Mamma Greca, Papà Siciliano e Chef Ligure. Queste sono le nostre origini. Le troverete non solo nella Carta Ristorante, ma anche nella Carta Vini...

Il Mandarino Ristorante in Giardino - Carta

(coperto euro 2,5 per persona)

Aperitivi

Ouzo Martini
ouzo, corochinato"(Vermouth) , oliva di Kalamata, coppa martini **10**

Mandarini
spumante extra-dry, Granita di Mandarini del
nostro giardino BIO, (no zuccheri aggiunti) wine glass **8**

L'Aperitivo Genovese
"Corochinato"(Vermouth) & Fevertree, wine glass **10**

Gin Mare & Fevertree 10

GinBowtie & Fevertree 9

Birre

Busalla, Premiata Fabbrica di Birra, 0,5 l, Weizen **8**

Birra Messina, 0.33l, Bionda **5**

Birra Analcolica Clausthaler 0.33l, **5**

Piattini

Olive Greche (Kalamata, Coperativa P.A.L.M.I) **5**

Feta, Olio extravergine di oliva BIO e Origano (Kalamata, Coperativa P.A.L.M.I) **4**

Tsatziki - salsa Greca a base di **yougurt,** cetrioli e aglio, servito in una terrina e accompagnato da **focaccia** alle erbe aromatiche **6**

Il Mandarino Ristorante in Giardino - Carta

(coperto euro 2,5 per persona)

Antipasti

Insalata Greca di Kalamata **14**
feta, olive, pomodori freschi, cetriolo, cipolla, origano e olio, già condita alla Greca

Caponata alla Siciliana & Feta di Kalamata **15**
melanzane, peperoni, cipolle, patate, **sedano**, **pinoli**, pomodori, capperi, uvetta, olive, aceto...

Kefalotiri & Miele di Timo, Sesamo (Kalamata, Coperativa P.A.L.M.I) **8**
formaggio avvolto in pasta fillo e cotto al forno

Primi

Rigatoni alla Norma **16**
sugo di **pomodoro**, con **ricotta** salata, melanzane fritte, pomodoro, aglio

Paccheri al Sugo di Sarde, Peperoncino & Pan Grattato **18**
al **pomodoro** con **pan Grattato** e peperoncino

Mussakà di Afroditi **16**
piatto classico Greco con le sembianze di una parmiggiana. Servito tiepido consiste in melanzane, patate, zucchine, **besciamella**, cannella, **ragù**...(ricetta della Nonna)

Risotto al Limone e Gamberi* di Mazara del Vallo **20**
minimo per 2 persone, **gamberi crudi**, scorza di limone e finocchietto selvatico

*Questo locale utilizza principalmente pesce pescato e freschissimo. Gli alimenti con * sono congelati.*

Il Mandarino Ristorante in Giardino - Carta

(coperto euro 2,5 per persona)

Secondi

Filetto di **Pesce Spada** all'Isolana **20**
impanato con **pan grattato** aromatizzato (prezzemolo, aglio,limone), poi cotto al forno, accompagnato da un insalatina di agrumi e finocchio

1kg di **Cozze 18**
bianche con aglio, prezzemolo, peperoncino e **vino bianco**

Polpo* alla Greca **20**
tentacolo di **polpo** alla piastra con origano, accompagnato da crostini al forno, cipolle, pomodorini, **aceto** balsamico di fichi,

Pita Souvlaki 18
pita fatta in casa **(glutine)**; piadina un po più spessa, accompagnata da uno spiedino di carne di maiale, pomodoro fresco, tsatziki fresco, patatine fritte, cipolla, origano

Dolci

Baklavà di Frida **8**
diversi strati di **pasta fillo**, cannella, miele, **noci,** accompagnato da gelato al fiordilatte
"Samos" Vino Passito Liquoroso Greco, 100% Moscato Barrique 7 (bottiglia 35)

Cassata siciliana **6**
pan di spagna, pepite di cioccolato fondente, **ricotta di pecora**, pasta di **mandorle** e canditi di arancia.***"Passito di Noto" Planeta, 100% moscato bianco 8.5 (bottiglia 45)***

Granita Siciliana alle Mandorle **5**
latte di **mandorle**, pasta di **mandorle** (no glutine , no lattosio)
Passito Sciacchetrà, bosco, vermentino, albarola 12 (bottiglia 60)

*Questo locale utilizza principalmente pesce pescato e freschissimo. Gli alimenti con * sono congelati.*

Info Utili

WI-FI: hotelvillagloria2022

Allergeni e intolleranze varie:

Sul Menù descriviamo tutti i piatti compresi gli ingredienti.
Preghiamo in caso di intolleranze o allergie di informare il personale di sala o comunque di consultare il personale di sala per ulteriori domande relative.
Gli elementi allergeni verranno comunque evidenziati sul Menù.

