

Galà

RESTAURANT

Antipasti Crudi - Raw Starters

Grand Plateau 70,00€

*4 ostriche “ Special 6 gamberi rossi Mazara del Vallo, 2 scampi ” Porcupine bank “
4 oysters “Special 6 red prawns from Mazzara del Vallo, 2 scampi” Porcupine bank*

Ostriche Gillardeau 8€ / pz - 12 pz 90,00€

Gamberi Rossi Mazara del Vallo 8€ / pz

Scampi “ Porcupine Bank” 7€ / pz

Tartare di tonno rosso 23,00€

*con avocado marinato al limone e chips di zenzero
red with lemon-marinated avocado or ginger chips*

Battuta di gambero rosso 23,00€

*con crema di burrata e tartufo
with burrata cream and truffle*

Salmone marinato 18,00€

*agli agrumi con germogli e salsa teriyaki
with citrus, sprouts, and teriyaki sauce*

Carpaccio di branzino 22,00€

*al frutto della passione
with passion fruit*

Pane e coperto 3,00

Galà RESTAURANT

Antipasti Cotti - Hot Starters

Tentacoli di polpo

*verace in doppia cottura, morbido di patate al nero di seppia, corallo croccante e sedano riccio
double-cooked verace, potato purée with squid ink, crispy coral, and frisée celery*

Sautè di cozze lime e zenzero 16,00€

Sautéed mussels with lime and ginger

Insalata tiepida 26,00€

*calamaretto e gamberoni con asparagi e borrarga di muggine
baby squid and king prawns with asparagus and mullet bottarga*

Parmigiana di mare 20,00€

*con ragù di salmone, fonduta di parmigiano e tartufo
with salmon ragù, Parmesan fondue, and truffle*

Galà RESTAURANT

Antipasti di Terra - Appetizers from the land

Patanegra Jamòn de bellota 100% ibèrico 35,00€

Prosciutto crudo e melone 14,00€

Prosciutto crudo Parma DOP 24 mesi con melone cantalupo

Caprese 12,00€

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, origano e basilico

Degustazione di salumi e formaggi 18,00€

con ricotta Romana DOP, pomodori confit e fonduta al parmigiano Reggiano

Millefoglie di melanzanà 18,00€

con ricotta Romana DOP, pomodori confit e fonduta al parmigiano Reggiano

Galà RESTAURANT

Primi piatti di pesce- *Seafood pasta and risotto*

Il pacchero 23,00€

*Pasta fresca acqua e farina al ragù di Ricciola, pomodoro datterino e clorofilla di prezzemolo
fresh pasta (water and flour) with amberjack ragù, datterino tomatoes, and parsley chlorophyll*

Spaghetti alle vongole deluxe 23,00€

*Spaghetti trafiletti al bronzo con vongole veraci, aglio nero e bottarga di muggine
bronze-cut spaghetti with veracious clams, black garlic, and mullet bottarga*

Tonnarello all'astice e tartufo 1pz 35,00€ - 2pz 60,00€

La pasta ripiena 20,00€

*Raviolo ripieno di ricotta e melanzane ai tre pomodorini con colatura di provola
affumicata e basilico liquido*

*Ravioli filled with ricotta and eggplant with three cherry tomatoes,
smoked provola sauce, and liquid basil*

Galà RESTAURANT

Primi di Terra - *Land-based first courses*

Tonnarelli cacio e pepe “ Kampot ” 14,00€

con pecorino Romano Dop

with Pecorino Romano cheese Dop

Spaghetti trafilati al bronzo 16,00€

alla carbonara con uovo bio, guanciale di amatrice e pecorino romano dop

Carbonara with organic egg, Amatrice guanciale, and Pecorino Romano DOP cheese

Rigatoni freschi 16,00€

all' Amatriciana con guanciale di Amatrice, pomodori pelati e pecorino Romano dop

Amatriciana with Amatrice guanciale, peeled tomatoes, and Pecorino Romano DOP cheese

Orecchietta tartufata 26,00€

al ragù bianco, funghi porcini, zafferano e tartufo

White ragù with porcini mushrooms, saffron, and truffle

La pasta ripiena 20,00€

Raviolo ripieno di ricotta e melanzane ai tre pomodorini con colatura di provola affumicata e basilico liquido

Ricotta and eggplant-filled ravioli with three cherry tomatoes, smoked provola drizzle, and basil oil

Lasagna alla Bolognese 18,00€

Sfoglia di pasta fresca all'uovo con ragù di manzo, vellutata di pomodoro, besciamella e parmigiano regiano dop

Fresh egg pasta with beef ragù, tomato velouté, béchamel sauce, and Parmigiano Reggiano PDO.

Galà

RESTAURANT

Secondi piatti di pesce - *Seafood main courses*

Pesce Nature 30,00€

filetti di pesce “cotti al vapore” del pescato del giorno con verdure di stagione e citronette alle erbe aromatiche

Fish fillets “steamed” from the catch of the day with seasonal vegetables and herb vinaigrette

Tagliata di tonno rosso 28,00€

con scarola saltata e cipolla rossa caramellata

with sautéed escarole and caramelized red onion

Code di gamberoni 25,00€

al vapore con chutney di mango e fili di peperoncino

steamed with mango chutney and strips of peppers

Filetto di rombo alla mediterranea 35,00€

con capperi, olive taggiasche e datterino confit

With capers, Taggiasca olives, and confit cherry tomatoes

Galà RESTAURANT

Secondi piatti di terra- *Meat main courses*

Piccantina di pollo 18,00€

*Scaloppina di pollo ruspante con limone di Amalfi e rosmarino
Free-range chicken scaloppine with Amalfi lemon and rosemary*

Filetto di manzo 32,00€

*con patate sauté funghi porcini e jus di vitello al vino rosso
Served with sautéed potatoes, porcini mushrooms, and red wine veal jus*

Guancia di vitello cbt 28,00€ + tartufo 35,00€

*su vellutata di patate
on potato velouté*

Saltimbocca alla Romana 22,00€

*Fettine sottili di girello di vitella con prosciutto crudo e salvia
Thinly sliced veal eye round with prosciutto crudo and sage*

Galà

RESTAURANT

Contorni - Side dishes

Cicoria ripassata o all'agro 7,00€

Misticanza (*mixed salad*) 7,00€

Verdure alla griglia 7,00€

Patate Galà 8,00€

Dessert - Side dishes

Tortino caldo 10,00€

*al cioccolato fondente 70% cacao con gelato alla vaniglia
with 70% dark chocolate and vanilla ice cream*

Tiramisù dello chef 7,00€

chef's tiramisu

Semifreddo al cannolo Siciliano 10,00€

Sicilian cannolo semifreddo

Assiette di frutta 8,00€

Fruit platter

Sorbetto limone 6,00€

Sorbetto melaverde con Calvados 8,00€

Galà

RESTAURANT

Bibite - Drinks

Acqua minerale 0,7	4,00€
Vino al calice	7,00€
Birre	7,00€
Prosecco	7,00€
Soft Drinks	4,00€

Cocktail Classici 10,00€

Caffetteria e amari

Liquori nazionali	7,00€
Liquori esteri	9,00€
Caffè	3,50€
Cappuccino	4,00€
The	3,50€