

Antipasti

Antipastino caldo € 12,00
(per 2 persone)

Arancini mignon - Panelline – Verdure pastellate
(secondo disponibilità)

Carpaccio di zucchini € 8,00
Zucchini – Sale – Pepe – Aceto bianco – Olio E.V.O. -
Scaglie di grana padano – Dadolata di pomodori
ciliegia – Prezzemolo

Carpaccio di pesce spada € 20,00
Spada – Aceto bianco – Origano – Dadolata di
pomodoro ciliegia -Sale – Pepe – Olio E.V.O.

**Taluni prodotti possono essere congelati e/o
comunque sottoposti a processo di abbattimento e
conservazione da + 3° a sottovuoto a – 18° / 20°**

Misto di antipasti rustici € 20,00
(Per due persone)

Misto di antipasti vegetariani € 18,00
(Per due persone)

Misto di antipasti marinari € 25,00
(Per due persone)

Crudité di mare € 35,00
Marinatura di Spada – Gamberi – Alici – Tonno –
Salmone – Ostriche – Scampi - Emulsione di olio
E.V.O. , succo di limone, sale, pepe, origano – Salsa di
soia – Paprica dolce - Granella di pistacchi –
Prezzemolo
(Secondo disponibilità)

Primi piatti

Spaghetti alla bottarga € 20,00
Bottarga di tonno – Pomodoro ciliegia – Aglio - Olio
E.V.O. Prezzemolo Brandy – Fumetto di pesce

Bavette alla garibaldina € 18,00
Pomodori ciliegia – Gamberi rosa – Zucchini – Filetti
di mandorle – Brandy - Olio E.V.O. – Prezzemolo

Risotto - Spaghetti alla marinara € 18,00
Misto frutti di mare (Calamari – cozze – Vongole –
Gamberi – etc.) Pomodoro pelato – Pepe – Sale –
Olio E.V.O.- Brandy – Fumetto di pesce

Busiate alle uova di spada e mandorle € 18,00
Uova di pesce spada – Aglio – Pomodoro pelato –
Peperoncino – Olio E.V.O.- Prezzemolo – Fumetto
di pesce – Vino bianco – Mandorle tostate

Spaghetti anemoni di mare e gamberi € 22,00
Anemoni di mare- Gamberi - Pomodoro ciliegia –
Aglio – Olio E.V.O.- Prezzemolo – Brandy –
Fumetto di pesce

Pennette spada melanzane e menta € 17,00
Cubetti di spada – Pomodoro ciliegia – Melanzane
fritte – Aglio – Olio E.V.O. - Mentuccia –
Prezzemolo – Fumetto di pesce

Bucatini alla Norma € 12,00
Salsa di pomodoro – Melanzane fritte – Scaglie di
ricotta salata – Basilico

Spaghetti al Nero d'Avola € 18,00
Nero d'Avola – Scalogno – Aglio – Alloro – Granella
di pistacchi – Scaglie di caciotta ragusana fresca

Tagliatelle alla bolognese € 13,00
Tritato di vitello – Salsa di pomodoro – Cipolle –
Sedani – Carote – Basilico – Olio E.V.O. – Sale -
Pepe

Secondi piatti

Involtini di carne alla siciliana € 18,00
Vitello – Pangrattato fresco condito con : Misto di
salumi e formaggi – Cipolle brasate – Olio E.V.O. -
Pomodoro pelato – Uva passa – Filetti di mandorle –
Pinoli – Prezzemolo

Paillard di bovino ai ferri € 16,00
Trinca di vitello – Emulsione di : Olio E.V.O. –
Limone – Sale – Pepe

Arrosto panato € 13,00
Fettina di vitello – Pan grattato secco – Olio E.V.O. –
Sale

Pollo in panatura aromatica € 13,00
Pollo – Pangrattato fresco- Trito di erbe aromatiche
miste – Prezzemolo – Grana – Sale Pepe – Olio

Filetto di vitello alla griglia € 22,00
Filetto di vitello – Emulsione di : Olio E.V.O. –
Limone – Sale – Pepe – Origano

