



**SALONE MARGHERITA RESTAURANT**  
CHEF BEN HIRST

Cena e Spettacolo  
*Dinner & Show*



**BURLESQUE CAFE'**  
**FRIDAY NIGHT DINNER SHOW**



*Lo Chef Ben Hirst propone*

**Antipasti - Starters**

Frittelle di fiori di zucca e parmigiano reggiano con semi di papavero  
*Courgette flower 'frittelle' with parmesan and poppy seeds*

Rotolo di melanzane al forno ripieno con pomodorini arrosto, ricotta e olive nere  
*Baked aubergine rolls filled with ricotta roasted tomatoes and black olives*

Gamberi rossi di Mazara in pasta kataifi con maionese al curry  
*Red prawns from Mazara in pasta kataifi with curry mayonnaise*

**Primo piatto – First Course**

Tortelli di coniglio in porchetta con pancetta arrotolata croccante e crema di porcini  
*"Tortelli" filled with rabbit with wild fennel, bacon and a porcini sauce*

**Secondo piatto – Main Course**

Medaglioni di pescatrice "alla ischitana" con capperi, olive, pomodorini e riso venere  
*Medallions of monkfish "alla ischitana" with capers, olives, cherry tomatoes and black rice*

**Dolce - Dessert**

Torta di cioccolato con mandorle, ciliegie e gelato alla vaniglia  
*Chocolate torte with almonds, bitter cherries and vanilla ice cream*

**Acqua, pane – Water, bread**

*Vino, caffè ed altri drink non sono inclusi - Wine, coffee and other drinks are not included*

*In caso di allergie si prega di informare il personale – Please, inform the staff in case of allergies*  
I prodotti del nostro menu sono realizzati artigianalmente dalla nostra cucina. Quando necessario subiscono trattamento di abbattimento a -21°, conforme alle prescrizioni 853/2004 III seg. VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.