

IGIEA
TERRAZZA BAR



IGIEA

TERRAZZA BAR

IGIEA TERRAZZA BAR

Si prega di informare il personale del Bar di eventuali allergie o intolleranze alimentari per aiutarvi nella vostra scelta. I numeri accanto ad ogni piatto indicano ingredienti considerati allergeni. Tutti i prezzi si intendono inclusi di IVA e servizio.

Please inform our team of any food allergies or intolerances.

The numbers next to each dish indicate ingredients which are considered allergens.

Prices in Euro

Service and VAT included

<i>Leggero</i>	
by Fulvio Pierangelini	7
Insalate	
Salad	9
Sandwiches	11
Antipasti	
Starters	13
Primi piatti	
First Course	15
Secondi piatti	
Main course	
Contorni	
Side Dishes	17
Dolci	
Desserts	19

Leggero by Fulvio Pierangelini

Quinoa alla curcuma e zafferano, verdure del mercato e pesto di mandorle (10) Curcuma and saffron quinoa, vegetables and almond pesto (10)	16
Crudit� con hummus colorati: ceci, melanzane e rape rosse (12) Coloured hummus: chickpeas, eggplant and beetroot (12)	16
Hamburger di lenticchie agli aromi del Mediterraneo Lentils burger with Mediterranean herbs	18
Come una mousse al cioccolato Like a chocolate mousse ...	14

Insalate Salad

Insalata "Alicetta" misticanza, pomodori, avocado, coriandolo, cuori di palma, tonno (5) Alicetta salad mixed salad, tomato, avocado, coriander, palm hearts, tuna (5)	22
Finocchi, arance e olive Fennel, oranges and olives	15
Pomodoro, basilico, fragole e mozzarella (7) Tomatoes, basil, strawberry and mozzarella cheese (7)	18
Caesar salad lattuga Romana, scaglie di parmigiano, crostini, condimento caesar (2, 4, 5, 7, 9,) Caesar salad roman lettuce, parmesan flakes, croutons, caesar dressing (2, 4, 5, 7, 9,)	18

Sandwiches

Club sandwich con patate fritte e piccola insalata (2, 4, 7)	
Club sandwich with french fries and fresh salad (2, 4, 7)	30
Pane cunzato (pomodoro, formaggio primo sale, acciughe, origano) (2, 5, 7)	
Local bread speciality (tomato, <i>primo sale</i> , cheese, anchovies, oregano) (2, 5, 7)	18
Bruschetta con pomodorette colorati, pesto leggero (2, 10)	
Bruschetta with coloured tomatoes, light pesto (2, 10)	14
Hamburger di manzo, patate fritte e misticanza (2, 4, 9)	
Beef hamburger with french fries (2, 4, 9)	28

Antipasti Starters

La caponata classica (1, 10, 14) <i>Caponata</i> vegetables (1, 10, 14)	15
Parmigiana di melanzane (7) Aubergine with tomato sauce & parmesan (7)	18
Crudo di pesce del giorno, salsa pantesca (5, 10) Raw fish of the day, <i>Pantelleria</i> sauce (5, 10)	25
Misto di arancine, panelle e polpettine della tradizione (2, 4, 7) Deep fried <i>arancine</i> , chickpeas and meat-ball (2, 4, 7)	18
Vitello in salsa tonnata, olio ai capperi di Pantelleria (1, 4, 5, 7) Veal with tuna sauce, capers oil from <i>Pantelleria</i> (1, 4, 5, 7)	20

Primi First Course

Spaghetti con pomodoro e basilico (2, 7) Spaghetti, tomato & basil (2, 7)	23
Busiate, gamberetti di Sciacca e pistacchi (2, 5, 7, 10) Fresh <i>busiate</i> pasta with prawns from Sciacca and pistachio (2, 5, 7, 10)	25
Pasta del giorno Pasta of the day	

Secondi Main course

Frittura mista di calamari e verdure (2, 4, 5) Fried calamari and vegetables (2, 4, 5)	23
Pesce spada al salmoriglio (5) Sword fish, local herb sauce (5)	29
Polpo grigliato, ceci e menta (5) Grilled octopus, chick peas and mint (5)	25
Cotolette di vitello e melanzane alla palermitana (2, 4, 7) Veal cutlets with eggplant <i>Palermitana</i> style (2, 4, 7)	31
Filetto di manzo alle erbe spontanee, crema di patate all'olio e funghi di stagione (7) Beef fillet with wild herbs, oil flavoured creamed potatoes and seasonal mushrooms (7)	36

Contorni Side Dishes

Zucchine alla "poverella" (14) Fried zucchini "poverella" style (garlic, mint and olive oil) (14)	9
Melanzane al forno con pomodorette saltati Baked eggplant with sautéed tomatoes	9
Purè di patate all'olio extra vergine di oliva (7) Extra virgin olive oil mashed potatoes (7)	9

Dolci Desserts

Cannoli di ricotta alla Siciliana (2, 4, 7, 10) Sicilian ricotta cannoli (2, 4, 7, 10)	9
Tiramisù (4, 7) Traditional tiramisù (4, 7)	12
Biancomangiare allo zafferano e fragole (7) <i>Biancomangiare</i> with saffron and strawberries (7)	10
Frutta fresca affettata o marinata Sliced or marinated fresh fruit in season	12
Gelati e sorbetti fatti in casa (4, 7, 10) Ice creams and home made sorbets (4, 7, 10)	10

Informazioni sulle Allergie Alimentari:

alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N.1169/2011

Gli allergeni e i loro derivati sono:

(1) Sedano, (2) Cereali, (3) Crostacei, (4) Uova, (5) Pesce, (6) Lupino, (7) Latte Derivati, (8) Molluschi, (9) Mostarda, (10) Noci frutto da guscio, (11) Arachidi, (12) Semi di Sesamo, (13) Soia, (14) Solfiti

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

In alcuni casi la cucina utilizza l'abbattitore di temperatura per garantire la salubrità dei nostri prodotti.

Food Allergy Information:

certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens (and products thereof) designated by EU Regulation No. 1169/2011:

(1) Celery, (2) Cereals gluten free, (3) Crustaceans, (4) Eggs, (5) Fish, (6) Lupin, (7) Milk, (8) Shellfish, (9) Mustard, (10) Nuts, (11) Peanuts, (12) Sesame seeds, (13) Soya, (14) Sulphur Dioxide

We cannot guarantee a total absence of allergens of our dishes and beverages.

A blast chiller is used to ensure the freshness of our products.





VILLA IGIEA
PALERMO

A ROCCO FORTE HOTEL