

Lapillo

restaurant

DINNER
MENU

ESPERIENZA GOLD TOWER

GOLD TOWER EXPERIENCE



Pennone di Gragnano al pesto di Bronte e scaglie di provolone

Questo piatto nasce dalla fusione delle mie radici siciliane con l'eccellenza dell'arte pastaia gragnanese.

Le sue caratteristiche bilanciate sono dovute alle sue proprietà organolettiche.

This plate was born from the fusion of my Sicilian roots with the excellence of Gragnano pasta art.

Its balanced characteristics are due to its organoleptic properties.

Chef Giancarlo Lo Giudice

Ingredienti / Ingredients

Pistacchi, basilico, grana, provolone, aglio, olio EVO, sale e pepe

Pistachios, basil, grana cheese, provolone cheese, garlic, EVO oil, salt and pepper

(1, 7)



€ 20,00

Consulti la tabella allergeni a fine menu - View the allergen table at the end of the menu

ANTIPASTI

STARTERS



Affumicato di mare in salsa, burro e capperi con crostini ai 5 cereali

€ 24,00

Affumicato di mare, burro, capperi, farina, lievito, cereali, olio EVO, sale e pepe

Sea smoked, butter, capers, flour, yeast, cereals, EVO oil, salt and pepper

(1, 4, 7, 11)



Marinato di baccalà in frutti rossi e pinzimonio di timo

€ 20,00

Baccalà, ribes, lamponi, limone, timo, olio EVO e sale

Cod, currants, raspberries, lemon, thyme, EVO oil and salt

(4)

La parmigiana in carrozza

€ 15,00

Melanzane, mozzarella, pomodoro, basilico, uova, olio EVO, sale e pane grattugiato

Eggplant, mozzarella, tomato, basil, eggs, EVO oil, salt and breadcrumbs

(1, 3, 7)

Polipetti grigliati in vellutata di ceci di Santa Lucia

€ 14,00

Polpo, ceci, pomodoro, patate, sedano, cipolla, pane, olio EVO, prezzemolo, aglio e vino bianco

Octopus, chickpeas, tomato, potatoes, celery, onion, bread, EVO oil, parsley, garlic and white wine

(1, 14)

Consulti la tabella allergeni a fine menu - View the allergen table at the end of the menu

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghettoni affumicati alla bottarga di pesce spada e fiori di zucca € 16,00

Bottarga, fiori di zucca, pinoli, aglio, prezzemolo, olio EVO, sale e peperoncino

Bottarga, courgette flowers, pine nuts, garlic, parsley, EVO oil, salt and chilli

(1, 4, 12)

Pennone di Gragnano al pesto di Bronte e scaglie di provolone € 20,00

Pistacchi, basilico, grana, provolone, aglio, olio EVO, sale e pepe

Pistachios, basil, grana cheese, provolone cheese, garlic, EVO oil, salt and pepper

(1, 7)

Gnocchi di patate al sesamo nero, bufala e fonduta di pecorino romano € 14,00

Patate, uova, latte, grana, sesamo, bufala, pecorino, panna, olio EVO, sale e pepe

Potatoes, eggs, milk, grana cheese, sesame, buffalo mozzarella, pecorino cheese, cream, EVO oil, salt and pepper

(3, 7, 11)

Cannolo di melanzana farcito agli spaghetti chitarra € 17,00

Melanzane, pomodoro, ricotta, grana, basilico, pinoli, panna, cipolla, olio di girasole, sale e pepe

Aubergines, tomato, ricotta, grana cheese, basil, pine nuts, cream, onion, sunflower oil, salt and pepper

(1, 7)

Esperienza Gold Tower - Gold Tower Experience

Consulti la tabella allergeni a fine menu - View the allergen table at the end of the menu

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES



Orata in crosta di pane e vellutata di lemongras

€ 20,00

Orata, pane, lemongras, cipolle, patate, aglio, erba aromatica, olio EVO, sale e pepe

Sea bream, bread, lemongras, onions, potatoes, garlic, aromatic herb, EVO oil, salt and pepper

(1, 4)



Totani alla procidana

€ 22,00

Totani, pomodoro, capperi, olive, sale, vino, pepe, aglio, prezzemolo e timo limonato

Octopus, tomato, capers, olives, salt, wine, pepper, garlic, parsley and lemon thyme

(1, 11, 14)



Tagliata di picanha scottona

€ 24,00

Manzo, pomodorini datterini, rucola, grana, olio EVO, sale e pepe

Beef, datterini tomatoes, rocket, grana cheese, EVO oil, salt and pepper

Filetto di vitello glassato

€ 28,00

Vitello, vino rosso, cipolle, zucchero di canna, pomodori secchi, sedano, carote, olio EVO, sale e pepe

Veal, red wine, onions, brown sugar, dried tomatoes, celery, carrots, EVO oil, salt and pepper

(9)

Consulti la tabella allergeni a fine menu - View the allergen table at the end of the menu

