

ALDEMETRIO  
RISTORANTE LOUNGE BAR

*Menù*

*Ristorante*

**Antipasti**

**Primi & Secondi**

**Pinse**

**Dolci**

**Proposte Extra Pranzo**

**Lista Vini**

# AL DEMETRIO

## RISTORANTE LOUNGE BAR

### *- Antipasti -*

Insalatina tiepida di mare	15,00
Sashimi di salmone alla fiamma, salsa di soia e verdure pastellate	14,00
Spadellata di gamberi e totanetti, puntarelle alla romana e burratina	15,00
Crudo di mare: ostriche, gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampi, tonno, salmone, branzino	25,00
Ceviche del Demetrio: gamberi rossi, branzino, tonno	15,00
Tartare di tonno, mela verde, sesamo, lime e salsa al passion fruit	16,00
Tartare di salmone, avocado, sesamo nero e salsa tzatziki	15,00
Vitello tonnato	12,00
Tartare di manzo, capperi, acciughe, cipollotto, prezzemolo e pecorino romano	15,00
Selezione di salumi con giardiniera home made	14,00
Millefoglie vegetariana	10,00
Carne Salada, spuma di ricotta, rucola, pomodorini confit e pane carasau	14,00
Torretta di pesche e mozzarella di bufala con salsa alla rucola	11,00

# AL DEMETRIO

## RISTORANTE LOUNGE BAR

### *- Primi -*

Chitarrino cacio e pepe	12,00
Spaghettono con acciughe, prezzemolo, briciole di taralli e battuta di manzo	13,00
Paccheri di Gragnano con gamberi e pesto di pistacchi	14,00
Linguine con vongole veraci, bottarga, lime e olio EVO	14,00
Chitarrino allo zafferano, burrata e tartare di gamberi rossi	15,00
Ravioli di magro fatti in casa, burro e salvia	12,00
Risotto alle erbe fini mantecato con crescenza	12,00

### *- Secondi -*

Soutè di Mare al pomodoro con crostone al forno	16,00
Filetto di branzino alla ligure	16,00
Variazione di tonno: sashimi, tartare, marinato e in crosta	22,00
Piovra alla piastra & patate viola	16,00
Gran grigliata di mare	25,00
Calamari ripieni con verdure saltate e gamberi, pesto di rucola e zucchine pastellate	15,00
Gratin del Demetrio: capesante, ostrica, gamberi, branzino	19,00
Tagliata di tonno rosso in crosta di pistacchi	16,00
Bocconcini di pollo all'orientale con julienne di verdure croccanti	15,00
Filetto di Manzo al pepe verde con patate al forno	19,00
Tagliata di controfiletto, rucola, grana e salsa BBQ home made	16,00

# ALDEMETRIO

## RISTORANTE LOUNGE BAR

### *- La Pizzeria -*

Margherita DOP pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico e olio EVO	7,00
Regina bufalina pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana,	11,00
Ducale pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola e prosciutto cotto	12,00
Delicata mozzarella fior di latte, salmone affumicato, rucola e pomodorini	12,00
Montanara pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, porcini e speck	12,00
Brontese mozzarella fior di latte, pesto di pistacchi e mortadella	11,00
Campagnola pomodoro San Marzano, verdure alla griglia, misticanza e burrata di Andria	13,00
Cetarese pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tonno e alici di Cetara	12,00
Ligure pomodoro San Marzano, crescenza, olive, capperi e alici	12,00
Portofino pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, zucchine e gamberetti	14,00
Focaccia Avocado, pomodorini, salmone, olive taggiasche, salsa yogurt	16,00

# AL DEMETRIO

---

## RISTORANTE LOUNGE BAR

### *- Dolci -*

Biancomangiare al cocco in guazzetto di frutti rossi	7,00
Degustazione di sorbetti alla frutta	5,00
Tortino al cioccolato, salsa alla vaniglia e gelato fior di latte	7,00
Insalatina di frutta fresca	7,00
Namelaka al cioccolato bianco e salsa al Passion fruit	7,00
Crema cotta al pistacchio di Bronte	7,00

Informazioni: Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

# AL DEMETRIO

## RISTORANTE LOUNGE BAR

### *- Proposte extra pranzo -*

Poke salmone riso basmati, avocado, tartare di salmone, edamame, sesamo nero, pomodorini, salsa tzatziki	12,00
Poke tonno riso basmati, fagiolini lessati, sedano, mango, tartare di tonno, semi di sesamo, mais e lime	12,00
Poke gamberi riso venere, edamame, prezzemolo, gamberi croccanti, pomodorini, cipollotto e avocado	12,00
Insalata di pollo pollo alla piastra a julienne, cetrioli, patate lessate prezzemolate, cipolla rossa, sesamo nero pomodorini e salsa senape al miele	12,00
Insalata Demetrio Insalata verde mista, mozzarella di bufala, pomodorini, cetrioli, peperoni scottati e lime	10,00
Insalatata nizzarda Patate lessate, fagiolini al vapore, tonno, acciughe, uova sode pomodorini e cipolla rossa	12,00

