

*Ristorante*

**Penelope**  
*bistrot*

*la cucina invernale del Grand Hotel Faraglioni*

*tutte le sere dalle ore 19.00 alle ore 22.00  
domenica a pranzo dalle 12.30 alle 14.30*

*every evening from 7.00 pm to 10.00 pm  
sunday lunch from 12.30 pm to 2.30 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

**GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA GRATINATI € 17,00 (1, 7)**

*Gnocchi with tomato sauce, mozzarella cheese and basil*

**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*

**LINGUINE AI FUNGHI DELL'ETNA E PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI € 17,00 (1, 7, 12)**

*Linguine 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*



VIENI A  
SCOPRIRLO

## 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 nocciole 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*



VIENI A  
SCOPRILO