilli di peperoncino*</b>	<b>15,00 €</b>
<i>Ravioli with courgette cream and chili pepper pistils</i>	
Pasta ripena di patate, zucchine, sale, olio, pepe, cipolla e peperoncino	
<b>Penne dell'Hotel Centrale (straccetti di carne, con rosmarino macinato al pomodoro saltato al parmigiano)</b>	<b>15,00 €</b>
<i>Chef's pasta (shreds of meat, with ground rosemary, tomato sautéed with parmesan)</i>	
Pasta secca, manzo, rosmarino, aglio, olio, salsa di pomodoro, parmigiano.	

\* 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

## I Secondi Piatti

<i>Tentacolo di polpo arrosto *</i> Roasted octopus tentacle Polpo, olio, pepe	18,00 €
<i>Trancio di pesce spada al pistacchio*</i> Slice of swordfish with pistachio Pesce spada, farina di pistachio, olio, pepe	18,00 €
<i>Turbante di calamaro e pomodorini confit*</i> Squid turban and confit cherry tomatoes Calamaro, pomodorini, olio e pepe	18,00 €
<i>Filetto di cernia alla ghiotta*</i> Delicious grouper fillet Cernia, cipolla, aglio, alloro, olio, pomodoro, pepe	18,00 €
<i>Tagliata di scottona</i> Sliced beef Rucola, scaglie di grana, pomodorino, manzo	18,00 €
<i>Timballo di verdure alla norma</i> Standard vegetable timbale Melanzane, zucchine, pomodorino, mollica di pane, olio, aglio, pepe	16,00 €

### Secondo del giorno

\* 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

I Contorni

<b>Radicchio grigliato</b> Grilled radish Radicchio, olio	4,00 €
<b>Verdure grigliate</b> Grilled vegetables Zucchine, melanzane, radicchio, pomodoro, olio	4,00 €
<b>Spinaci al burro*</b> Buttered spinach Spinaci, burro, aglio	4,00 €
<b>Zucchine stufate</b> Zucchini Zucchine, sale, pepe e olio	4,00 €
<b>Fagiolini affogati*</b> Poached green beans Pomodoro, aglio, origano, fagiolini	4,00 €
<b>Patatine fritte*</b> French Fries Patatine, olio di girasole	4,00 €

\* 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

## La Frutta

Frutta di stagione	4,00 €
Fruits	
Macedonia di frutta	4,00 €
Fruits Salad	
Frutta mista, limone, zucchero	
Barchetta di Ananas	4,00 €
Pineapple slice	
Anguria o Melone	4,00 €
Watermelon	

## I dessert

Semifreddo alle mandorle o pistacchio	4,50 €
Parfait with almonds or pistachio	
Panna, uova crude, zucchero, vaniglia, mandorle o pistacchio	
Cannolo scomposto	4,50 €
Crashed Sicilian "cannolo"	
Ricotta, scorza di cannolo, cioccolato	
Sorbetto al limone	4,00 €
Sorbet lemon	
Acqua, zucchero e limone	
Cassatelle *	4,00 €
Dessert with ricotta cheese	
Farina, ricotta di pecora, uova, cioccolato, zucchero	
Gelato assortito	4,50 €
Assorted ice cream	
Panna cotta	4,50 €
Panna, zucchero, colla di pesce	