# AL DEMETRIO

## RISTORANTE LOUNGE BAR

### - Champagne -

<b>Drappier</b>	€ 50		
<b>Moët Chandon</b> Réserve Impérial <i>Brut Cuvée assemblage</i>	€ 70	<b>Philipponnat</b> Royale Réserve <i>Brut</i>	€ 75
<b>Moët Chandon</b> Ice Impérial <i>Demi-sec</i>	€ 90	<b>Philipponnat</b> Grand Blanc <i>Blanc de Blancs millésimato</i>	€ 120
<b>Moët Chandon</b> Grand Vintage <i>Brut Cuvée assemblage, millésimato</i>	€ 110	<b>Dom Perignon</b> Vintage <i>Millesimato</i>	€ 250
<b>Moët Chandon</b> Nectar Impérial	€ 120	<b>Krug</b> Grande Cuvée <i>Cuvée de prestige</i>	€ 300
<b>Ruinart</b> Blanc de Blancs <i>Brut</i>	€ 120		

### - Champagne Rosé -

<b>Moët Chandon</b> Rosé Imperial <i>Brut</i>	€ 85	<b>Dom Perignon</b> <i>Rosé Limited Edition</i>	€ 500
<b>Moët Chandon</b> Rosé Ice Imperial <i>Brut</i>	€ 100	<b>Dom Perignon</b> <i>Rosé 2006</i>	€ 450
<b>Ruinart</b> Rosé <i>Brut</i>	€ 120		

# ALDEMETRIO

## RISTORANTE LOUNGE BAR

### - *Bollicine* -

<b>Giorgi 1870</b> <i>Metodo classico, Oltrepò</i>	€ 27	<b>Ballabio</b> Farfalla <i>Extra Brut</i>	€ 32
<b>Cà del Bosco</b> Cuvée Prestige <i>Franciacorta</i>	€ 60	<b>Le Marchesine</b> Brut <i>Franciacorta</i>	€ 28
<b>Cà del Bosco</b> Annamaria Clementi <i>Franciacorta</i>	€ 120	<b>Merotto</b> <i>Valdobbiadene Superiore Millesimato DOCG</i>	€ 32
<b>Sutto</b> Valdobbiadene Extra Dry DOCG	€ 22		
<b>Bellavista</b> Brut Alma Grand Cuvée <i>Franciacorta</i>	€ 45		

### - *Bollicine Rosé* -

<b>Le Marchesine</b> Rosè <i>Millesimato rosè</i>	€ 30
--	------



# ALDEMETRIO

## RISTORANTE LOUNGE BAR

### - *Bianchi* -

<b>Ceretto</b> Blangé <i>Arneis della Langhe DOC</i>	€ 35	<b>Hosser</b> Müller Thurgau Trentino	€ 25
<b>Tenuta Roveglia</b> Lugana Catullo	€ 25	<b>Cantina dei Monaci</b> Falanghina Beneventana Campania	€ 22
<b>Vigne Olcru</b> Chardonnay Infinito	€ 24	<b>Dei Principi di Spadafora</b> Schietto Chardonnay BIO	€ 30
<b>Von Blumen</b> Pinot Bianco	€ 20	<b>Poggio dei Gorleri</b> Pigato 'Cycnus'	€ 26
<b>Mancini</b> Vermentino di Gallura DOCG.	€ 20	<b>Roeno</b> Pinot Grigio Trentino	€ 23
<b>Cà Rugate</b> San Michele <i>Soave Classico</i>	€ 19		
<b>Jermann</b> Vinnæ <i>Ribolla Gialla Friuli</i>	€ 28		

# AL DEMETRIO

## RISTORANTE LOUNGE BAR

### - *Rossi* -

<b>Grasso</b> Etna Rosso Ripiddu <i>Sicilia DOC</i>	€ 25	<b>Fornacelle Bolgheri</b> Zizzolo Rosso <i>Toscana DOC</i>	€ 23
<b>Ca' di Frara</b> Pinot Nero <i>Oltrepo Pavese</i>	€ 25	<b>Cà Rugate</b> Valpolicella Superiore <i>Veneto</i>	€ 25
<b>Verbena</b> Rosso di Montalcino <i>Toscana</i>	€ 26	<b>Il Gabbiano</b> Abbaglio <i>Rosso di Valtellina</i>	€ 24
<b>Monchiero</b> Barbera d'Alba MonBirone <i>Piemonte</i>	€ 34	<b>Torre a Cona</b> Chianti <i>Colli Fiorentini DOCG</i>	€ 18
<b>Giorgi</b> Buttafuoco <i>Oltrepò Pavese DOC</i>	€ 45	<b>Kellerei Kössler</b> Lagrein <i>Südtirol Alto Adige DOC</i>	€ 22
<b>A Mano</b> Primitivo <i>Puglia</i>	€ 30	<b>Cà del Baio</b> Langhe Nebbiolo <i>Piemonte DOC</i>	€ 18
<b>Audarya</b> Cannonau <i>Sardegna DOC</i>	€ 20	<b>Planeta</b> Nero d'Avola <i>Sicilia DOC</i>	€ 32

### - *Vini da Dessert* -

<b>Martinez</b> <i>Passito di Pantelleria DOC</i>	€ 7 al calice	<b>Sandeman</b> Porto	€ 6 al calice
<b>Gianni Doglia</b> <i>Moscato d'Asti DOCG</i>	€ 7 al calice	<b>Santo Stefano</b> Moscato d'Asti	€ 40