



# *Ristorante Egad*

## *Menù*

Il Camping Villaggio Egad offre ai suoi ospiti un'ampia sala all'aperto circondata dal verde dove pranzare, cenare e gustare i sapori tipici della gastronomia mediterranea, il tutto in un clima familiare e di assoluto relax.

E' disponibile anche una sala interna.

Il ristorante è particolarmente rinomato ed apprezzato sull'isola per gli ottimi piatti, nonché dai prezzi molto contenuti e per lo squisito Couscous di pesce.

Non vengono trascurati appetitosi antipasti e dolci tipici siciliani.

## Gli Antipasti - Appetizers

<b>Cruditè di Mare*</b>	€ 22,00
 Gamberone, Scampo, Tartare di Tonno, Gamberetti agli Agrumi e Zenzero, Pesce Spada Marinato  Shrimp, Scampo, Tuna Tartare, Citrus Fruits, Shrimps, Ginger, Marinated Swordfish	
<b>Tagliere delle Egadi</b>	€ 14,00
 Bottarga di Tonno, Salame di Tonno, Tonno Affumicato, Pesce Spada Affumicato  Tuna Bottarga, Tuna Salami, Smoked Tuna, Smoked Swordfish	
<b>Polpette di Tonno</b>	€ 12,00
 Tuna Meatballs	
<b>Cozze e Vongole alla Marinara</b>	€ 12,00
 Marinara Mussels and Clams	
<b>Insalata di Polpo*</b>	€ 10,00
 Octopus Salad	
<b>Polpo Fritto con Cipolle in Agrodolce e Granella di Pistacchio*</b>	€ 12,00
 Fried Octopus with Suite and Sour Onion, Pistachios Crumble	
<b>Tartare di Tonno**</b>	€ 16,00
 Tonno al Crudo, Menta, Granella di Mandorla, Lime  Tuna Tartare, Mint, Almond, Lime	
<b>Antipasto del Contadino</b>	€ 10,00
 Olive, Verdure Grigliate, Formaggio Primo Sale, Pomodori secchi, bruschetta, Caponata di Melanzane  Olives, Grilled Vegetables, Primo Sale Cheese, Dry Tomatoes, Bruschetta, Eggplant caponata	
<b>Caponata di Melanzane</b>	€ 8,00
 Eggplant caponata	

\* In assenza di fresco il prodotto potrebbe essere congelato  
*In absence of fresh the product could be frozen*

- Extra per le 1/2 pensioni € 8,00
- Extra per le 1/2 pensioni € 4,00

## *I primi di pesce - First Courses of sea*

<b>Cuscus con Pesce</b>	€ 19,00
 Fish Couscous	
<b>Spaghetti con le Sarde e Finocchietto di Favignana</b>	€ 13,00
 Sardines, Favignana Fennel, Pine Nuts, Raisins	
<b>Busiate con Tonno alla Favignanese</b>	€ 14,00
 Olives, Capers, Onion, Tuna	
<b>Paccheri all'Isolana</b>	€ 16,00
 Pesce Spada, Pomodoro, Pomodoro Secco, Finocchietto di Favignana, Mandorla Tostata	
 Sword Fish, Tomato, Dry Tomato, Favignana Fennel, Toasted Almond	
<b>Busiate al Gambero Rosso di Mazara •</b>	€ 23,00
 With red Shrimp	
<b>Spaghetti con i Ricci di Mare •</b>	€ 25,00
 Sea Urchins	
<b>Spaghetti al Nero di Seppia con Scorzetta di Limone e Burrata</b>	€ 16,00
 Black cuttlefish, Grated Lemon and Burrata	
<b>Linguine con L'Aragosta (su prenotazione) • •</b>	€ 25,00
 Aglio, Pomodoro ciliegino, Aragosta	
 Garlic, Tomato, Lobster (on reservation)	
<b>Spaghetti con le Vongole</b>	€ 16,00
 Clams	
<b>Risotto allo Scoglio*</b>	€ 14,00
 Frutti di Mare	
 Sea Food	


\* In assenza di fresco il prodotto potrebbe essere congelato  
*In absence of fresh the product could be frozen*

