



Hotel Ta' Cenc

ISLE of GOZO

MALTA



LA GRANDE CARTE

Il Carrubo

Restaurant

Antipasti - Hors-D'Oeuvres

- V G** Mozzarella di Bufala con Pomodorini e Basilico alla Caprese € 10.50
Bufala Mozzarella, tomato and basil salad 'Caprese'
- G** Code di Gamberoni con Velo di Salmone Affumicato e Mousse alla Mentuccia € 14.00
Prawns wrapped with smoked Salmon topped with fresh Mint mousse
- G** Carpaccio di Filetto di Angus con Parmigiano e Rucola Selvatica € 14.00
Thinly sliced raw Angus Beef with Parmesan shavings bedded on wild Rocket
- V** Quiche Lorraine con Verdure di Stagione su Vellutata di Zucca € 10.50
Quiche Lorraine with Seasonal Vegetables bedded on Pumpkin veloute

Minestre - Soups

- V G** Crema delicata al Pomodoro fresco € 10.50
Fresh tomato soup with croutons
- V G** Zuppa ricca di Primizie dell'Orto € 10.50
Fresh Seasonal Vegetable soup
- G** Zuppa di Pesce del Golfo alla Corsara € 12.50
Mediterranean Fish Soup

Primi Piatti - First Course

- Tagliolini Caserecci con Mezzo Astice alla Scogliera € 18.00
Tagliolini Pasta with half Lobster
- V** Penne di Grano Duro con Melanzane Trifolate e Ricotta fresca € 14.00
Penne with Aubergines and fresh Ricotta
- Ravioloni di Ricotta di Bufala e Spinaci con Petto di Anatra affumicata € 14.00
Spinach and Buffalo Ricotta Ravioli with Smoked Duck breast sauce
- V** Spaghetti con Concasse di Pomodoro e Basilico fresco alla Crudaiola € 12.50
Spaghetti with Tomatoes concasse and fresh Basil
- V** Risotto mantecato ai Funghi Porcini e Champignon € 14.00
Porcini and Champignon mushrooms Risotto with Parmesan

V – VEGETARIAN

G – GLUTEN FREE

GLUTEN-FREE PASTA IS AVAILABLE ON REQUEST

SUPPLEMENTS APPLY FOR GUESTS ON BOARD BASIS

SECONDI PIATTI DI PESCE—*MAIN COURSE FISH*

G	Gamberoni Rossi alla Griglia o al Pernod <i>King Prawns grilled or pan-fried with Pernod</i>	€ 28.00
	Involtini di Pesce Spada con Panura alle Erbe Fini <i>Swordfish roulade with Breadcrumbs and Herbs</i>	€ 22.25
G	Bauletto di Bianco di Cernia in Pasta Sfoglia <i>Fillet of Grouper with Puff Pastry Crust</i>	€ 22.25
G	Guazzetto di Calamari stufati <i>Calamari stew with tomatoes and fresh herbs</i>	€ 22.25
G	Pesce fresco del Giorno a discrezione del Cliente <i>Fresh Fish of the day</i>	Market Price

SECONDI PIATTI DI CARNE—*MAIN COURSE MEAT*

G	Filetto di Manzo 'Black Angus' con salsa al Fois Gras <i>Black Angus Steer Fillet with Fois Gras sauce</i>	€ 28.00
G	Sella di Agnello Dorate in Crosta di Erbe Saporite <i>Saddle of Lamb with Herbed Crust</i>	€ 24.50
G	Emincé di Vitello al Profumo di Tartufo <i>Veal slices flavoured with Truffle</i>	€ 24.50
G	Suprema di Petto di Pollo al Limone Verde <i>Supreme of Chicken with Lemon</i>	€ 22.50
	Tagliata di Petto di Anatra al salsa di Frutti di Bosco <i>Duck Breat with Forrest Fruit sauce</i>	

VEGETARIANO—*VEGETARIAN*

V G	Tortino di Verdure grigliate su Fonduta di Fontina <i>Grilled Vegetable Tartlet with Fontina Cheese Fondue</i>	€ 14.00
V G	Parmigiana di Melanzane e Mozzarella gratinata al Forno <i>Baked Aubergines and Mozzarella</i>	€ 14.00

DOLCI—*DESSERTS*

	Dolci dal Buffet <i>Dessert from the daily Buffet</i>	€ 6.00
	Crêpes Ta' Cenc con Crema Pasticcera Flambé <i>Crêpes Ta' Cenc with Custard flambé</i>	€ 10.50
	Gelato Assortito <i>Selection of Ice-Creams</i>	€ 6.00
	Selezioni di Formaggi <i>Cheese and Biscuits</i>	€ 6.00

V – VEGETARIAN

G – GLUTEN FREE

SUPPLEMENTS APPLY FOR GUESTS ON BOARD BASIS