Involtini di pesce spada € 20,00
Pesce spada – Pangrattato fresco condito con :
Pomodoro pelato Succo e scorza di limone grattugiata
– Misto di erbe aromatiche -Uva passa – Pinoli –
Mandorle - Aglio – Olio E.V.O. – Sale – Pepe –
Prezzemolo

Calamaro arrosto € 18,00
Calamaro –Emulsione di : Olio E.V.O. – Sale – Pepe
– Limone – Origano

Pesce spada alla mediterranea € 18,00
Pesce spada – Pomodorini - Olive nere – Capperi –
Olio E.V.O. Sale – Pepe - Origano – Farina - Brandy
– Fumetto di pesce - Prezzemolo

Gratinatura di gamberoni rossi € 40,00
Gamberoni rossi - Pan grattato fresco – Rosmarino –
Alloro – Aglio – Olio E.V.O. – Sale –Pepe –
Prezzemolo

Orata all'acqua pazza € 20,00
Orata – Pomodorini – Aglio – Olio E.V.O. –
Prezzemolo – Brandy – Fumetto di pesce – Salvia –
Timo – Cumino – Origano - Sale – Pepe

Filetto di spigola alla mediterranea € 18,00
Filetto di spigola deliscato – Datterini – Olive nere –
Capperi – Origano – Aglio – Olio E.V.O. – Scorza di
limone – Prezzemolo – Pan grattato fresco

Gamberoni rossi marinati € 45,00
Gamberoni rossi - Olio E.V.O. – Sale – Pepe –

Contorni

Patatine fritte € 3,00
Crocchette di patate € 4,00
Patate e carote al rosmarino € 5,00
Insalata mista € 4,00
Fagiolini Pik - Pak € 4,00
Caponata di melanzane/ € 5,00

Dolci

Parfait di mandorle € 5,00
Cannolo Siciliano € 4,00
Cassatina Siciliana € 4,00
Sorbetto agli agrumi di Sicilia € 4,00
Gelato cassata siciliana € 4,00
Granita di anguria € 4,00
Granita di agrumi € 4,00

Frutta

Frutta di stagione €4,00
(Secondo disponibilità)

Bibite

Acqua litri 1 € 2,00
Vino ¼ litro € 3,00
(Rosso o Bianco secondo disponibilità)
Vino ½ litro € 5,00
Vino ¾ litro € 7,00
Birra 0,50 cl. € 4,00
Birra 0,25 cl. € 3,00
Coca Cola € 2,00
Servizio € 3,00

**Richiedici i nostri
fuori menù giornalieri**

Starters

Mixture of fried Sicilian appetizers € 12,00
Small rice balls - chickpea flour fritters - fried battered vegetables

(for two people - according to availability)

Zucchini Carpaccio € 8,00
Zucchini – salt – pepper - white wine vinegar - grana padano cheese - cherry tomatoes – parsley E.V.O. Oil

Swordfish Carpaccio € 20,00
Swordfish - tunafish or salmon - white wine vinegar – salt – pepper – oregano - artichokes Julienne - cherry tomatoes - Oil E.V.O. - sweet provola

° Some fish products may be frozen on board and/or undergo a freezing process and preservation in a protected atmosphere or vacuum packed at - 20°

Mixed “Sicilian style” appetizer € 20,00
(for two people)

Mixed vegetarian appetizer € 18,00
(for two people)

Mixed sea food appetizer € 26,00
(for two people)

Sea Crudités € 36,00
Marinated swordfish – Shrimps – Anchiovis – Prawns - Extra virgin olive oil emulsion – Lemon Juice – Salt – Pepper – Oregano – Soy sauce – Wild fennel – Sweet paprika – Pistachio grains –Hearts of palm- Parsley
(according to availability)

First courses

Spaghetti with bottarga € 20,00
Tuna fish eggs - cherry tomatoes – garlic - extra virgin olive oil –parsley –brandy – Fish fumetto

Bavette (pasta) Garibaldi style € 18,00
Cherry tomatoes – shrimps – artichokes – almonds – parsley –Brandy -extra virgin oil –parsley

