

Antipasti

I cinque sapori del mare (tonno affumicato, cocktail di gamberi al pistacchio, carpaccio di piovra, totanetti fritti e alici marinate)	(per una persona) (per due persone, da condividere)	A. 1-2-3-4-5-7-8-9-12-14
Bruschette con pomodorino Pachino IGP e acciughina		A. 1-4-11
La frittura di totanetti		A. 1-5-14
Carpaccio di piovra al vapore, olio evo, riccioli di carote e pomodorini		A. 9-14
Cocktail di gamberi al pistacchio		A. 2-3-7-8-12
Alici marinate dallo Chef in olio di Trapani e limone		A. 4
Acciughe di Sciacca (o del mar Cantabrico, secondo disponibilità), pane tostato, burro, arancia candita		A. 1-4-7-11
Tonno affumicato, capperi all'occhiello, crostini all'origano siciliano e datterino giallo		A. 1-4-11
Ostriche servite con burro e crostini (n.6)		A. 1-7-11-14
Il crudo di pesce spada e spigola, bacche di pepe rosa, crostini		A. 1-4-11
Plateau di crudità di mare (3 ostriche, 2 gamberi rossi Mazara, 1 gamberone rosa, 1 scampo, carpaccio di pesce spada e spigola, accompagnati da crostini e burro)	<u>su prenotazione</u>	A. 1-2-4-7-11-14
Gran Plateau di crudità di mare (6 ostriche, 4 gamberi rossi Mazara, 4 gamberoni rosa, 4 scampi, carpaccio di pesce spada e spigola, accompagnati da crostini e burro)	<u>su prenotazione</u>	A. 1-2-4-7-11-14
Rusticherie di strada palermitana (2 arancine, 1 crocchetta di patate e panella di ceci)		A. 1-5-7-9
L' antipasto siciliano (caponata, primosale, olive, arancina, crocchetta e panella di ceci)		A. 1-5-7-8-9-12
Caponata siciliana di melanzane con crostini all'origano		A. 9-12



Crostacei al pezzo (crudi o cotti)

A. 2-12

Gambero rosso di Mazara del Vallo
Gamberone rosa
Scampo

Primi Piatti

Caserecce alla messinese con pesce spada, melanzane, pomodoro e menta	A. 1-4-5-9
Bucatino con le sarde, finocchietto selvatico e uvetta	A. 1-4-9-12
Fettucce all’astice al nostro sugo di pomodori	A. 1-2-9-12
Spaghetti alla Norma con pomodoro, melanzane, basilico e scaglie di ricotta infornata siciliana	A. 1-5-7-9-12
Maccheroncini di pasta fresca al ragù di manzo scelto, con scaglie di grana padano	A. 1-3-7-9-12



Secondi Piatti

Scampi al sale grosso di Sicilia (5 pz. - cottura circa 25 min.)	A.2.12
Zuppa di pesce con crostoni di pane (cottura circa 25 min.)	A.1-2-4-9-11-12-14
Filetto di manzo o tagliata di manzo alla griglia con contorno	A. Nessuno

GRIGLIA

Calamaro con contorno	A. 14
Trancio di pesce spada con contorno	A. 4
Filetto di spigola con contorno	A. 4
Gamberoni reali (5 pz.)	A. 2-12
Scampi (5 pz.)	A. 2-12
Grigliata di pesci, molluschi e crostacei (per una persona)	A. 2-4-12-14
Gran grigliata di pesci, molluschi crostacei (per 2 persone)	A. 2-4-12-14
Grigliata di crostacei (2 gamberi rossi Mazara, 2 gamberoni rosa, 2 scampi)	A.2-12

FRITTURA

Frittura mista di pesce	A. 1-2-4-5-12-14
Fritto di calamari	A. 1-5-14
Fritto di calamari e code di gambero sgusciate	A. 1-2-5-12-14
Fritto di calamari + 3 gamberi rossi interi di Mazara del Vallo	A. 1-2-5-12-14
Fritto di gamberetti rossi interi di Mazara del Vallo	A. 1-2-12

Dolci

Cannolo, cassata siciliana, sorbetti di frutta al cucchiaino,
gelati artigianali ed altre proposte del giorno

A. 1-3-5-6-7-8-11-12



Servizio, pane e coperto

A. Pane 1-6-7-8-11

Acqua minerale in bottiglia 75cl - Liscia / Frizzante

	Elenco Allergeni
1	Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut, etc.).
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3	Uova e prodotti a base di uova.
4	Pesce e prodotti a base di pesce.
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6	Soia e prodotti a base di soia.
7	Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio.
8	Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, noci macadamia etc.)
9	Sedano e prodotti a base di sedano.
10	Senape e prodotti a base di senape.
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13	Lupini e prodotti a base di lupini.
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si prega la gentile clientela di comunicare eventuali allergie / intolleranze alimentari.

In questo esercizio i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni a base di pesce crudo sono sottoposte al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04. Serviamo pesce fresco ma nel caso di mancata reperibilità di qualche tipologia potrebbe essere utilizzato del pesce surgelato di pari qualità.