



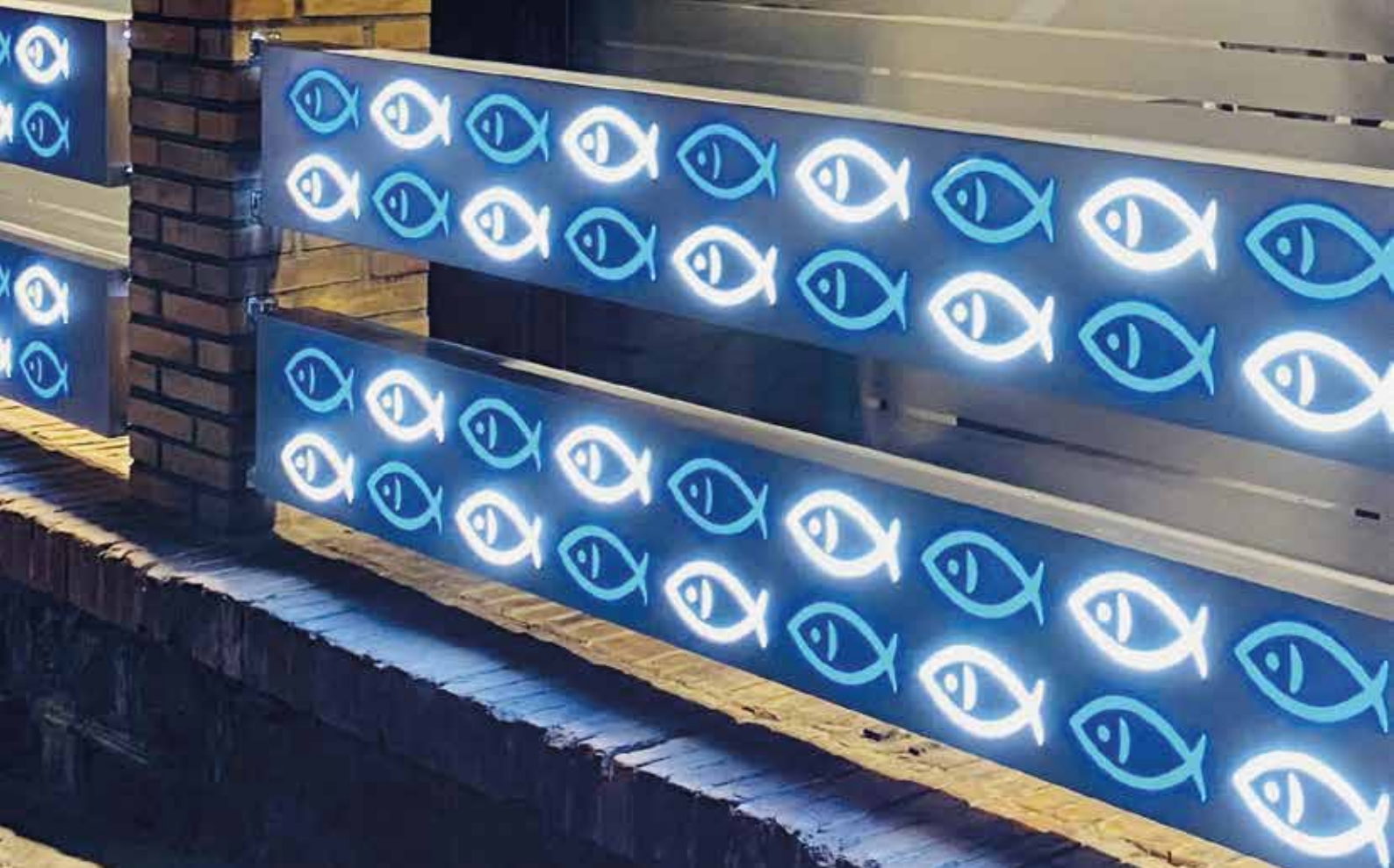
RISTORANTE.

