



## AL TONNO DI CORSA Ristorante

### Menù

#### PERCHÉ AL TONNO DI CORSA

Già il nome sembra una bizzarria, ma in realtà ogni carlofortino sa di che cosa si tratta: il Tonno di Corsa è quello catturato in tonnara nei mesi di maggio e giugno, nel pieno rispetto della sua stagionalità. Non a caso il Tonno di Corsa è anche il tonno rosso di migliore qualità, proprio perchè pescato nel momento in cui le sue carni esprimono al meglio i propri sapori.

In tal senso, sin dal 1980, anno in cui apriamo e scegliemmo questo nome, “Al Tonno di Corsa” vuole sì significare custodia della tradizione locale, dove il tonno è senz’altro protagonista, ma è anche sinonimo di cucina attenta alla stagionalità e alla qualità delle materie prime del territorio. Per noi la cucina tradizionale è parte integrante della cultura della nostra isola: deve sempre tendere ad innovarsi per migliorarsi, ma con piena consapevolezza delle proprie radici.



## **Antipasti**

Fagiolini, tonno e capperi  
€ 13

Cappunadda – la caponatina locale di tonno e gallette  
€ 13

Filetto di tonno affumicato, crema di pomodori e limone  
€ 15

Tonno di corsa all'olio d'oliva  
€ 13

Musciamme di tonno  
€ 13

Bottarga di tonno  
€ 22

Insalatina di cuore di tonno  
€ 13

Antipasto misto del Tonno di corsa  
€ 20

## **Primi della tradizione carlofortina**

Cassulli tonno, pomodoro e pesto  
€ 13

Cascà - il cous-cous carlofortino. Servito con verdure di stagione  
€ 11

La Bobba: il passato di fave secche e verdure di stagione  
€ 9

## **Altri primi di mare**

Bucatini alla bottarga di tonno  
€ 16

Pasta fresca corta con verdure di stagione e gamberi  
€ 15

Tagliatelle alla marinara  
€ 16

Pasta artigianale fatta in casa nella nostra cucina, ottenuta da semola di grano duro tipo Senatore Cappelli.



## **Secondi**

Tonno alla carlofortina – il brasato di tonno  
€ 18

Ventresca di tonno o trancio di pesce spada ai ferri  
€ 18

Filetto di tonno scottato al profumo di macchia mediterranea – servito *blue*  
€ 18

Il Bèlu – la trippa di tonno in umido  
€ 18

Fritto misto di pesce  
€ 18

Gamberoni alla griglia o cotti in umido alla vernaccia  
€ 24

Pesce alla griglia o preparato in umido  
€ 6 all'etto

Aragosta  
€ 18 all'etto

## **Contorni**

Verdure grigliate  
€ 7

Patate fritte  
€ 6

Insalata mista  
€ 7

## **Titoli di coda**

Il nostro carrello di formaggi misti € 13

I nostri squisiti dolci artigianali € 6 / € 8

Pane e coperto € 3, nulla é dovuto per il servizio

## **Menù degustazione € 35**

Antipasto misto del Tonno di Corsa

½ Cassulli e ½ Cascà

Filetto di Tonno al profumo di macchia mediterranea

Sorbetto di limone

Coperto incluso nel menù degustazione, bevande escluse. Primi e secondi del menù degustazione possono subire variazioni a seconda della disponibilità.

Ogni giorno serviamo piatti fuori menù.  
Lo staff sarà lieto di informarvi sulle novità del giorno.