\* 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

## Vini Bianchi

Az. Agricole		
Milazzo	Bianco di Nera	€ 26,00
	Maria Costanza I.G.T. (Insolia/Chardonnay)	€ 30,00
Firriato	Charme (Blend di vitigni autoctoni)	€ 22,00
	Sant'Agostino (Cataratto/Chardonnay)	€ 28,00
Tenute Regaleali	Leone (Cataratto, Pinot Bianco, Sauvignon)	€ 26,00
	Leone 37,5 cl	€ 13,00
	Tasca (Insolia, Grecanico, Cataratto, Chardonnay)	€ 15,00
Fina Vini	Kirè (Traminer aromatico Sauvignon Blanc)	€ 20,00
	Kebrilla (Grillo)	€ 20,00
	Mamari (Sauvignon Blanc)	€ 20,00
Cantina Cassarà	Lucia	€ 20,00
	Jacaranda (Sauvignon blanc, Grillo)	€ 15,00
	Grillo	€ 13,00
	Solcanto (Cataratto)	€ 13,00
Donna Fugata	Anthilia (Cataratto)	€ 23,00
	La Fuga (Chardonnay)	€ 25,00
Tasca d'Almerita	Mozia (Grillo)	€ 30,00
	Boncosey Trentino doc (Gewurztraminer)	€ 28,00
Rapitalà	Maioliche (Grillo)	€ 14,00
Barone Montalto	Cucunci frizz. (Chardonnay)	€ 20,00
Murgo	Tenute san Michele (Chardonnay)	€ 32,00
Barone Montalto	Cucunci frizz. (Chardonnay)	€ 20,00

## Vini Rossi

Masseria Ficarigna	Negro Amaro Primitivo	€ 18,00
Cassarà	Perricone	€ 18,00
	Solcanto (Nero d'Avola)	€ 15,00
	Appassimento	€ 18,00
	Kilim	€ 16,00
Tenute Regalelali	Lamùri (Nero d'Avola)	€ 24,00
	Guarnaccio (Perricone)	€ 22,00
Piccini	Chianti "Riserva Oro"	€ 30,00
Baglio delle Fate	Frappato	€ 18,00
	Cerasulo di Vittoria	€ 18,00
Rapitalà	Nadir (Syrah)	€ 20,00
	Maioliche (Nero d'Avola)	€ 14,00
Planeta	Cerasuolo di Vittoria	€ 23,00
Barone Montalto	Passivento	€ 20,00
Rallo	La Clarissa (Syrah)	€ 20,00
Bertani	Amarone della Volpicella (Convina, Molinara, Rondinella)	€ 60,00
Tommasi	Amarone della Volpicella 2019 (Convina, Molinara, Rondinella)	€ 70,00

## Vini Rosè

Charme	Rosè	€ 22,00
--------	------	---------

## Spumanti

Santí	Prosecco valdobbiadene	€ 25,00
Santero	9-5-8 Extra Dry	€ 15,00
	Bellini (analcolico)	€ 18,00
Mionetto	Prosecco doc brut	€ 25,00
valdo	valdobbiadene superiore	€ 25,00
Astoria	Galie	€ 20,00
	201 valdobbiadene	€ 35,00
	Arzanà valdobbiadene superiore	€ 40,00
Ca' del Diavolo	Franciacorta	€ 40,00
Villa Sandi	valdobbiadene	€ 30,00
Cuvée di Boj	valdobbiadene	€ 30,00
Cormons	Ribolla gialla	€ 30,00
Dolceriva	valdobbiadene superiore	€ 25,00

Passito "Donnafugata" Ben Ryé 375 cl	€ 60,00
Passito "Donnafugata" Ben Ryé bicch.	€ 7,00

## Birre

Heineken silver 33 cl	3,00 €
Beck's 33 cl	3,00 €
Nastro Azzurro 33 cl	3,00 €
Corona extra	4,00 €
Grimbergen Birra Double Ambree	5,00 €
Messina Cristalli di Sale	4,00 €



Info e Prenotazioni su whatsapp 3315615629



FREE WI-FI: Hcentrale2018

## ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

### Elenco Allergeni

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
    - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
    - b) maltodestrine a base di grano (1);
    - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
    - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
  2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
  3. Uova e prodotti a base di uova.
  4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
    - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
    - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
  5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
  6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
    - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
    - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
    - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
    - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
  7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
    - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
    - b) lattio.
  8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
  9. Sedano e prodotti a base di sedano.
  10. Senape e prodotti a base di senape.
  11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
  12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
  13. Lupini e prodotti a base di lupini.
  14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.