La Curva

DA MAURIZIO

MENÙ

Ristorante





• Antipasti •



FREDDI

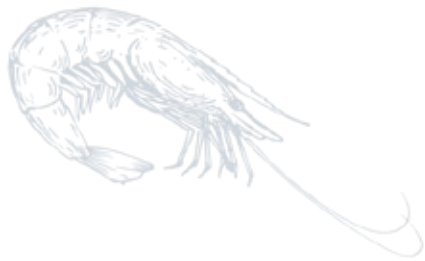
CALDI

1 Cocktail di Gamberi	8,00
2 Carpaccio di Cernia	14,00
3 Carpaccio di Dentice	14,00
4 Tartara di Tonno	15,00
5 Tartara di Salmone	13,00
6 Sarago allo specchio con pistacchio	15,00
7 Scampi (Piatto piccolo)*	16,00
8 Scampi (Piatto grande) *	32,00
9 Gamberetti (Piatto piccolo)	10,00
10 Gamberetti (Piatto grande)	20,00
11 Occhi di Bue (Piatto piccolo)	15,00
12 Occhi di Bue (Piatto grande)	30,00
13 Ricci	Cad. 0,60
14 Ostriche francia cad.	3,00
15 Frutti di mare al kg	30,00
16 Alzata di frutti di mare Royal (Piccola)	15,00
17 Alzata di frutti di mare Royal (Media)	30,00
18 Alzata di frutti di mare Royal (Grande)	45,00

19 Antipasto Curva (min 2 pers.)	15,00
20 Sarde beccafico	2,50
21 Frittelle neonato*	2,50
22 Pepata di Cozze	9,00
23 Zuppa di Cozze	10,00
24 Insalata di Polpo*	10,00
25 Insalata di mare	12,00
26 Soutè (Piatto piccolo)	12,00
27 Soutè (Piatto grande)	24,00
28 Cozze gratinate	8,00
29 Polpo alla carbonella*	12,00
30 Caponata di pesce spada	8,00
31 Tonno agrodolce	12,00
32 Spiedino di alici arrosto	8,00
33 Pesce azzurro al kg	25,00
34 Occhi di Bue (Piatto piccolo)	15,00
35 Occhi di Bue (Piatto grande)	30,00
36 Fritto di calamaretti* (Piatto piccolo)	8,00
37 Fritto di calamaretti (Piatto grande)	15,00
38 Fritto di paranza (Piatto piccolo)	8,00
39 Fritto di paranza (Piatto grande)	15,00

*prodotto se fuori stagione può essere congelato o sciolto





• Primi Piatti •

40 Spaghetti alla chitarra al cartoccio	16,00
41 Spaghetti alla tarantina	13,00
42 Ravioli con polpa di Cernia	13,00
43 Panzotti spada e melanzane	13,00
44 Casarecce Curva	14,00
45 Spaghetti al nero di seppia	12,00
46 Fettuccine agli scampi	14,00
47 Linguine Verde Mare	14,00
48 Linguine ai Ricci	19,00
49 Linguine allo scoglio	14,00
50 Messican Paella (min. 2 persone)	21,00
51 Risotto al profumo di limone, pesce spada e bottarga	14,00
52 Spaghetti alle vongole	13,00
53 Paccheri all'Astice	23,00
54 Penne al salmone	12,00
55 Risotto alla marinara	16,00