In grassetto Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut;

Crostacei e prodotti a base di crostacei:
Uova e prodotti a base di uova;
Pesce e prodotti a base di pesce;
Arachidi e prodotti a base di arachidi;
Soia e prodotti a base di soia;
Latte e prodotti a base di latte;
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti;
Sedano e prodotti a base di sedano;
Senape e prodotti a base di senape;
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
Lupini e prodotti a base di lupini; Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Allergeni Alimentari nell'Allegato II del regolamento 1169/2911.

Inoltre gli alimenti congelati, verranno indicati con un asterisco sul Menù. *

Il Mandarino Ristorante in Giardino – ENGLISH

(service charge euro 2,5 per person)

Cocktails

Ouzo Martini
Ouzo, Corochinato (Vermouth), oliva di Kalamata, coppa martini 10

Mandarini
spumante extra-dry, Granita di Mandarini del
nostro giardino BIO, (no zuccheri aggiunti) wine glass 8

L'Aperitivo Genovese
"Corochinato"(Vermouth) & Tonica, highball 10

Gin Mare & Fevertree Mediterranea 10
GinBowtie & Fevertree Mediterranea 9

Small starters

Greek Olives (Kalamata, Coperativa P.A.L.M.I) 5
Feta, extravergin Olive oil BIO e Origan (Kalamata, Coperativa P.A.L.M.I) 6
Tsatziki – **yogurt**, cucumber e garlic 7

Starters

Kalamata Greek Salad 14
feta, olives, fresh tomatoes, cucumber, onions, origan, already seasoned

Caponata alla Siciliana & Feta from Kalamata 15
aubergine, peppers, **celery**, onions, potatoes, pinenuts, tomatoes, capers, raisins, olives, vinegar...

Kefalotiri (type of Greek cheese) wrapped in **pasta fillo** & cooked in the oven, after garnished with thyme honey 8

FOR ANY ALLERGY PLEASE DO INFORM THE RESTAURANT STAFF

Il Mandarino Ristorante in Giardino

(service charge euro 2,5 per person)

First Mains

Rigatoni alla Norma 16
con **ricotta** salata, fried aubergine, **tomatoe sauce**, garlic

Paccheri & **Sardins** 18
tomatoe sauce with **bread cumbs** and chilly pepper

Mussakà di Afroditi 16
served warm, with aubergine, potatoes,zucchini, **besciamel**, ceanemon, **bolognese sauce**...
(grandmother recepe)

Lemon Risotto with Raw Pranws* 20 **(min. 2 people)**
Pranws from Mazara del Vallo, selvatic fennel and lemon zest

Second main

Fresh Fished Swordfish all'Isolana 22
ideeped in aromatised bread crumbs and than in the oven, on the side thin fennel and fresh cut orange cubes.

1kg **of Mussels** 18
garlic, parsley, **chilly pepper, white wine, pepper**

Octopus* Greek Style 25
octopus tentacle on the plange, served with fresh tomotaoes, onions, oringans, fresh bread crutons, figs balsamic vinegar

Pita Souvlaki 18
pita home made **(glutin)**; pork on a skew, fresh tomatoes, tsatziki, french fries, onions, origan

Il Mandarino Ristorante in Giardino

(service charge euro 2,5 per person)

Deserts and Sweet Wines

Baklavà di Frida 8
layers of pasta fillo, ceanemon, honey, walnuts, milk cream ice – cream

"Samos" SAMOS WINE, Greece 7 (bottle 35)
100% Moscato

Cassata 7
thin sponge cake layer at the botton, dark chocolate,**sheep's ricotta**, almon paste and candied orange zest

"Passito di Noto" Planeta, Sicilia 8,5 (45 bottiglia)
100% Moscato

Granita Siciliana alle **Mandorle** 5
almond milk, almond paste
GLUTEN FREE & LACTOSE FREE
"
Sciacchetrà 5 terre" Polenza, Liguria 12 (bottiglia 60)
albarola,vermentino, bosco