

WINTER 2023
Sconto Speciale 15%
(bevande incluse)

Ristorante

Penelope

la cucina invernale del Grand Hotel Faraglioni
(tutte le sere dalle ore 19.00 alle ore 22.00 - every evening from 7.00 pm to 10.00 pm)



VIENI A
SCOPRIRLO

ANTIPASTI APPETIZERS

CARPACCIO DI GAMBERO. ROSSO, MELOGRANO E FINOCCHIETTO € 28,00 (2, 4)

Carpaccio of red prawn, pomegranate and fennel*

MOSCARDINO. ALLA MEDITERRANEA, CROSTONE DI PANE E VERDURA € 20,00 (1, 4, 9)

Mediterranean octopus, crusty bread and vegetables*

ALICI. «I MALAVOGLIA» €16,00 (4)

Sautéed anchovies with vinegar, EVO oil, oregano and chilli pepper*

FRITTURA DI CALAMARI. CON MAIONESE AL LIMONE € 18,00 (1, 4, 14)

Fried squid with lemon mayonnaise*

MINISTRA DI LEGUMI, CEREALI E VERDURE DI CAMPO € 16,00 (1, 9)

Legume, cereal and vegetable soup

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

LASAGNETTA GRATINATA CON RAGÙ DI TONNO. ALLA MEDITERRANEA € 20,00 (1, 3, 4, 7, 9)

Lasagna au gratin with Mediterranean tuna ragout*

SPAGHETTONE AL NERO DI SEPPIA. E PANE «ATTURRATO» € 19,00 (1, 4, 9)

Spaghettoni with cuttlefish ink and "Atturrato" bread*

RIGATONI DI PASTA FRESCA CON COZZE, FAGIOLI E GUANCIALE € 18,00 (1, 4, 7)

Home-made pasta with mussels, beans and bacon

CAVATELLI AL PESTO DI PISTACCHIO € 22,00 (1, 7, 8)

Cavatelli with pistachio pesto

GNOCCHI AI FUNGHI DELL'ETNA E PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI € 17,00 (7, 12)

Gnocchi with Etna mushrooms and 36 month aged parmigiano reggiano

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

FILETTO DI BACCALÀ. AL LIMONE, CAPPERI E VERDURA RIPASSATA € 24,00 (1, 4)
Cod fillet with lemon, capers and sautéed vegetables*

PESCE SPADA. ALLA PIASTRA, FINOCCHI E ARANCE € 24,00 (4)
Grilled swordfish, fennel and oranges*

FILETTO DI ORATA E GAMBERI ALLA PIASTRA,
ORTAGGI ALLA GRIGLIA E CITRONETTE € 22,00 (1, 4, 12)
Grilled sea bream fillet and prawns with grilled vegetables and citronette

FILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA CON PATATE AL FORNO € 24,00 (1, 2, 9)
Grilled beef fillet with baked potatoes

COTOLETTA DI VERDURE E PATATE € 20,00 (1, 3, 7)
Vegetable and potato cutlet

DESSERT DESSERT

TARTUFO GELATO DI PIZZO CALABRO AL CIOCCOLATO € 7,00 (1, 3, 7)
Chocolate ice-cream truffle

COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA € 10,00 (7)
Seasonal fresh fruit

CANNOLO SICILIANO € 5,00 (1, 3, 7, 8)
Sicilian Cannolo

DOLCE AL BANCO DEL GIORNO € 5,00 (1, 3, 5, 7, 8)
Cake of the day

ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS

- (1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE / CEREALS CONTAINING GLUTEN
- (2) CROSTACEI / CRUSTACEANS
- (3) UOVA / EGGS
- (4) PESCE / FISH
- (5) ARACHIDI / PEANUTS
- (6) SOIA / SOY BEANS
- (7) LATTE / MILK
- (8) FRUTTA A GUSCIO / NUTS NAMELY
- (9) SEDANO / CELERY
- (10) SENAPE / MUSTARD
- (11) SESAMO / SESAME SEEDS
- (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
- (13) LUPINI / LUPINS
- (14) MOLLUSCHI / MOLLUSCS

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Coperto euro 2.00 per persona - Prezzi in Euro - Servizio incluso - IVA 10% inclusa

**To preserve freshness fish that is to be eaten in a raw state has been prepared in accordance with the EC requirements for cleaning and preparing prior to consumption, regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3*

**In the absence of finding the fresh product, we advise customers that some products may be frozen or from freezing by blast chiller.*

Cover euro 2.00 per person - Prices in Euro - Service included - VAT 10% include

Tutte le sere, dalle ore 19.00 alle ore 22.00
Every evening, from 7.00^{pm} to 10.00^{pm}

BEVANDE BEVERAGES

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE/GASSATA - cl75 € 1,50

mineral water still/sparkling

ACQUA MINERALE PANNA/SANPELLEGRINO - cl75 € 3,50

mineral water still/sparkling

BIBITE - € 3,00

soft drink

BIRRE - BEERS

NAZIONALI cl33 - € 5,00 - IMPORTATE cl33 - € 6,00

national / Imported beers cl33

BIRRE ARTIGIANALI - HOMEMADE BEERS

JUNO birra bianca, Blanche, con grano antico Perciasacchi e scorze di arance cl37,5, vol. 5,2% - € 9,00

ULYSSE birra bionda, American Pale Ale con scorze di limoni cl37,5, vol. 5,7% - € 9,00

EPHESTO birra rossa, Belgian Dubbel con nocchie cl37,5, vol 6,5% - € 9,00

PROMETHEUS birra scura, Imperial Stout con scorze di limoni cl37,5, vol. 7,5% - € 9,00

APERITIVI ANALCOLICI - NO ALCOHOLIC APERITIF

CRODINO, BITTER BIANCO, BITTER ROSSO - € 6,00

COCKTAIL ANALCOLICI - NO ALCOHOLIC COCKTAILS

CIRCE - € 8,00

Purea di fragole, tonica al limone e spremuta d'arancia

POLIFEMO - € 8,00

Spremuta d'arancia, lime, Ginger Beer

SPRITZ EXPERIENCE

PENELOPE Spritz - € 12,00

Purea di fragole, Lime, Prosecco, Soda

ULISSE Spritz - € 12,00

Spremuta d'arancia, limoncello, Prosecco

APEROL SPRITZ - € 10,00

Aperol, Prosecco, Soda

CAMPARI SPRITZ - € 10,00

Bitter Campari, Prosecco, Soda

HUGO SPRITZ - € 10,00

St. Germain, Prosecco, Soda, menta fresca

COCKTAIL CLASSICI «IBA» - SHORT & LONG CLASSIC «IBA»

A partire da € 12,00 (a seconda del distillato scelto dalla nostra selezione)

Starting from € 12,00 (depending on the distillate chosen from our selection)

APERITIVI ALCOLICI - ALCOHOLIC APERITIF

CAMPARI BITTER, MARTINI, CARPANO - € 7,00

DISTILLATI - SPIRITS

SELEZIONE DI GIN, VODKA, TEQUILA, MEZCAL, RUM, CACHACA, WHISKY, COGNAC, BRANDY, GRAPPA

A partire da € 8,00 (a seconda del distillato scelto dalla nostra selezione)

Starting from € 8,00 (depending on the distillate chosen from our selection)

TUTTI I MIXER SUPPLEMENTO - € 3,00

all mixers supplement € 3,00

AMARI - DIGESTIVE

SELEZIONE DI AMARI NAZIONALI E INTERNAZIONALI - € 7,00

Selection of Digestive