

Lapillo

restaurant

LUNCH
MENU

ESPERIENZA GOLD TOWER

GOLD TOWER EXPERIENCE



Vermicellone di Gragnano, acciughe, arance e mandorle tostate

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

Le sue caratteristiche sono esaltate dalle acciughe e dall'aroma delle mandorle tostate.

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

Its characteristics are enhanced by anchovies and the aroma of toasted almonds.

Chef Giancarlo Lo Giudice

Ingredienti / Ingredients

Acciughe, aglio, olio EVO, peperoncino, pane, mandorle, arance, sale, pepe, vino bianco e prezzemolo

Anchovies, garlic, EVO oil, chilli, bread, almonds, oranges, salt, pepper, white wine and parsley

(1, 4, 12)



€ 16,00

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

ANTIPASTI

STARTERS



Bufala campana

€ 16,00

Mozzarella di bufala, datterino rosso e basilico

Buffalo mozzarella, red datterino tomatoes and basil

(7)



Bruschettone

€ 11,00

Pomodorini, basilico, origano, aglio, olio EVO e sale

Cherry tomatoes, basil, oregano, garlic, EVO oil and salt

(1)



Insalata di mare

€ 20,00

Calamari, polpo, cozze, vongole, gambero, sale, olio EVO e prezzemolo

Squids, octopus, mussels, clams, shrimp, salt, EVO oil and parsley

(2, 4, 14)

Alici agrumate

€ 16,00

Alici farcite alla provola, crema di limone, olio di girasole, sale e pane panko

Anchovies stuffed with provola cheese, lemon cream, sunflower oil, salt and panko bread

(1, 4, 7)

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

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES



Il pacchero di Gragnano allo scarpariello

€ 15,00

Pomodorini datterini, basilico, grana, pecorino, aglio, olio EVO, sale e pepe

Datterini tomatoes, basil, grana cheese, pecorino cheese, garlic, EVO oil, salt and pepper

(1, 7)

Vermicellone di Gragnano, acciughe, arance e mandorle

€ 16,00

Acciughe, aglio, olio EVO, peperoncino, pane, mandorle, arance, sale, pepe, vino bianco e prezzemolo

Anchovies, garlic, EVO oil, chilli, bread, almonds, oranges, salt, pepper, white wine and parsley

(1, 4, 12)

Mezzi paccheri alle cozze e pecorino romano

€ 18,00

Cozze, pomodorino, pecorino, aglio, olio EVO e prezzemolo

Mussels, cherry tomatoes, pecorino cheese, garlic, EVO oil and parsley

(1, 14)

Lo spaghettono alle vongole verace

€ 20,00

Vongole, aglio, olio EVO, prezzemolo, sale e pepe

Clams, garlic, EVO oil, parsley, salt and pepper

(1, 14)

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



Filetto di spigola in guazzetto

€ 22,00

Pomodoro, erba aromatica, olio EVO, sale e vino bianco

Tomato, aromatic herb, EVO oil, salt and white wine

(7,8)



Entrecote di angus alla griglia

€ 16,00

Manzo, olio EVO e sale

Beef, EVO oil and salt



Il calamaro alla griglia

€ 16,00

Calamaro, olio EVO e sale

Squid, EVO oil and salt

(14)



I gamberoni gratinati al pane d'arance e capperi di pantelleria

€ 30,00

Gamberoni, pane panko, capperi, arance, erba aromatica, olio EVO, sale e pepe

Prawns, panko bread, capers, oranges, aromatic herb, EVO oil, salt and pepper

(1, 2)



Prodotti surgelati a bordo di prima qualità - First quality frozen products on board

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

Dolce della casa

€ 7,00

Uova, latte, panna, zucchero, aromi e frutta al guscio

Eggs, milk, cream, sugar, flavorings, nuts

(3, 7, 8)

Coppa di gelato variegato

€ 8,00

Fragola, nocciola, limone, vaniglia, cioccolato, caffè

Strawberry, hazelnut, lemon, vanilla, chocolate, coffee

(3, 7, 8)



Tagliatata di frutta

€ 10,00

Frutta di stagione

Seasonal fruit

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 INTOLERANCES

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