



Hotel Sica

Ristorante da “Don Peppe”

Antipasti /Startes

Antipasto Della Tradizione Don Peppe
Starter of Tradition “Don Peppe”

Petto D’Anatra Affumicata con Insalata di Campo e Frutta Secca e Aceto Balsamico di Modena
Smoked Duck Breast with Salad and Dried Fruit and Balsamic Vinegar of Modena

Selezione di Salumi di Norcia
Selection of Norcia Salami

Fuscella di Formaggi con Crema di Miele e Zenzero
Selection of Cheese with Honey and Ginger Cream

Carpaccio di Polpo Verace con Lime e Bacche di Ginepro
Carpaccio Of Real Octopus with Lime and Juniper Berries

Polpettine di Tonno e Ricotta e Alici Marinate di Cetara
Tuna and Ricotta Meatballs and Cetara Marinated Anchovies

Insalata di Gamberi Rossi con Mousse di Guacamole
Red Prawn Salad with Guacamole Mousse

Primi | First Dishes

Candele di Gagnano trafileate al bronzo al Ragù di Cinghiale

Bronze drawn Candles (Pasta) of Gagnano with wild Boar Sauce

Pappardelle di Gagnano trafileate al bronzo in salmì di lepre

Bronze drawn Pappardelle (Pasta) of Gagnano in Sauce of Hare

Rigatoni di Gagnano trafileate al bronzo alla Crudaiola

Bronze Drawn Rigatoni (Pasta) of Gagnano with Tomatoe , Basil , Mozzarella Cheese

Taglioni di Gagnano trafileate al bronzo al Tartufo

Bronze Drawn Taglioni (Pasta) of Gagnano with Tartufo

Spaghettoni di Gagnano trafileate al bronzo alla Carbonara rivisitata

Bronze Drawn Spaghettoni (Pasta) of Gagnano with Eggs , Bacon and Parmigiano Cheese

Primi di Pesce | First Dishes of Seafood

Linguine agli Scampi Con Pomodorini del Piennolo

Linguine (Pasta) with Scampi with Cherry Tomatoes

Risotto al Nero di Seppie

Risotto with Cuttlefish Black

Spaghetti alle Vongole Veraci

Spaghetti (Pasta) with Clams

Paccheri con Gamberi rossi

Paccheri (Pasta) with Red Crayfish

Tubettoni di Gagnano al Coccio

Tubettoni (Pasta) of Gagnano with Seafood

Pasta e Fagioli con Cozze

Pasta and Beans with Mussels

Lagane e Ceci Con Frutti di Mare

Pasta with Chickpeas and Seafood

Secondi Della Tradizione di Carne/ Second Courses of Meat

Tagliata di Vitello Piemontese sul letto di Rucola e Parmigiano 24 mesi
Sliced Veal Of Piemonte on Rocket Salad and Parmigiano Cheese 24 months

Filetto di Chianina ai 3 Pepe
Fillet Veal of Chianina with 3 Peppers

Entrecoté al Barolo
Entrecoté with Barolo Wine

Manzetta Prussiana
Prussian Veal

Coscia di Anatra agli Agrumi
Duck Leg with Citrus Fruits

Cinghiale in Umido
Stewed Wild Boar

Secondi della Tradizione di Pesce/ Daily Seafood

Prezzo a Peso Pescato Del Giorno

Spigola / Bass

Orata / Bream

Pescatrice / Monkfish.....

Dentice / Snapper

Pezzogna / Pezzogna Fish.....

San Pietro / San Pietro Fish.....

Gamberi / Shrimp.....

Seppie / Cuttlefish.....

Polipo / Octopus.....

Contorni / Side Dishes

Tortino di Patate Francesi con Peperoni Cruschi

Crunchy Peppers

Insalata di Rucola con Tartufo e Parmigiano

Rocket Salad with Tartufo and Parmigiano Cheese

Cicoria

Chicory

Broccoli

Broccoli

Patate arrosto

Roast Potatoes

Insalata di Misticanza

Mixed salad

Insalata Verde

Salad

Dessert

Castagne al Miele di Acace

Chestnuts with Acacia Honey

Boccacielli (Buono /Noccio Mando Pistacchiato/ Cor é Napule)

Pasticceria "Casa Infante" di Napoli

Icecream (Different Tastes) Pastry Shop "Casa Infante" di Napoli

Zeppola Napoletana

Zeppola

Babà a Bicchiere con Crema Chantilly e Cioccolato

Babà with Chantilly and Chocolate Cream

Cheesecake ai frutti di Bosco

Cheesecake with Berries

Tiramisù

Tiramisu

Muosse al Cioccolato

Chocolate – Mousse