- Extra per le 1/2 pensioni € 7,00
- Extra per le 1/2 pensioni € 9,00

## *I primi di terra - First Courses of land*

### Rigatoni alla Norma


€ 12,00


 Ricotta, Melanzane, Pomodoro, Cipolla

 Ricotta cheese, Eggplant, Onion, Tomato

### Busiate al Pesto Trapanese


€ 12,00


 Mandorla, Aglio, Basilico, Pomodoro

 Almond, Garlic, Basil, Olio, Tomato

### Penne Mandorlate


€ 12,00

 Panna, Crema di Mandorle, Cipolla

 Cream, Almond Cream, Onion

### Risotto Vegetariano

€ 13,00

 Mix di Verdure

 Vegetable mix

### Pasta al Pomodoro

€ 8,00

 Tomato

\* In assenza di fresco il prodotto potrebbe essere congelato  
*In absence of fresh the product could be frozen*

## *I secondi di pesce - Second Courses with fish*

Tagliata di Tonno in Crosta di Pistacchi •	€ 19,00
 Cut of Tuna in a Pistachio Crust	
Tonno Cipollato in Agrodolce	€ 15,00
 Tuna with Onion Sweet and Sour	
Tonno alla Griglia	€ 14,00
 Tuna Grilled	
Pesce Spada alla Griglia o alla Favignanese	€ 14,00/15,00
 Grilled Swordfish or Favignanese Style	
Gamberone Rosso di Mazara alla Griglia*••	€ 25,00
 Mazara Grilled Prawns	
Frittura di Calamari *	€ 18,00
 Fried Squids	
Frittura di Paranza	€ 18,00
 Fried Fish	
Calamaro Arrosto*	€ 16,00
 Roasted Squid	
Pescato alla Griglia	€ 14,00
 Grilled Fish	
Grigliata Mista di Pesce•••	€ 22,00
 Tonno, Spada, Gamberone, Calamaro	
 Mixed Grilled Fish (Tuna, Swordfish, Shrimp, Squid)	
Aragosta in Bella Vista (Su prenotazione - <i>on reservation</i> ) al Kg.	€ 70,00
 Boiled Lobster with Vegetables and Mayonnaise	

\* In assenza di fresco il prodotto potrebbe essere congelato  
*In absence of fresh the product could be frozen*







- Extra per le 1/2 pensioni € 4,00
- Extra per le 1/2 pensioni € 9,00
- Extra per le 1/2 pensioni € 6,00

## *I secondi di carne - Second Courses with meat*

Spiedini di Carne 🍷 Skewers of Meat	€ 13,00
Bistecca ai Ferri 🍷 Grilled Steak	€ 12,00
Cotoletta alla Milanese 🍷 Milanese cutlet	€ 12,00
Costolette d'Agnello ai Ferri 🍷 Grilled Lamb Chops	€ 13,00
Salsiccia ai Ferri 🍷 Grilled sausage	€ 10,00
Petto di Pollo ai Ferri 🍷 Grilled Chicken Breast	€ 10,00

\* In assenza di fresco il prodotto potrebbe essere congelato  
*In absence of fresh the product could be frozen*

## Le Insalatone - Salads

<b>Alla Siciliana</b>	€ 8,00
 Insalata, Pomodoro Ciliegino, Cipolla, Origano, Olive, Formaggio	
 Salad, Tomato, Onion, Origan, Olives, Cheese	
<b>Caprese</b>	€ 8,00
 Insalata, Pomodoro, Basilico, Origano, Mozzarella	
 Salad, Tomato, Basil, Origan, Mozzarella	
<b>Insalata alla Favignanese</b>	€ 8,00
 Insalata verde, Pomodoro, Capperi, Olive, Cipolle	
 Green Salad, Tomato, Capers, Olives, Onion	

## I contorni - Sides

<b>Verdure alla Griglia</b>	€ 5,00
 Grilled Vegetables	
<b>Patate al Forno</b>	€ 5,00
 Baked Potatoes	
<b>Patatine Fritte*</b>	€ 4,50
 French Fries	
<b>Insalate Verde/Mista</b>	€ 4,00
 Green Salad or with Tomato	
<b>Insalata di Pomodoro</b>	
 Tomato Salad	
	€ 4,00

