

A DONNAIUCATA

RISTORANTE ARGENTINO

Sushi Brasilian
Fussion



Cultura Carnica
La Migliore
Carne Argentina

Le Migliore carne
del Mondo

Tutti i giorni dalle
19:30 alle 00.00

Pranzo solo su prenotazione

Viale della Repubblica, 28
97018 Scicli Ragusa

Tel: +39 338 824 9782

Steakhouse

CARNI ARGENTINE
LE MIGLIORI CARNI DAL MONDO
MENU DEL GIORNO 20€

Ristorante

SPECIALITÀ SPAGNOLE
PRIMI PIATTI

Sushi
Brasiliano



Menu



20€

Spinacino

Lo spinacino è un taglio di carne bovina ricavato dalla parte posteriore (la coscia). È un pezzo dalla forma triangolare. Molto versatile, unisce una buona marezzatura interna (che la rende tenera).



20€

Diframma

Conosciuta principalmente per il suo ruolo nel tradizionale asado argentino e sudamericano, questa parte della pancia dell'animale è molto apprezzata per il suo sapore deciso, succulento e intenso. Nelle macellerie e nei ristoranti italiani ed europei si trova talvolta anche con i nomi in lingua inglese skirt steak o hanger steak.



20€

Piatto tris di carne

Platto del giorno composta con tre tipi di carne, asado spinacino chuckroll.



20€

Asado banderita

L'asado banderita (nota anche come asado de tira settile) è un taglio del costato di manzo tagliato trasversalmente. Caratterizzato da strisce spesse circa 1 cm con 3/4 di ossa. È amatissimo per la sua cottura super veloce e la carne molto saporita. [1]



20€

Ribeye Steak

La caratteristica distintiva del rib eye è il tondo di grasso bianco, simile appunto all'occhio di un bovino. Questo taglio di carne può vantare una particolare marezzatura. L'infiltrazione di grasso interno e l'occhio centrale conferiscono alla bistecca un sapore ricco e avvolgente.



20€

Contro Filetto

Il controfiletto, si ricava dal T-Bone, uno dei tagli di carne più famosi e particolarmente apprezzati. Il controfiletto si distingue per la sua consistenza e il suo sapore inconfondibile. Questo taglio è molto versatile in cucina e può essere preparato in diversi modi. IDEALE PER: Griglia/Barbecue.

CONTORNI

Verdure Griglia.....

Patattine.....

Patate al Forno.....

Insalata Russa.....

Insalata Verde

Insalata Mixta

Insalata Pomodoro.....

Insalata Radicchio

Insalata Ruccola.....



Costumbres argentinas

Menu



16€

Provoletta

La provoleta argentina è il tipico formaggio fuso da grigliare, parente del provolone italiano, inventato in Argentina per accompagnare l'asado. Si caratterizza per la crosticina croccante all'esterno e il cuore morbido e filante, saltatamente insaporito con origano, peperoncino e olio extravergine d'oliva.



5€

Empanadas

Le empanadas argentine sono dei fragranti fagottini di pasta a forma di mezzaluna, farciti con un ricco ripieno. Cibo da strada per eccellenza e pilastro della cultura culinaria del paese, si consumano tradizionalmente con le mani e vengono cotte al forno o fritte.



20€

Milanesa Napolitana

La sua variante più celebre è amata e la "napolitana", ricoperta di salsa di pomodoro, prosciutto cotto e mozzarella sciolta. Contorno patatine fritte.



8€

Chorizo

Il chorizo ha origini spagnole ed è uno dei salumi più tradizionali della penisola iberica. Si tratta di un insaccato a base di carne di maiale, spezie e, soprattutto, paprika, che gli conferisce il suo caratteristico colore rosso.



18€

Milanesa a Cavallo

La milanesa a caballo è un piatto classico composto da una milanesa (cotoletta di manzo impanata e frita) sormontata da uno o due uova fritte. Il termine "a caballo" si riferisce all'aspetto dell'uovo che "cavalca" o "scavalca" la carne.



20€

Asado bandera

L'asado bandera (nota anche come asado de tira sottile) è un taglio del costato di manzo tagliato trasversalmente. Caratterizzato da strisce spesse circa 2 / 3 cm con osso, è amatissimo per la sua cottura super veloce e la carne molto saporita.

CONTORNI

Verdure Griglia.....8,00€

Patattine.....4,00€

Patate al Forno.....5,00€

Insalata Russa.....7,00€

Insalata Verde5,00€

Insalata Mixta6,00€

Insalata Pomodoro.....7,00€

Insalata Radicchio8,00€

Insalata Ruccola.....7,00€



Costumbres argentinas

Menu



25€

Bife Ancho

Nota in Italia come entrecôte o costata senza osso) e uno dei tagli di carne argentina più pregiati. Ricavato dalla parte anteriore della costata, si distingue per il "cuore di grasso" centrale e un'ottima marezzatura che lo rendono estremamente tenero e saporito.



20€

Entraña

Il diaframma e un muscolo piatto e sottile posizionato vicino alle costole. Sapore: Molto intenso, ferroso e deciso.

Consistenza: Presenta fibre evidenti che lo rendono unico al palato.

Cottura: Essendo un muscolo che lavora molto, richiede una cottura estremamente rapida e ad altissima calore (tipicamente alla griglia o alla brace), ottimo da gustare al sangue.



25€

Bife Angosto

Ricavato dalla parte superiore del lombo, vanta una consistenza tenera e una discreta infiltrazione di grasso. Perfetta per grigliare. In padella o al forno, offre sempre risultati eccezionali se non si esagera con la temperatura interna. Gustoso e versatile, si sposa bene con una varietà di condimenti.