Risotto / Spaghetti “ alla marinara ” € 18,00
Mixed seafood -(squid, mussels, clams, shrimps, etc.) peeled tomatoes - chili pepper salt – brandy extra

virgin olive oil -red chilly pepper

Homemade pasta with swordfish eggs € 18,00
Swordfish eggs – Garlic -Pealed tomato -red chilly pepper - extra virgin olive oil – Parsley - White wine -Fish “fumetto”

Spaghetti sea anemones and red prawns € 22,00
Sea anemones – Shrimps – Cherry tomato – Garlic – Extra virgin olive oil – Parsley – Brandy Salicornia

Penne with swordfish, aubergine and mint € 17,00
“Penne” (pasta) - Swordfish - tomatoes - garlic - aubergines, mint - extra virgin olive oil – pepper – parsley

Tagliatelle (pasta with Bolognese sauce € 12,00
Minced veal - Tomato sauce – onion – celery – carrots - extra virgin olive oil – basil - parsley – salt – pepper

Norma Style Bucatini (pasta) € 12,00
Tomato sauce - fried aubergines - ricotta cheese – basil

Spaghetti with Nero d’Avola wine € 18,00
Nero d’Avola wine - shallot - garlic - chopped pistachios - Ragusa caciocavallo cheese

Second courses

Meat rolls “Sicilian style” € 18,00
Veal - fresh breadcrumbs with mixed cold cuts and cheeses - braised onions – tomatoes – almonds – raisins - pine nuts – parsley

Grilled veal chop € 16,00
Veal - extra virgin olive oil – salt

Breaded Veal € 13,00
Slice of veal - toasted breadcrumbs - extra virgin olive oil – salt

Breaded chicken with mixed herbs € 13,00
Chicken breast - fresh breadcrumbs with: mixed herbs, parsley, carrots, salt, pepper, extra virgin olive oil, slices of grana padano cheese

Grilled Veal fillet € 22,00
Veal fillet - extra virgin olive oil emulsion – salt – pepper – lemon -oregano

Swordfish rolls € 20,00

Swordfish - fresh breadcrumbs with peeled tomatoes, graded lemon peel, mixed herbs, raisins, pine nuts, almonds, garlic, extra virgin olive oil, salt, pepper, parsley

Big red prawns cooked au gratin € 40,00

Big red prawns - fresh breadcrumbs – rosemary -bay leaves – garlic – salt - pepper - extra virgin olive oil – parsley

Sea bream in “crazy water” € 20,00

Sea bream - cherry tomatoes – garlic – salt - pepper - extra virgin olive oil - parsley - white wine – chives – marjoram – thyme

Grilled squid € 18,00

Squid - extra virgin olive oil emulsion - salt – pepper - lemon – oregano

Swordfish “Mediterranean style” € 18,00

Swordfish or tuna - cherry tomatoes - black olives

Mediterranean style sea bass fillet au grat € 18,00

Delisced sea bass fillet - Datterini - Black olives - Capers - Oregano - Garlic - Extra virgin olive oil - Lemon zest - Parsley - Fresh breadcrumbs

Marinated red praws € 45,00

Red praws – Extra virgin olive oil – Salt – Pepper – Lemon - Parsley

Side dishes

French fries € 3,00

Potato coquettes € 4,00

Potatoes and carrots with rosemary € 5,00

Mixed Salad € 4,00

Pik - pak green beans € 5,00

Aubergines in sweet – and- sour sauce € 5,00

Desserts

Almond parfait € 5,00

Sicilian Cannolo with ricotta cheese € 4,00

Sicilian cassatina € 4,00

Citrus sorbet € 4,00

Ice-cream Cassata siciliana € 4,00

Sicilian citrus fruit granita € 4,00

Watermelon granita € 4,00

Fruit

Seasonal fruits € 4,00
(according to availability)

Drinks

Still mineral water (1 Liter) € 2,00

Wine ¼ liter € 3,00

(Red or white according to availability)

Wine ½ liter € 5,00

Wine ¾ liter € 7,00

Beer 0,50 cl. € 4,00

Beer 0,25 cl. € 3,00

Coca Cola € 2,00

Service

€ 3,00

**Ask us for our daily
menus**