\* In assenza di fresco il prodotto potrebbe essere congelato  
In absence of fresh the product could be frozen

## Frutta - Desserts

Frutta di Stagione 🚩 Seasonal fruit	€ 4,00
Parfait di Mandorle 🚩 Semifreddo dessert with almond	€ 5,00
Cannolo di Ricotta Grande 🚩 Big cannolo with sweet ricotta cheese	€ 4,00
Cassatella di Ricotta 🚩 Fried dessert with sweet ricotta cheese	€ 2,00
Cassatina Siciliana 🚩 Sicilian cassata pie	€ 3,00
Sorbetto al Limone 🚩 Lemon sorbet	€ 4,00
Tortino dal Cuore Caldo Cioccolato/Pistacchio 🚩 Pie With a Warm Heart Chocolate/Pistachios	€ 4,00
Cheesecake Cioccolato/Frutti di Bosco 🚩 Chocolate/Berries	€ 4,00
Panna Cotta	€ 4,00
Coperto e servizio 🚩 service	€ 2,50



## *Le Bevande - Drinks*

Acqua Minerale lt 1 ☞ Mineral water	€ 2,50
Acqua Minerale lt 0,5 ☞ Mineral water	€ 1,50
Lattine Coca Cola / Fanta / Sprite lt 0,33	€ 2,50
Coca Cola in bottiglia lt 1,5	€ 4,00
Fanta / Sprite in bottiglia lt 1,5	€ 4,00
Birre Nazionali lt 0,66 ☞ National beer	€ 4,00
Birre Nazionali lt 0,33 ☞ National beer	€ 3,00
Birre Estere lt 0,66 ☞ Foreign beer	€ 5,00
Birre Estere lt 0,33 ☞ Foreign beer	€ 4,00
Birra Ceres / Corona lt 0,33	€ 5,00

## *I Liquori - Liquors*

Amaro / Grappe / Limoncello	€ 4,00
Marsala / Moscato / Passito / Zibibbo	€ 4,00

## *Il Caffè - Coffee*

Caffè Espresso	€ 1,20
Caffè Decaffeinato ☞ Decaffeinated coffee	€ 1,50
Caffè d'Orzo ☞ Barley coffee	€ 1,50
Caffè Corretto ☞ Coffee with alcohol	€ 2,00
Crema di Caffè ☞ Coffee Cream	€ 2,50
Gingseng	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00

## *I nostri Vini bianchi - Our White wines*

CANTINE «FAZIO»

ERICE - TRAPANI

Grilli di Mare Igt - Frizzante - Grillo	€ 17,00
Aegades Doc - Grillo	€ 17,00
Calebianche Doc - Catarratto	€ 17,00
Müller Thurgau Doc - Bacca di Sicilia Aromatizzato alla Frutta	€ 17,00
Anima Solis Igt - Zibibbo - Catarratto	€ 17,00

CANTINE «CUSUMANO»

PARTINICO - PALERMO

Angimbè Igt - Insolia, Chardonnay	€ 18,00
Angimbè Igt - Insolia, Chardonnay - 375 ml	€ 10,00
Shamaris Doc - Grillo	€ 18,00
Alcamo Doc - Catarratto, Grecanico, 10% uve aromatiche	€ 17,00
700 - Spumante Brut	€ 24,00

## *I nostri Vini bianchi - Our White wines*

CANTINE «FIRRIATO» PACECO - TRAPANI

Altavilla della Corte Doc - Grillo	€ 16,00
Altavilla della Corte Doc - Grillo - 375 ml	€ 10,00
Chiaramonte Doc - Inzolia	€ 16,00
Charmè Igt Frizzante - Blend di vitigni autoctoni	€ 18,00
Charmè Igt Frizzante - Blend di vitigni autoctoni - 375 ml	€ 10,00
Santagostino Baglio Soria Doc - Catarratto - Chardonnay	€ 22,00
Quater Igt - Grillo - Catarratto - Carricante - Zibibbo	€ 23,00



