



Menu'

Antipasti

Antipastino caldo (per 2 persone) Euro 10,00

Arancini mignon - Panelline - Verdure pastellate

(secondo disponibilità)

Carpaccio di zucchini Euro 7,00

Zucchini - Sale - Pepe - Aceto bianco - Olio E.V.O. - Scaglie di grana padano - Dadolata di pomodori ciliegia - Prezzemolo

Carpaccio di pesce spada Euro 17,00

Spada - Aceto bianco - Origano - Julienne di carciofini - Scaglie di Provola dolce - 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 Euro 18,00

(Per due persone)

Misto di antipasti vegetariani Euro 16,00

(Per due persone)

Misto di antipasti marinari Euro 20,00

(Per due persone)

Cruditè di mare Euro 25,00

Marinatura di Spada - Gamberi - Alici - Tonno - Gamberoni - Emulsione di olio E.V.O., succo di limone, sale, pepe, origano - Salsa di soia - Paprica dolce - Granella di pistacchi - Prezzemolo

Primi piatti

- Spaghetti alla bottarga* *Euro 18,00*
Bottarga di tonno – Pomodoro ciliegia – Aglio – Olio E.V.O. Prezzemolo Brandy – Fumetto di pesce
- Bavette alla garibaldina* *Euro 15,00*
Pomodori ciliegia – Gamberi rosa – Carciofi – Filetti di mandorle – Brandy - Olio E.V.O. – Prezzemolo – Fumetto di pesce
- Risotto / Spaghetti alla marinara* *Euro 15,00*
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* *Euro 16,00*
Uova di pesce spada – Aglio – Pomodoro pelato – Peperoncino – Olio E.V.O.- Prezzemolo – Fumetto di pesce – Vino bianco – Mandorle tostate
- Spaghetti agli anemoni di mare e gambero rosso* *Euro 18,00*
Anemoni di mare- Gamberi - Pomodoro ciliegia – Aglio – Olio E.V.O.– Prezzemolo – Brandy – Anice stellato – Fumetto di pesce
- Pennette spada ,melanzane e menta* *Euro 15,00*
Cubetti di spada – Pomodoro ciliegia – Melanzane fritte – Aglio – Olio E.V.O. - Mentuccia – Prezzemolo – Fumetto di pesce
- Bucatini alla Norma* *Euro 10.00*
Salsa di pomodoro – Melanzane fritte – Scaglie di ricotta salata – Basilico
- Spaghetti al Nero d'Avola* *Euro 16,00*
Nero d'Avola – Scalogno – Aglio – Alloro – Granella di pistacchi – Scaglie di caciotta ragusana fresca

Secondi piatti

Involtini di carne alla siciliana

Euro 15,00

Arista – 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

Euro 14,00

Trinca di vitello – Emulsione di : Olio E.V.O. – Limone – Sale – Pepe

Arrosto panato

Euro 12,00

Fettina di vitello – Pan grattato secco – Olio E.V.O. – Sale

Pollo in panatura aromatica

Euro 12,00

Petto di pollo – Pangrattato fresco condito con un : Trito di erbe aromatiche miste – Carote – Prezzemolo – Grana padano – Sale Pepe – Olio E.V.O.- Scaglie grana padano

Filetto di vitello alla griglia

Euro 20,00

Filetto di vitello – Emulsione di : Olio E.V.O. – Limone – Sale – Pepe – Origano

Involtini di pesce spada

Euro 16,00

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

Euro 16,00

Calamaro –Emulsione di : Olio E.V.O. – Sale – Pepe – Limone – Origano

Pesce spada alla mediterranea in umido

Euro 16,00

Pesce spada – Pomodorini - Olive nere – Capperi – Olio E.V.O. Sale – Pepe - Origano – Farina - Brandy – Fumetto di pesce - Prezzemolo

Gratinatura di gamberoni rossi

Euro 30,00

Gamberoni rossi - Pan grattato fresco – Rosmarino – Alloro – Aglio – Olio E.V.O. – Sale –Pepe – Prezzemolo

Orata all'acqua pazza

Euro 16,00

Orata – Pomodorini – Aglio – Olio E.V.O. – Prezzemolo – Brandy – Fumetto di pesce – Salvia – Timo – Cumino – Origano - Sale – Pepe

Filetto di spigola alla mediterranea gratinato

Euro 16,00

Filetto di spigola deliscato – Datterini – Olive nere – Capperi – Origano – Aglio – Olio E.V.O. – Scorza di limone – Prezzemolo – Pan grattato fresco

Contorni

<i>Patatine fritte</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Crocchette di patate</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Patate e carote al rosmarino</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Fagiolini gratinati</i>	<i>Euro 4</i>
<i>Spinaci al burro e parmigiano</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Caponata di melanzane /carciofi</i>	<i>Euro 5,00</i>

