

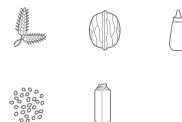


# MENU PRANZO/LUNCH

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

### Hamburger gourmet

Hamburger di vitello ragusano, servito con bacon croccante, cipolla caramellata, panino di semola di grano duro, accompagnato da patatine fritte



17,00 €

*Gourmet burger of veal from Ragusa, served with crispy bacon, caramelized onion and durum wheat semolina bun with french fries*

### Hamburger di tonno

Hamburger di tonno del Mediterraneo servito con lattuga, guacamole, cipolla rossa, pomodorini e panino di semola di grano duro



20,00 €

*Mediterranean tuna burger served with lettuce, guacamole, red onion, cherry tomatoes and durum wheat semolina bun*

### Spaghetti Secolo21

Spaghetti Secolo21 con ragù ai frutti di mare



18,00 €

*Secolo 21 Spaghetti with seafood ragù*



### Lasagna

Lasagna classica, con ragù e besciamella



16,00 €

*Lasagna with ragù and bechamel*



#### \*Legenda Allergeni



Glutine  
Gluten



Crostacei  
Crustacean



Uova  
Eggs



Pesce  
Fish



Arachidi  
Peanuts



Soia  
Soya



Frutta a guscio  
Walnuts



Sedano  
Celery



Senape  
Mustard



Sesamo  
Sesame



Lupino  
Lupin



Molluschi  
Mollush



Solfiti  
Sulfites



Latte  
Milk



Il Nostro Orto  
Our Garden



Km ZerØ



Piatto della cucina tradizionale siciliana  
Dish of traditional Sicilian cuisine

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189



## SECONDI E CONTORNI MAIN COURSES & SIDE DISHES

### Sarde fritte

Sarde fritte con marmellata all'arancia Secolo21 e maionese al finocchietto selvatico

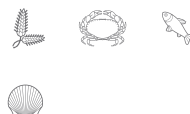


17,00 €

*Fried sardines with Secolo21 orange marmalade and wild fennel mayonnaise*

### Fritturina del Mediterraneo

Fritturina di calamari del Mediterraneo, gamberi rosa di Marzamemi, sepioline



22,00 €

*Fried Mediterranean squid, Marzamemi's pink prawns and cuttlefish*

### La Cesar salad della Masseria

Lembi di petto di pollo alla brace, lattuga, uovo sodo, crostini di pane al rosmarino, scaglie di grana, filangé di cetriolo



17,00 €

*Grilled chicken breast, lettuce, boiled egg, rosemary grilled bread, Grana cheese flakes, cucumber filangé*

### La parmigiana

Parmigiana di melanzane e mozzarella ragusana



16,00 €

*Eggplant parmigiana and ragusan mozzarella grana cheese*

### Insalata di Nizzarda

Lattuga, fagiolino, uovo sodo, pomodoro semi-dry, tonno, conserva d'olive Secolo21



17,00 €

*Lettuce, green bean, boiled egg, semi dry tomato, tuna, preserved olives Secolo21*

#### \*Legenda Allergeni



Glutine  
Gluten



Crostacei  
Crustacean



Uova  
Eggs



Pesce  
Fish



Arachidi  
Peanuts



Soia  
Soya



Frutta a guscio  
Walnuts



Sedano  
Celery



Senape  
Mustard



Sesamo  
Sesame



Lupino  
Lupin



Molluschi  
Mollush



Solfiti  
Sulfites



Latte  
Milk



Il Nostro Orto  
Our Garden



Km ZerØ



Piatto della cucina tradizionale siciliana  
Dish of traditional Sicilian cuisine

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189



CODAROSSA

## SECONDI E CONTORNI MAIN COURSES & SIDE DISHES

### Caprese

Insalata di pomodori, basilico fresco  
e mozzarella di bufala ragusana



14,00 €

*Tomato salad with fresh basil and Ragusan buffalo mozzarella*

### Sarde e cubo di spada al forno

Sarde con finocchietto selvatico e cubo di spada  
con panatura al limone, maionese al finocchietto selvatico  
e maionese al limone



28,00 €

*Sardines with wild fennel, lemon-crumbed swordfish cube  
served with wild fennel mayonnaise and lemon mayonnaise*

### Spiedini di pesce di passo

Spiedini di pesce del Mediterraneo con maionese al basilico  
serviti con crudité di verdure del nostro bio-orto



25,00 €

*Mediterranean fish skewers with basil mayonnaise,  
served with vegetable crudité from our bio-garden*

### Palermo in tavola

Involtini di vitello alla palermitana ripieni di prosciutto  
e formaggio Ragusano primo sale D.O.P.,  
serviti su un letto di crema al formaggio e accompagnati  
da una salsa delicata al peperone piccante e da pomodorini  
freschi del nostro orto biologico, conditi con olio extravergine Secolo21  
e una spolverata di origano aromatico



24,00 €

*Palermitan veal rolls stuffed with ham and Ragusano primo sale D.O.P. cheese,  
served on cheese cream, spicy pepper sauce and fresh cherry tomatoes  
from our organic garden, dressed with Secolo21 extra virgin olive oil  
and a sprinkle of aromatic oregano*

#### \*Legenda Allergeni

|                              |                         |  |                 |                       |                     |                            |
|------------------------------|-------------------------|--|-----------------|-----------------------|---------------------|----------------------------|
| Glutine<br>Gluten            | Crostacei<br>Crustacean | Uova<br>Eggs   | Pesce<br>Fish   | Arachidi<br>Peanuts   | Soia<br>Soya        | Frutta a guscio<br>Walnuts |
| Sedano<br>Celery             | Senape<br>Mustard       | Sesamo<br>Sesame   | Lupino<br>Lupin | Molluschi<br>Mollusks | Solfiti<br>Sulfites | Latte<br>Milk              |
| Il Nostro Orto<br>Our Garden | Km Zero                 | Piatto della cucina tradizionale siciliana<br>Dish of traditional Sicilian cuisine |                 |                       |                     |                            |

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189

# DOLCI E FRUTTA

## SWEET AND FRUIT

### La frutta

Tagliata di frutta di stagione

12,00 €

*Seasonal fruit salad*

### I gelati della Masseria

(fragola, vaniglia, nocciola, cioccolato, pistacchio)



9,00 €

#### *Masseria's ice creams:*

*(strawberry, vanilla, hazelnut, chocolate, pistachio)*

### Sorbetti della Masseria

(limone, mandarino)



9,00 €

#### *Masseria's sorbets:*

*(lemon, tangerine)*

### Gelo di limone

Gelo di limone del nostro bio-orto  
con varietà di frutta di stagione



7,00 €

#### *Gelo with lemon*

*Gelo with lemon from our bio garden,  
served with seasonal fruit*

#### \*Legenda Allergeni



Glutine  
Gluten



Crostacei  
Crustacean



Uova  
Eggs



Pesce  
Fish



Arachidi  
Peanuts



Soia  
Soya



Frutta a guscio  
Walnuts



Sedano  
Celery



Senape  
Mustard



Sesamo  
Sesame



Lupino  
Lupin



Molluschi  
Mollush



Solfiti  
Sulfites



Latte  
Milk



Il Nostro Orto  
Our Garden



Km ZerØ



Piatto della cucina tradizionale siciliana  
Dish of traditional Sicilian cuisine

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189



CODAROSSA