## *I nostri Vini rossi - Our Red wines*

### CANTINE «FIRRIATO» PACECO - TRAPANI







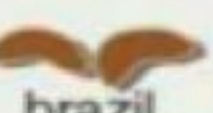
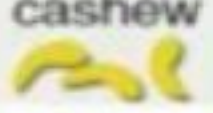






























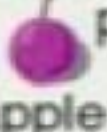



















Chiaramonte DOC - Nero d'Avola	€ 16,00
Chiaramonte DOC - Nero d'Avola - 375 ml	€ 9,00
Altavilla della Corte Igt - Cabernet - Sauvignon	€ 16,00
Altavilla della Corte Igt - Syrah	€ 16,00
Sant'Agostino Baglio Soria Igt - Nero d'Avola - Syrah	€ 23,00

### CANTINE «FAZIO» FULGATORE - TRAPANI

Torre dei Venti DOC - Nero d'Avola	€ 16,00
------------------------------------	---------

### CANTINE «CUSUMANO» PARTINICO - PALERMO

Nero D'Avola Igt	€ 15,00
Syrah Igt	€ 15,00
Merlot Igt	€ 15,00

If Allergic to:	Risk of Reaction to at Least One:	Risk:
<b>A legume*</b> peanut 	<b>Other legumes</b> peas  lentils  beans 	5% 
<b>A tree nut</b> walnut 	<b>Other tree nuts</b> brazil  cashew  hazelnut 	37% 
<b>A fish*</b> salmon 	<b>Other fish</b> swordfish  sole 	50% 
<b>A shellfish</b> shrimp 	<b>Other shellfish</b> crab  lobster 	75% 
<b>A grain*</b> wheat 	<b>Other grains</b> barley  rye 	20% 
<b>Cow's milk*</b> 	<b>Beef</b> hamburger 	10% 
<b>Cow's milk*</b> 	<b>Goat's milk</b> goat 	92% 
<b>Cow's milk*</b> 	<b>Mare's milk</b> horse 	4% 
<b>Pollen</b> birch  ragweed 	<b>Fruits/vegetables</b> apple  peach  honeydew 	55% 
<b>Peach*</b> 	<b>Other Rosaceae</b> plum  pear  apple  cherry 	55% 
<b>Melon*</b> cantaloupe 	<b>Other fruits</b> watermelon  banana  avocado 	92% 
<b>Latex*</b> latex glove 	<b>Fruits</b> kiwi  banana  avocado 	35% 
<b>Fruits</b> kiwi  avocado  banana 	<b>Latex</b> latex glove 	11% 

## ALLEGATO XII

## TITOLO ALCOLOMETRICO

Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume è indicato da una cifra con non più di un decimale. Essa è seguita dal simbolo «% vol.» e può essere preceduta dal termine «alcol» o dall'abbreviazione «alc.».

Il titolo alcolometrico è determinato a 20 °C.

Le tolleranze consentite, positive o negative, rispetto all'indicazione del titolo alcolometrico volumico ed espresse in valori assoluti sono indicate conformemente alla seguente tabella. Esse si applicano fatte salve le tolleranze risultanti dal metodo d'analisi utilizzato per la determinazione del titolo alcolometrico.

Descrizione delle bevande	Tolleranza positiva o negativa
1. Birre del codice NC 2203 00 con contenuto alcolometrico volumico non superiore a 5,5 % vol.; bevande non frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall'uva;	0,5 % vol.
2. Birre con contenuto alcolometrico superiore a 5,5 % vol.; bevande frizzanti del codice NC 2206 00 ottenute dall'uva, sidri, vini di rabarbaro, vini di frutta e altri prodotti fermentati simili, derivati da frutta diversa dall'uva, eventualmente frizzanti o spumanti; idromele;	1 % vol.
3. Bevande contenenti frutta o parte di piante in macerazione;	1,5 % vol.
4. Eventuali altre bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.	0,3 % vol.

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



13

## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



2

## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



4

## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



6

## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



8

## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



10

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



12

## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



14

