



Il Gatto Blu con il suo arredamento contemporaneo offre ai suoi ospiti l'esperienza dei piatti della tradizione Siciliana. La sua è una cucina stagionale unita alla varietà e diversità delle materie prime, provenienti dalla fertilità del Vulcano e dai tanti ingredienti della terra

Gatto Blu Restaurant with its contemporary style, offers to our guests the experience of traditional Sicilian dishes. The cuisine is defined by the seasonal food trend, combined with raw ingredients, coming from the fertility of the Volcanic soil.



**coperto per persona € 3.00*

**cover charge for person € 3.00*

Menù

Antipasti/Appetizers

<i>Funghi Cardoncelli* Trifolati Con Rosmarino E Peperoncino Fresco</i>	€ 13.00
<i>Cardoncelli Mushrooms* Sautéed With Rosemary And Fresh Chilli Pepper</i>	
<i>Melanzane Vulcano (7)</i>	€ 14.00
<i>(Melanzane, Bufala, Pomodoro E Basilico)</i>	
<i>Volcano Aubergines (7)</i>	
<i>(Aubergine, Buffalo Mozzarella, Tomato And Basil)</i>	
<i>Crostoni Di Pane Ai Sette Cereali Con Burrata, Lardo</i>	€ 14.00
<i>E Pomodoro Secco (1, 6, 7)</i>	
<i>Seven-Grain Bread Croutons With Burrata, Lard</i>	
<i>And Dried Tomatoes (1, 6, 7)</i>	
<i>Prosciutto Home Made Di Vitello Con Cetriolini,</i>	€ 14.00
<i>Fiori Di Capperò, Misticanza E Cipolla Rossa</i>	
<i>Home Made Veal Ham With Gherkins,</i>	
<i>Caper Flowers, Mixed Salad And Red Onion</i>	
<i>Polpo Scottato Con Verdure Alla Siciliana (14)</i>	€ 15.00
<i>Sweet And Sour Blue Fish* Caponata (14)</i>	
<i>Selezione Di Salumi E Formaggi (7)</i>	€ 16,00
<i>Selection Of Cold Cuts And Cheeses</i>	
<i>Percorso Mareneve Fra Caldi E Freddi (Per 2 Pax) (1,7)</i>	€ 28,00
<i>Percorso Mareneve Selection Of Hot And Fresh Dishes</i>	

**Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati*

**Frozen products may be used out of season*

Leggi leggenda Allergeni

Read the Allergens legend

Primi Piatti/ First Courses

Maccheroni Linguaglossesi Al Ferretto Con Sugo Di Maialino <i>Maccheroni Pasta With Pig Sauce</i>	€ 16.00
Norma d'Estate <i>(Crema Di Melanzane, Pomodoro Confit, Basilico E Ricotta Infornata)</i> <i>Pasta Alla Norma Of Summer</i> <i>(Cream Of Aubergines, Confit Tomato, Basil And Baked Ricotta)</i>	€ 17.00
Spaghetti Isolani <i>(Pesto Di Capperi, Pomodoro Secco E Mollica Atturrata)</i> <i>Island Spaghetti</i> <i>(Caper Pesto, Sun-Dried Tomatoes And Crumbled Bread)</i>	€ 16.00
Quadrucci Ripieni Di Ricotta E Spinaci* Con Pistacchio E Guanciale Croccante <i>Pasta "Quadrucci" Stuffed With Ricotta And Spinach* With Pistachio And Crispy Bacon</i>	€ 18,00
Paccheri Con Ragout Di Polpo <i>(Pomodoro Concentrato, Cipolla E Olive Nere)</i> <i>Paccheri With Octopus Ragout</i> <i>(Tomato Paste, Onion And Black Olives)</i>	€ 18.00
Risotto Carnaroli Ai Funghi Porcini * <i>Risotto Carnaroli With Porcini Mushrooms *</i>	€ 16,00
Risotto Alta Quota <i>(Zucchine Primo Fiore, Funghi Di Bosco, Polvere Di Olive, Pomodoro E Fiocchi Di Salsiccia)</i> <i>High Altitude Risotto</i> <i>(First Flower Zucchini, Wild Mushrooms, Olive Powder, Tomato, And Sausage Flakes)</i>	€ 18.00