(secondo disponibilità)

Dolci

<i>Parfait di mandorle</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Parfait di pistacchi</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Cannolo Siciliano</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Cassatina Siciliana</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Sorbetto agli agrumi</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Gelato cassata siciliana</i>	<i>Euro 3,00</i>

Frutta

<i>Frutta di stagione</i>	<i>Euro 4,00</i>
---------------------------	------------------

(Secondo disponibilità)

Bibite

<i>Acqua litri 1</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>Vino $\frac{1}{4}$ litro</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>(Rosso o Bianco disponibile)</i>	
<i>Vino $\frac{1}{2}$ litro</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Vino $\frac{3}{4}$ litro</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>Birra 0,50 cl.</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Birra 0,25 cl.</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>Servizio</i>	<i>Euro 2,00</i>

Alimenti e prodotti ritenuti pericolosi
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio I ; b) maltodestrine a base di grano I ; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato I ; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*Richiedici i nostri fuori menù
giornalieri*



English Menu'

Starters

Mixture of fried Sicilian appetizers Euro 10,00

Small rice balls - chickpea flour fritters - fried battered vegetables

(for two people - according to availability)

Zucchini Carpaccio Euro 7,00

Zucchini – salt – pepper - white wine vinegar - grana padano cheese - cherry tomatoes – parsley - E.V.O. Oil

Swordfish Carpaccio Euro 17,00

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°

Starters

Mixed “Sicilian style” appetizer *(for two people)* Euro 18,00

Mixed vegetarian appetizer *(for two people)* Euro 16,00

Mixed sea food appetizer *(for two people)* Euro 20,00

Sea Crudités Euro 25,00

Marinated swordfish – Shrimps – Anchovies – Prawns - Extra virgin olive oil emulsion – Lemon Juice – Salt – Pepper – Oregano – Soy sauce – Wild fennel – Sweet paprika – Pistachio grains –Hearts of palm- Parsley

First courses

Spaghetti with bottarga *Euro 18,00*

Tuna fish eggs - cherry tomatoes – garlic - extra virgin olive oil –parsley –brandy

Bavette (pasta) Garibaldi style *Euro 15,00*

Cherry tomatoes – shrimps – artichokes – almonds – parsley –Brandy -extra virgin oil –parsley

Risotto/Spaghetti “alla marinara” *Euro 15,00*

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 *Euro 16.00*

Swordfish eggs – Garlic -Peeled tomato -red chilly pepper - extra virgin olive oil – Parsley - White wine -Fish “fumetto”

Spaghetti with red shrimp eggs *Euro 18,00*

Red shrimp eggs – shrimp - cherry tomatoes – garlic - extra virgin olive oil - parsley – brandy - anise

Pennette with swordfish, aubergine and mint *Euro 15,00*

“Pennette” (pasta)- Swordfish - tomatoes - garlic - aubergines, mint - extra virgin olive oil – pepper – parsley

Tagliatelle (pasta) with Bolognese sauce *Euro 12,00*

Minced veal - Tomato sauce – onion – celery – carrots - extra virgin olive oil – basil - parsley – salt – pepper

Norma Style Bucatini (pasta) *Euro 10,00*

Tomato sauce - fried aubergines - ricotta cheese – basil

Spaghetti with Nero d’Avola wine *Euro 16,00*

Nero d’Avola wine - shallot - garlic - chopped pistachios - Ragusa caciocavallo cheese

Second courses

Meat rolls “Sicilian style”

Euro 15,00

Pork - fresh breadcrumbs with mixed cold cuts and cheeses - braised onions – tomatoes – almonds – raisins - pine nuts – parsley

Grilled veal chop

Euro 14,00

Veal - extra virgin olive oil – salt

Breaded Veal

Euro 12,00

Slice of veal - toasted breadcrumbs - extra virgin olive oil – salt

Breaded chicken with mixed herbs

Euro 12,00

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

Grilled Veal fillet

Euro 20,00

Veal fillet - extra virgin olive oil emulsion – salt – pepper – lemon -oregano

Swordfish rolls

Euro 16,00

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

Euro 30,00

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

Sea bream in “crazy water”

Euro 20,00

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

Grilled squid

Euro 16,00

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

Swordfish “Mediterranean style”

Euro 16,00

Swordfish or tuna - cherry tomatoes - black olives

Side dishes

<i>French fries</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Potatoes and carrots with rosemary</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Mixed Salad</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Green beans gratin</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Spinach with butter and parmesan cheese</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Aubergines in sweet – and- sour sauce</i>	<i>Euro 5,00</i>

