



LA GUARDIA

ANTIPASTI

Hummus di ceci, pomodori arrosto, cipolla rossa in agrodolce, dukkah e aceto balsamico invecchiato "Acetomodena" ⁽⁸⁻¹¹⁻¹²⁾	12
Gazpacho, alici di Sicilia, olive taggiasche, sedano, cipolla rossa e mandorle tostate ⁽¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹⁾	14
Alici fritte con maionese al limone ⁽¹⁻³⁻⁴⁻¹²⁾	13
Palamita marinata con citronette agli agrumi, pomodori secchi, olive taggiasche e sedano croccante ⁽⁴⁻⁹⁻¹²⁾	16
Tartare di spigola con panzanella e salsa al basilico ⁽¹⁻⁴⁻¹²⁾	17

PRIMI

Tagliolini con burro salato al limone e bottarga di muggine ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾	17
Ravioli ripieni di carne con il loro fondo e parmigiano 24 mesi ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾	18
Tonnarelli tiepidi con emulsione di pomodoro crudo, olive e basilico, alici di Sicilia e briciole di pane al finocchietto ⁽¹⁻³⁻⁴⁾	17
Ravioli ripieni alla norma con salsa al basilico e pomodori arrosto ⁽¹⁻³⁻⁴⁾	18
Calamarata con ragù di spigola e pomodorini ⁽¹⁻⁴⁻⁹⁻¹²⁾	17

ALLERGENI

Alcuni prodotti del menù sono soggetti ad abbattimento di temperatura secondo le norme HACCP
1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 12 solfiti



LA GUARDIA

SECONDI

Trancio di palamita con zucchine scavecciate ⁽⁴⁻¹²⁾	22
Cannolo croccante di spigola ripieno di zucchine e menta, maionese al lime, salsa teriyaki e insalatina speziata ⁽¹⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹¹⁾	24
Polpette di scottona con salsa ai peperoni e peperoni arrosto ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾	19
Sarde alla beccafico, caponatina di verdure e salsa all'arancia ⁽¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹⁾	20
Polpette di melanzane, feta e pomodori secchi con salsa tzatziki ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁾	18

CONTORNI

Insalatina di pomodori e basilico	7
Caponatina siciliana ⁽⁸⁻⁹⁻¹²⁾	9
Insalatina di lattuga, pomodorino, cipolla rossa in agrodolce e cetrioli ⁽¹²⁾	7

ALLERGENI

Alcuni prodotti del menù sono soggetti ad abbattimento di temperatura secondo le norme HACCP
1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 12 solfiti



LA GUARDIA

DESSERT

Cremoso di cioccolato bianco con caramello salato e arachidi tostate ⁽⁵⁻⁷⁾	8
Tiramisù espresso ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	8
Spuma di zabaione con fragole ⁽³⁻⁷⁻¹²⁾	8

SELEZIONE DI VINI PASSITI DELLE ISOLE

ISOLA DEL GIGLIO - AZIENDA AGRICOLA LA FONTUCCIA - SENTI OH! Nantropò - Ansonica Passito - IGT Costa Toscana, 2022	14
ISOLA D'ISCHIA - AZIENDA CASA D'AMBRA Gocce d'Ambra - Passito Epomeo Bianco IGT, 2020	10
ISOLA DI SALINA - AZIENDA AGRICOLA CARAVAGLIO Malvasia delle Lipari - Malvasia Passito DOP, 2019)	10
ISOLA DI LIPARI - TENUTA DI CASTELLARO Malvasia delle Lipari - Malvasia Passito DOP, 2017	12
ISOLA DI USTICA - AZIENDA AGRICOLA HIBISCUS Zhabib - Zibibbo Passito IGT Terre Siciliane, 2019	10
ISOLA DI FAVIGNANA - FIRRIATO Passulè - Zibibbo Passito di Favignana IGT, 2016	14
ISOLA DI CORSICA - MAESTRO Impassitu - Muscat Ile De Beauté , 2017	14

ALLERGENI

1 glutine, 3 uova, 7 latte, 8 frutta a guscio