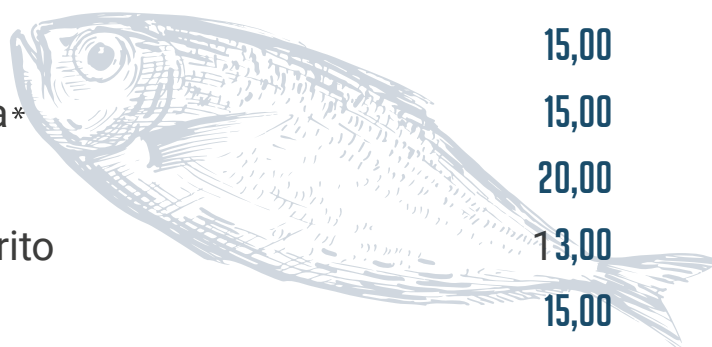


*prodotto se fuori stagione può essere congelato o sciolto



• Secondi Piatti •

56 Spada arrosto*	15,00
57 Pescato del giorno al kg	50,00
58 Fritto di Calamari e Gamberi*	15,00
59 Frittura di Calamari con salsa Thay*	15,00
60 Calamaro ripieno ai profumi di zagara*	15,00
61 Tonno scottato con cipolla rossa	20,00
62 Involtini di pesce spada al pane saporito	13,00
63 Spiedino di Gamberi arrosto*	15,00
64 Grigliata mista: Spada, Gamberi, Calamari*	18,00
65 Aragosta "arrosto, lessa, alla catalana" al kg	100,00
66 Astice "arrosto, lessa, alla catalana" al kg	70,00



CONTORNI

67 Insalata mista	4,00
68 Patate prezzemolate	4,00
69 Patatine	4,00
70 Patate al forno	4,00
71 Cicoria spadellata	4,00

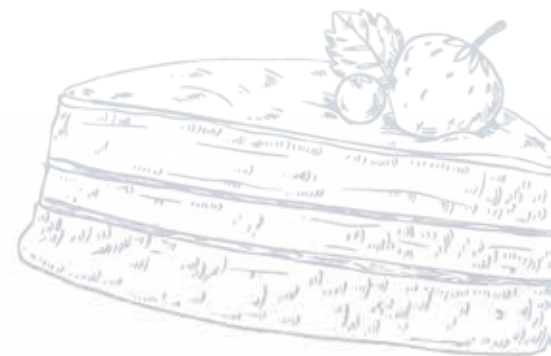


*prodotto se fuori stagione può essere congelato o sciolto

• Dessert •



72 Carrello del giorno (Pasticceria Verona e Bonvegna)	5,00
74 Sorbetto al limone	3,00
75 Sorbetto al limone con fragole	5,00
76 Sorbetto al limone con gelsi neri (in stagione)	6,00
77 Barchetta di Ananas	4,00
78 Macedonia di frutta fresca	4,00
79 Anguria o Fichi d'India (in stagione)	4,00



DISTILLATI RUM

80 Zacapa xo	€16,00
81 Zacapa 23y	€8,00
82 Eldorado 12y	€8,00
83 Anejo - diplomatico	€6,00
84 Agricole ambre j. Bally	€6,00
85 Pampero special	€6,00
86 Don papa	€ 6,00

DISTILLATI WHISKEY

87 Jack daniel's honey	€6,50
88 Obany 14	€6,00
89 Scotch whisky single malt 10y Laphroaig	€8,00
90 Four roses kentucky bourbon Four roses	€5,00
91 Irish whiskey tullamore d.e.w. Tullamore d.e.w.	€5,00
92 Nikka Days	€7,00
93 Blended scotch whisky 12y Chivas	€5,00
94 Jack daniel's bourbon whiskey Jack daniels distillery	€5,00
95 Caol ila	€8,00

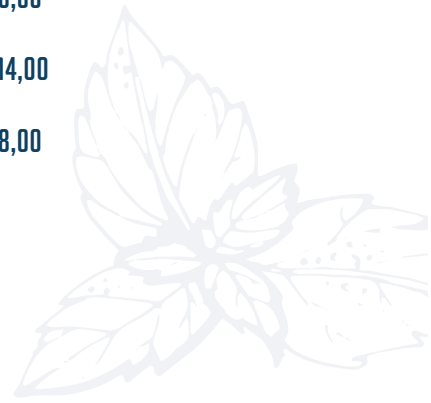
LIQUORI

96 Golden eight pear	€6,00
97 Sambuca molinari	€4,00
98 Baileys	€4,00
99 Amaretto di saronno	€4,00
100 Cointreau	€4,00
101 Grand marnier	€4,00
102 Gin	€ 6,50
103 Gov don's	€ 4,00