CONTORNI

SIDE DISHES



Patate al forno

€ 6,00

Baked potatoes



Cianfotta di verdure

€ 8,00

Baked vegetables



Verdure alla griglia

€ 10,00

Grilled vegetables

INSALATE

SALADS



Insalata di verdure alla griglia

€ 14,00

Misticanze, melanzane, zucchine, peperoni, funghi, pomodori, indivia, olio EVO, sale e pepe

Mixed leaf salads, aubergines, courgettes, peppers, mushrooms, tomatoes, endive, EVO oil, salt and pepper



Insalata Smith

€ 10,00

Lattuga, mela verde, sedano, noci, finocchi, valeriana, olio EVO, sale e pepe

Lettuce, green apple, celery, walnuts, fennel, valerian salad, EVO oil, salt and pepper

(9)



Insalata nizzarda

€ 12,00

Patate, fagiolini verdi, acciughe, uova sode, tonno, insalata verde,

pomodoro, olive, olio EVO, sale e pepe

Potatoes, green beans, anchovies, hard-boiled eggs, tuna, green salad,

tomato, olives, EVO oil, salt and pepper

(3, 4)

DESSERT

DESSERTS

Babà al rum e crema chantilly

€ 7,00

Farina, uova, zucchero, lievito, latte, panna, amido di mais, aromi e sale

Flour, eggs, sugar, yeast, milk, cream, corn starch, flavorings and salt

(1, 3, 5, 8)

Bavarese alla nocciola con colatura di cioccolato fondente

€ 7,00

Latte, panna, uova, nocciole, zucchero, cioccolato fondente, colla di pesce, aromi e sale

Milk, cream, eggs, hazelnuts, sugar, dark chocolate, isinglass, flavorings and salt

(3, 7, 8)

Delizia al limone con cuore di amarena

€ 7,00

Farina, uova, zucchero, latte, panna, aromi, limone e amarena

Flour, eggs, sugar, milk, cream, flavorings, lemon and black cherry

(1, 3, 7)

Il parfait al torrone di mandorla e cioccolato Domori al 70%

€ 7,00

Panna, uova, zucchero, mandorle e cioccolato

Cream, eggs, sugar, almonds and chocolate

(3, 8)

Consulti la tabella allergeni a fine menu - View the allergen table at the end of the menu

Gentile Ospite

l'esperienza dei nostri chef unita alla freschezza dei prodotti utilizzati Le garantiranno il massimo della qualità desiderabile. Per avere informazioni riguardo alla presenza di allergeni nelle nostre preparazioni o quali alimenti hanno subito abbattimento di temperatura, La invitiamo a rivolgersi al personale di sala.

Dear Guest

the experience of our chefs combined with the freshness of the products used will guarantee you the highest desirable quality.

To get information about the presence of allergens in our preparations or which foods have undergone reduction of temperature, please contact the dining room staff.

Lapillo
restaurant

INTOLLERANZE ALIMENTARI

FOOD INTOLERANCE

L'Autorità Europea per la sicurezza alimentare si impegna a indicare la presenza di allergeni nei prodotti alimentari sotto elencati dal regolamento UE 1169/2011.

The European Food Safety Authority undertakes to report the presence of allergens in the food products listed below by EU regulation 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine

Cereals containing gluten

2. Crostacei e derivati

Crustaceans and derivatives

3. Uova e derivati

Egg and derivatives

4. Pesce e derivati

fish and derivatives

5. Arachidi e derivati

Peanut and derivatives

6. Soia e derivati

Soy and derivatives

7. Latte e derivati

Dairy products

8. Frutta a guscio e derivati

Nuts and derivatives

9. Sedano e derivati

Celery and derivatives

10. Senape e derivati

Mustard and derivatives

11. Semi di sesamo e derivati

Sesame seed and derivatives

12. Anidride solforosa e solfiti

Sulphur dioxide and sulphites

13. Lupino e derivati

Lupin and derivatives

14. Molluschi e derivati

Molluscs and derivatives

LEGENDA

KEY LINE



Piatto Vegetariano / Vegetarian Course

Deliziose soluzioni e ricette a base vegetale per valorizzare i prodotti della terra.

Delicious plant-based solutions and recipes to enhance the products of the earth



Piatto Fitness / Fitness Course

Piatto che si sposa bene con un'attività fisica volta a migliorare il vostro benessere.

A course that goes well with a physical activity to improve your health.



Piatto Bilanciato / Balanced Course

Integrazione bilanciata di cereali, proteine sane, verdure e ortaggi, grassi buoni per il condimento, frutta e acqua.

Balanced integration of grains, healthy proteins, greens and vegetables, good fats for seasoning, fruit and water.



Piatto Senza Glutine / Gluten free Course

Piatto contenente massimo 20ppm (parti per milione) di glutine.

Course containing a maximum of 20ppm (parts per million) of gluten.

Pasta e pane senza glutine sono disponibili su richiesta

Gluten-free pasta and bread are available on request.

Lapillo s. m. [dal lat. lapillus, dim. di lapis -dis «pietra»].

In vulcanologia, ciascuno dei frammenti di lava o di scorie, di dimensioni da 4 a 32 mm, emessi dai vulcani durante fasi eiettive o esplosive, spesso insieme ad altri materiali piroclastici.

Lapillo
restaurant