Desserts

<i>Almond parfait</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Sicilian Cannolo with ricotta cheese</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Fried Pastry Shell with ricotta cheese</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Citrus sorbet</i>	<i>Euro 3.00</i>
<i>Ice-cream Cassata siciliana</i>	<i>Euro 3.00</i>

Fruit

<i>Seasonal fruits</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>(according to availability)</i>	

Drinks

<i>Still mineral water (1 Liter)</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>Wine ¼ liter</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>(Red or white according to availability)</i>	
<i>Wine ½ liter</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Wine ¾ liter</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>Beer 0,50 cl.</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Beer 0,25 cl.</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>Service</i>	<i>Euro 2,00</i>



Carta dei vini

Le Bollicine

Fina

Makisè

Euro 20,00

(Grillo vino frizzante)

Funaro

Viveur

Euro 18,00

(Muller Thurgau I.G.P. biologico bianco)

Milazzo

Bianco di Nera

Euro 22,00

Miceli

Verver bianco

Euro 17,00

(I.G.P. Sicilia)

I Bianchi

Funaro

<i>Pinzeri</i>	<i>Euro 17,00</i>
<i>(Grillo I.G.P. biologico)</i>	
<i>Chardonnay</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>Veradelicia</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>(Insolia I.G.P. biologico)</i>	

Milazzo

<i>Terre di Baronia</i>	<i>Euro 26,00</i>
<i>(Catarratto lucido D.O.P.)</i>	
<i>Maria Costanza</i>	<i>Euro 34,00</i>

Fina

<i>Kikè</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>(Traiminer)</i>	
<i>Taif</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>(Zibibbo I.G.P.)</i>	
<i>Kebrilla</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>(Grillo I.G.P.)</i>	
<i>Chardonnay</i>	<i>Euro 17,00</i>
<i>(I.G.P.)</i>	

Donna Fugata

<i>Damarino</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>(Anzolica prevalente in blend con altri vitigni D.O.P.)</i>	
<i>Anthilia</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>(Catarratto prevalente in blend)</i>	
<i>Prio</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>(Catarratto D.O.C.)</i>	
<i>Lighea</i>	<i>Euro 25,00</i>
<i>(Zibibbo I.G.T.)</i>	
<i>La Fuga</i>	<i>Euro 25,00</i>
<i>(Chardonnay)</i>	
<i>Sur Sur</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>(Grillo Sicilia D.O.C.)</i>	
<i>Vigne di Gabri</i>	<i>Euro 30,00</i>
<i>(Bianco D.O.C. prevalenza Ansonica ed altre uve autoctone)</i>	

Tasca d'Almerita

<i>Leone d'Almerita</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>(I.G.T.)</i>	
<i>Cavallo delle fate</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>(Grillo D.O.C.)</i>	
<i>Antisa</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>(Catarratto D.O.C.)</i>	

Murgo

Etna bianco

Euro 22,00

(I.G.P.)

Gorghina Tondi

Coste a Preola

Euro 18,00

(Terre Siciliane Grillo)

Kheirè

Euro 28,00

(D.O.C. Sicilia Grillo)

Rajah

Euro 24,00

(Zibibbo secco)

I Rossi

Funaro

<i>Nero d'Avola</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>(Biologico I.G.P.)</i>	
<i>Syrah</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>(Biologico I.G.P.)</i>	
<i>Pile della cicala</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>(Syrah – Nero d'Avola biologico I.G.P.)</i>	

Gorghetti Tondi

<i>Coste a Preola</i>	<i>Euro 17,00</i>
<i>(Nero d'Avola D.O.C. Sicilia)</i>	
<i>Meridiano 12</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>(Syrah biologico D.O.C.)</i>	

Fina

<i>Nero d'Avola</i>	<i>Euro 17,00</i>
<i>(I.G.T.)</i>	
<i>Perricone</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>(Sicilia I.G.T.)</i>	
<i>Syrah</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>(I.G.T.)</i>	

Donna Fugata

Sedara Euro 17,00

(Nero d'Avola prevalente in blend con altre uve D.O.C.)

Angheli Euro 32,00

(Merlot cabernet sauvignon I.G.T. Sicilia)

Sherazade Euro 21,00

(Nero d'Avola D.O.C. Sicilia)

Milazzo

Terre della Baronina rosso Euro 30,00

(D.O.P.)

Maria Costanza rosso Euro 52,00

(Rosso I.G.T.)

Tasca d'Almerita

L'Amuri Euro 20,00

(Nero d'Avola D.O.C.)

Guarnaccio Euro 22,00

(Perricone D.O.C.)

Tascante Ghiaia Nera Euro 20,00

(Nerello Mascalese)

Cygnus Euro 30,00

(Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon)

Avide

Cerasuolo di Vittoria

Euro 24,00

(D.O.C.G.)

Murgo

Etna rosso

Euro 25,00

(D.O.C.)