DISTILLATI COGNAC

104 Courvisier	€6,00
105 Pale & dry xo	€ 14,00
106 Martel v.s.o.p.	€8,00



DISTILLATI WODKA

107 Belvedere Polmos zyrardow	€8,00
108 Beluga Mariinsk distillery	€ 8,00
109 Russian standard platinum Roust inc	€8,00
110 Absolute	€4,00



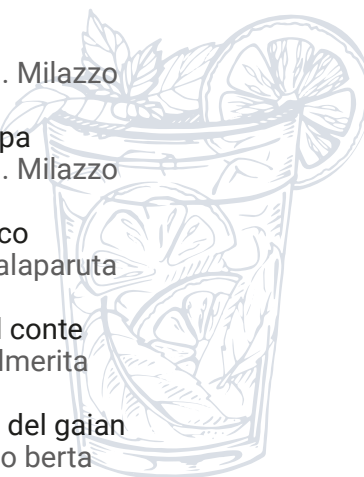
AMARI

111 Amara	€4,50
112 Amaro del capo	€4,50
113 Averna	€4,50
114 Unicum	€4,50
115 Petrus	€4,50
116 Jagermeister	€4,50
117 Fernet	€4,50
118 Branca menta	€4,50
119 Montenegro	€4,50
120 Lucano	€4,50
121 Amaranca	€4,50
122 Cynar	€4,50
123 Aranciu	€4,50



DISTILLATI GRAPPA

136 Oire williams Champagne	€10,00 €8,00
137 903 Bonaventura maschio	€6,00
138 903 barricata Bonaventura maschio	€6,00
139 Bianca Nardini	€4,00
140 Barricata Nardini	€5,00
141 Of Bonollo	€5,00
142 Isabel Az. Agr. G. Milazzo	€8,00
143 Vera grappa Az. Agr. G. Milazzo	€6,00
144 Duca enrico Duca di salaparuta	€8,00
145 Rosso del conte Tosca d'almerita	€6,00
146 Berta bric del gajan Gianfranco berta	€15,00



ROSOLI

124 Limoncello	€3,50
125 Cannellino	€3,50
126 Bukkuram Passito di pantelleria, marco dei bartoli	€6,00
127 Marsala superiore oro 5 anni Vigna la miccia. Marco dei bartoli	€5,00
128 Marsala superiore 1987 Marco dei bartoli	€ 11,00
129 Ben ryé Passito di pantelleria, dannafugata	€6,00
130 Passito di pantelleria Florio	€ 5,00



131 Malvasia delle lipari Hauner	€5,00
132 Vin stanto del chianti Lamole di lamole	€ 5,00
133 Porto rich tawny Offley	€5,00
134 Sherry pedro ximénez "don zoilo" 12y Williams & humber	€ 5,00
135 Sauternes Chateau gravas	€5,00



• Bevande •

147	Acqua naturale cl 75	2,50
148	Acqua Lete cl 75	2,50
149	Acqua Perrier cl 75	5,00
150	Chinotto Lurisia cl 27,5	2,80
151	Aranciata Lurisia cl 27,5	2,80
152	Gazzosa Lurisia cl 27,5	2,80
153	Coca Cola cl 33	2,50
154	Calice di vino bianco locale	3,00
155	Calice di vino rosso locale	3,00
156	Calice Prosecco	5,00
157	Vino bianco locale "Insolia" cl 75	8,00
158	Vino rosso locale "Syrah" cl 75	8,00
159	Birra Messina Cristalli di Sale cl 50	4,50



SEZIONE III

ALLERGENI ALIMENTARI

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, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati

3. Uova e prodotti derivati

4. Pesce e prodotti derivati, 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 derivati

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

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 derivati, incluso lattosio, tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati

10. Senape e prodotti derivati

11. Semi di sesamo e prodotti derivati

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂

13. Lupini e prodotti derivati

14. Molluschi e prodotti derivati

RISTORANTE.
La Curva
DA MAURIZIO

Via Lungomare Mario Martinez - angolo Via Nissoria
Capo Mulini (Acireale)
Tel. 095 877306
www.ristorantelacurvacapomulini.it

