

“L’Italia, senza la Sicilia, non lascia alcuna immagine nell’anima: è in Sicilia che si trova la chiave di tutto.”

(J.W. Goethe, Viaggio in Italia)

La Sicilia è la nostra direzione.

Profumi intensi, mare e terra che si incontrano, ricette di memoria e tocchi contemporanei. Siamo lontani dalla Sicilia, ma ogni giorno portiamo in tavola un pezzo della nostra isola. Un modo per farvi sentire un po’ come se foste lì, anche restando qui. Benvenuti alla nostra tavola!



Le Novità del Mese

Antipasti

- Tartare di tonno rosso aromatizzata con acciuga di Sciacca, capperi di Pantelleria e menta A. 4
- Gamberi alla catalana A. 2-9-12

Primi

- Busiate trapanesi “ca’ tunnina ammutunata”
(sugo al tonno rosso, profumo di menta e pangrattato) A. 1-4
- Spaghetti alle vongole (già sgusciate) e bottarga di muggine A. 1-4-14

Secondi

- Trancio di tonno rosso scottato,
servito con cipolla rossa caramellata A. 4
- Seppia alla brace con gamberi e
pomodorini, su crema di favette A.2-14

Antipasti

I cinque sapori del mare (tonno di Favignana affumicato, cocktail di gamberi al pistacchio di Bronte, carpaccio di piovra fatto da noi, totanetti fritti e alici marinate)	A. 1-2-3-4-5-7-8-9-12-14
Bruschette con pomodorino Pachino IGP e acciughina di Sciacca	A. 1-4-11
La frittura di totanetti	A. 1-5-14
Il carpaccio di piovra al naturale fatto da noi	A. 9-14
Cocktail di gamberi al pistacchio di Bronte	A. 2-3-7-8-12
Alici di Porticello marinate dallo Chef in olio di Trapani e limone	A. 4
Acciughe di Sciacca, pane tostato, burro, arancia candita	A. 1-4-7-11
Tonno di Favignana affumicato, capperi di Pantelleria, crostini	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 <i>su prenotazione</i> (3 ostriche, 2 gamberi rossi Mazara, 1 gamberone rosa, 1 scampo, carpaccio di pesce spada e spigola, accompagnati da crostini e burro)	A. 1-2-4-7-11-14
Gran Plateau di crudità di mare <i>su prenotazione</i> (6 ostriche, 4 gamberi rossi Mazara, 4 gamberoni rosa, 4 scampi, carpaccio di pesce spada e spigola, accompagnati da crostini e burro)	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 di Sicilia

Primi Piatti

Per la nostra pasta secca utilizziamo solo grano duro 100% siciliano

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 ricotta infornata	A. 1-5-7-9-12
Maccheroncini di pasta fresca al ragù di manzo scelto, con scaglie di grana DOP	A. 1-3-7-9-12



Secondi Piatti

Scampi di Sicilia al sale di Trapani (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 di Sicilia (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

Per le frittiture utilizziamo farina di rimacinato 100% grano siciliano

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



<i>Elenco Allergeni</i>	
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.