20€

Colita de Cuadril

[taglio tipico argentino] corrisponde allo spinacino. Si tratta della parte finale della coscia del bovino, un muscolo piccolo, tenero e saporito, ricoperto da uno strato di grasso che lo rende ideale per essere arrostito intero al forno, stufato o cotto alla brace.



30€

Lomo

La milanesa o caballo e un piatto classico composto da una milanesa (cotoletta di manzo impanata e frita) sarnonata da una o due uova fritte. Il termine "a caballo" si riferisce all'aspetto dell'uovo che "cavalca" a "scavalca" la carne.



25€

Picanha

In italiano si chiama codone di manzo (o punta di sotfofesa). Si tratta di un taglio triangolare del posteriore del bovino, famoso per il suo spesso strato di grasso che va sempre cotta e sciolto per donare morbidezza e sapore alla carne.

CONTORNI

Verdure Griglia.....8,00€

Patattine.....4,00€

Patate al Forno.....5,00€

Insalata Russa.....7,00€

Insalata Verde5,00€

Insalata Mixta6,00€

Insalata Pomodoro.....7,00€

Insalata Radicchio8,00€

Insalata Ruccola.....7,00€

Specialità Spagnola

Menu



80€

Paella

Il celebre piatto di riso allo zafferano, originario di Valencia, proposto nella versione classica di carne (coniglio e pollo) o nella variante di marisco con pesce.

Su prenotazione anticipata



20€

Tortilla

Si tratta di uno delle pietanze più classiche della cucina spagnola che si può trovare in qualsiasi bar o ristorante. Persino grandi cuochi come Ferran Adria le hanno dedicato attenzioni particolari.

Su prenotazione anticipata



20€

Pulpo a la Gallega

Polpo bollito, servito su un letto di patate e spolverato con paprika.



20€

Matrimonio

Euno celebre topo della tradizione iberica che unisce nello stesso piatto due diverse preparazioni dello stesso specie di pesce: l'acciuga sotto sale e l'acciuga marinata (boqueron). [1]



8€

Gazpacho

Una fresca zuapa fredda a base di pomodoro, cetrioli, peperoni e aglio. Ideale per le calde giornate estive.



20€

Seppia alla Brace

La seppia alla griglia è un secondo piatto di mare leggero e gustoso. Basta cuocerla a fuoco vivo per 2-3 minuti per lato, dopo averla incisa leggermente in superficie. Condita con un'emulsione a base di olii e una salsa composta in prevalenza da aglio, olio di oliva e limone, caratterizzato da un sapore forte e tipico dell'area mediterranea.

CONTORNI

Verdure Griglia.....8,00€

Patattine.....4,00€

Patate al Forno.....5,00€

Insalata Russa.....7,00€

Insalata Verde5,00€

Insalata Mixta6,00€

Insalata Pomodoro.....7,00€

Insalata Radicchio8,00€

Insalata Ruccola.....7,00€

Primi piatti di pasta

Menu



12€

Gnocchi classici

Semplici ma straordinari, soffici gnocchi al pomodoro per far contento tutta la famiglia.



16€

Ravioli al pomodoro

Si sono un primo piatto delizioso, preparato con sugo di pomodoro fresco ed amato da grandi e piccoli.



12€

Spaghetti

L'emblema della cucina italiana preparato secondo tradizione. Sempre appagante e confortante, come nessun'altra pasta.



22€

Spaghetti al nero di seppia

Sono un delizioso primo piatto di pesce dall'aspetto e dal sapore inconfondibili. Se in passato il nero di seppia veniva utilizzato per condire le seppie stesse in mancanza di altro, adesso è sempre più usato in cucina sia come ingrediente principale, sia come decorazione commestibile, grazie anche alla sua forte capacità di colorare e di donare ai piatti un aspetto raffinato e originale.



22€

Spaghetti vongole

Sono un grande classico della cucina di mare: pochi ingredienti, gusto intenso e cremosità naturale.



18€

Tagliatelle al basilico

Nella Sicilia, sono molte presenti: il basilico, i pomodorini ciliegine e la ricotta. Spero vi piacciono!

CONTORNI

Verdure Griglia.....8,00€

Patatine.....4,00€

Patate al Forno.....5,00€

Insalata Russa.....7,00€

Insalata Verde5,00€

Insalata Mixta6,00€

Insalata Pomodoro.....7,00€

Insalata Radicchio8,00€

Insalata Ruccola.....7,00€

Drink Menu

Autentico
RISTORANTE ARGENTINO

Vino Italiani

- 
- Lu Patri 40,00 €
 - STA manto Nero 30,00 €
 - Adenzia Rosso 30,00 €
 - Etta fuoco Rosso 18,00 €
 - Maleka Bianco 16,00 €
 - Adenzia Bianco 35,00 €
 - Lupo Meraviglia 20,00 €
 - 72 Blend 20,00 €
 - Ammasso 35,00 €
 - Passivento 22,00 €

Drink Menu

Autentico
RISTORANTE ARGENTINO

Bibite

- Acqua Nat 1lt - 2,50 €
- Acqua Friz 1lt - 2,50 €
- Acqua Nat ½ - 1,50 €
- Acqua Friz ½ - 1,50 €
- Coca Cola - 2,50 €
- Fanta - 2,50 €
- Sprite - 2,50 €
- Red Bull - 4,00 €

Birra

- Estrella Dam 3,50 €
- Mahou 33 cl 6,00 €
- Stretto 3,00 €
- Cristalle di sale 4,50 €
- Corona 4,00 €
- Ceres 4,50 €
- Tennen's 4,50 €

