

Antipasti



PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane, polpa di pomodoro finissima, **grana padano grattugiato**, **mozzarella**, olio EVO, sale;

€ 9.00

TAGLIERE DI SALUMI (PER 2 PERSONE)

Selezione di salumi e **formaggi** locali;

€ 20.00

CAPONATA SICILIANA

Cipolla bianca, peperoni, sedano, carote, melanzane, uva sultanina, pinoli, basilico, polpa di pomodoro finissima, pepe nero, vino bianco, aceto di vino bianco, zucchero, sale;

€ 9.00

INSALATA DI POLPO

polpo*, arance, cipolla rossa, pomodoro, olive nere, olio EVO, tabasco, limone, aceto balsamico, sale, origano;

€ 18.00

TRIS FUME'

spada affumicato, salmone affumicato, tonno affumicato, olio EVO, limone, prezzemolo;

€ 16.00

PARMIGIANA DI MELANZANE AL NERO DI SEPPIA

Melanzane, polpa di pomodoro finissima, nero di seppia, seppie, **grana padano grattugiato**, **mozzarella**, olio EVO, sale;

€ 16.00

RISOTTO RIVISITATO AL PESCE SPADA (ARANCINETTE)

Riso carnaroli, pesce spada, olio EVO, aglio, pomodoro piccadilly, cipolla bianca, **burro**, pepe nero, vino bianco, sale, pangrattato, acqua, farina 00, olio semi di girasole altoleico, polpa di pomodoro finissima, brodo di pesce, menta;

€ 12.00

CAPONATA DI SPADA

Cipolla bianca, **pesce spada** a tocchetti peperoni, sedano, carote, melanzane, uva sultanina, pinoli, basilico, polpa di pomodoro finissima, pepe nero, vino bianco, aceto di vino bianco, zucchero, sale;

€ 14.00

INSALATA DI ARANCIA E CIPOLLE

Arance, cipolla rossa, pomodoro piccadilly, olio EVO, sale, origano, olive nere;

€ 8.00

ZUPPA DI COZZE

Cozze, pomodoro piccadilly, polpa di pomodoro finissima, prezzemolo, olio evo, aglio, vino bianco.

€ 15.00

Primi Piatti

PASTA ALLA NORMA

spaghetti, polpa di pomodoro, sale, melanzane, **ricotta salata**, olio di semi di girasole altoleico, **burro**;

€ 14.00

CARBONARA

spaghetti, pepe nero, uovo, guanciale, sale, olio EVO, **grana padano**, crema di pecorino romano;

€ 14.00

PASTA ALLA SIRACUSANA

spaghetti, alici, **pangrattato aromatizzato**, sale, olio EVO, aglio, pomodoro piccadilly, polpa di pomodoro finissima, **burro**;

€ 15.00

LINGUINE DELLO CHEF

linguine, **gambero rosso**, cipolla rossa, olio EVO, aglio, prezzemolo, basilico, limone, pepe nero, **vino bianco**, sale, pomodoro piccadilly, polpa di pomodoro finissima, **burro**;

€ 25.00

SPAGHETTI COZZE E VONGOLE

Spaghetti, cozze*, vongole*, pomodoro piccadilly, olio evo, aglio, vino bianco, polpa di pomodoro finissima, brodo di pesce*, prezzemolo.

€ 18.00

RAVIOLI DI CERNIA SPADA E CILIEGINO

Ravioli di cernia*, polpa di pomodoro finissima, **pesce spada***, olio EVO, prezzemolo, sale, curry, noce moscata, pepe nero, aglio, **vino bianco**, **brodo di pesce**, **burro**;

€ 16.00

RAVIOLI DI BURRATA CON SCAMPI, GAMBERETTI E ZUCCHINE

Ravioli di burrata*, **gamberetti***, **scampi***, pomodoro piccadilly, polpa di pomodoro finissima, pepe nero, olio EVO, aglio, zucchini, prezzemolo, **vino bianco**;

€ 24.00

LINGUINE ALLA PESCATORA

linguine, polpa di pomodoro finissima, pomodoro piccadilly, olio EVO, aglio, vino bianco, prezzemolo, cozze*, gamberone*, gamberetti*, calamari*, polpo*, scampi*, **burro**;

€ 25.00

RAVIOLI DI RICOTTA AL NERO DI SEPPIA

Ravioli di ricotta, seppia*, olio evo, vino bianco, nero di seppia*, polpa di pomodoro, **brodo di pesce***, **spuma di ricotta fresca**.

€ 20.00

Secondi Piatti

FRITTO MISTO DI PESCE

Calamari*, gamberetti*, olio semi di girasole altoleico, limone, **farina di grano duro**, sale;

€ 20.00

TONNO E CIPOLLA

Tonno fresco, cipolla bianca, vino bianco, olio EVO, **aceto bianco**, zucchero, sale, capperi, menta, pepe nero;

€ 20.00

PESCE SPADA ALLA GHIOTTA

Pesce spada, olio EVO, capperi, olive nere, polpa di pomodoro finissimo, pomodoro piccadilly, sale, basilico, prezzemolo;

€ 19.00

CRUDO DI PESCE

(2 scampi*, 2 gamberoni*, 3 gambero rosso di Mazara del vallo*, 2 ostriche*, 1 tartare di tonno*)

€ 25.00

BACCALA' E POLPO IN CREMA DI ZUCCA

Baccalà*, polpo*, zucca, olio EVO, aglio, rosmarino, sale, pepe nero

€ 20.00

TAGLIATA DI CARNE CON PATATE AL ROSMARINO E MAIONESE AL POMODORO SECCO

Tagliata di angus argentino (circa 200 gr), olio EVO, patate, cipolla bianca, capperi, sale, rosmarino, pepe nero, maionese e pomodori secchi;

€ 20.00

BRANZINO IN CREMA DI ARANCE

Filetto di branzino, vino bianco, timo, pepe nero, sale, olio EVO, arancia, addensante, prezzemolo;

€ 20.00

Insalate

INSALATA DI POLLO

Iceberg, pomodoro piccadilly, carota, pollo ai ferri, sale, olio EVO, aceto;

€ 14.00

INSALATA DI TONNO E CIPOLLA

Tonno in scatola, pomodoro piccadilly, cipolla rossa, olive nere, olio EVO, sale, origano;

€ 8.00

INSALATA CAPRESE

Pomodoro piccadilly, **mozzarella**, olio EVO, sale, origano;

€ 8.00

INSALATA SICILIANA

Pomodoro, arance, cipolla rossa, olive nere, finocchio, olio EVO, sale, origano;

€ 8.00

Dessert

CANNOLO

€ 5.00

CASSATINA SICILIANA

€ 6.00

TIRAMISU'

€ 6.00

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO

€ 6.00

CUORE CALDO AL PISTACCHIO

€ 6.00

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI DI BOSCO

€ 6.00

Bevande

ACQUA Lt.1 naturale/frizzante

€ 2.50

BEVANDE 33 cl. in vetro coca cola / fanta / sprite / chinotto

€ 3.00

CAFFE'

€ 1.50

AMARO SICILIANO

€ 5.00

Coperto e Servizio € 3.00

Gli alimenti in **grassetto** potrebbero causare allergie o intolleranze.

I prodotti contrassegnati con il simbolo * a secondo del periodo potrebbero essere surgelati.

(IN CASO DI INTOLLERANZE E/O ALLEGIE, RICHIEDERE INFO AL PERSONALE DI SALA)