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati

*Frozen products may be used out of season

Secondi Piatti/Second Courses

<i>Salsiccia al Barbecue con Friarielli saltati*</i>	€ 15,00
<i>Linguaglossa Sausage with sautéed Broccoli Rabe* (Slow Food Presidium)</i>	
<i>Grigliata Mista (4 pezzi) con contorno di Patate al Forno</i>	€ 16,00
<i>Mixed grill (4 pieces) with a side dish of baked potatoes</i>	
<i>Filetto di Maialino C.B.T in Crosta di Pistacchio, e Verdurine in Agrodolce</i>	€ 18,00
<i>CBT Pork Fillet in Pistachio Crust and Sweet and Sour Vegetables</i>	
<i>Capone* in Salsa Eoliana e Verdure Saltate</i>	€ 18,00
<i>Capone* in Aeolian Sauce and sautéed Vegetables</i>	
<i>Candelotto farcito con Funghi dell'Etna, Provola Dolce e Pomodoro San Marzano semisecco Cipolla alla Brace</i>	€ 18,00
<i>Candelotto stuffed with Etna Mushrooms, sweet Provola Cheese and semi-dried San Marzano Tomatoes, grilled Onion</i>	
<i>Pluma di Maialino C.B.T scottata e Laccata alla Soia</i>	€ 19,00
<i>con Radicchio all'Aceto Balsamico</i>	
<i>Seared and Soy-Glazed C.B.T. Pork Pluma with Radicchio in Balsamic Vinegar</i>	
<i>Filetto di Vitello scottato con Funghi Porcini al Salto*</i>	€ 22,00
<i>Seared Veal Fillet with Sautéed Porcini Mushrooms*</i>	
<i>Percorso Selezioni di Carne CBT e al Barbeque (X2 Pax)</i>	€ 46,00
<i>CBT and Barbeque Meat Selections Course (X2 Pax)</i>	

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati

*Frozen products may be used out of season

Contorni

<i>Patate al Forno</i> <i>Baked Potatoes</i>		€ 5,00
<i>Patate Fritte</i> *		€ 5,00
<i>French Fries</i> *		
<i>Insalata Mista</i> -	<i>Insalata di Pomodoro</i>	€ 5,00
<i>Mixed Salad</i> -	<i>Tomato Salad</i>	
<i>Verdure grigliate</i> <i>Grilled vegetables</i>		€ 5,00
<i>Funghi al Salto</i> *		€ 6,00
<i>Sauteed Mushroom</i> *		

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati

*Frozen products may be used out of season

La Nostra Pasticceria/ Desserts

<i>Cuore Caldo al Cioccolato Fondente</i> <i>Cake with hot Dark Chocolate</i>	€ 5,00
<i>Il Cannolo di Ricotta alla Siciliana</i> <i>Ricotta with Sicilian Cannolo Wafer</i>	€ 5,00
<i>Sorbetto al Limone</i> <i>Lemon Sorbet</i>	€ 5,00
<i>Semifreddo alle Mandorle</i> <i>Almonds Parfait</i>	€ 6,00
<i>Semifreddo al Pistacchio</i> <i>Pistachio Parfait</i>	€ 7,00
<i>Tortino alle Nocciole e Crema Inglese alla Vaniglia</i> <i>Hazelnut Cake and Vanilla Custard</i>	€ 7,00
<i>Macedonia di Frutta</i> <i>Fruit Salad</i>	€ 6,00
<i>Sorbetto al Limone e Limoncello di Sicilia</i> <i>Lemon Sorbet and Sicilian Limoncello</i>	€ 7,00

**Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati*

**Frozen products may be used out of season*