



MENU RISTORANTE

2025

RISTORANTE

ENTRÉE

CLASSICO	€4,00
Crostone con pomodoro e basilico	
RUSTICO	€6,00
Crostone con ricotta fresca e caponatina	
MEDITERRANEO	€7,00
Crostone con gazpacho, stracciata di bufala, acciughe e mollica atturrata	
MARINARO	€8,00
Crostone con insalata di mare e quenelle di maionese al polpo	

ANTIPASTI

ZUPPA DI COZZE	€14,00
Cozze in zuppa di pomodoro	
VOTA VOTA	€18,00
Frittura di calamari, gamberetti, capputteda, pesciolini	
RISACCA	€18,00
Insalata di mare con gazpacho (polpo, calamari, cozze, gamberi)	
CRUDO DI GAMBERO ROSSO	€25,00
Crudo di gambero rosso con stracciata di bufala e zuppetta di kiwi	
BASSA MAREA	€30,00
Selezione di pesce e crostacei crudi, secondo disponibilità	
ARGENTIERA	€14,00
Caciocavallo piastrato con caponatina ragusana	
SAPORI UNITI	€12,00
Crostone di pane con stracciata di bufala, prosciutto crudo, rucola e sciroppo d'acero	

Coperto €2,50

Il pescato presente nei nostri menù viene sottoposto ad abbattimento termico, come da regolamento CE 853/2004. In assenza di prodotto fresco viene utilizzato il prodotto congelato o surgelato della migliore qualità. Per allergie o intolleranze alimentari chiedere al nostro personale.

RISTORANTE

PRIMI PIATTI

NEREA €16,00

Spaghettoni freschi con cozze, vongole e pesto di limone

RIGATONI AL PESCE SPADA €18,00

Rigatoni freschi con pesce spada, crema di melanzane, pomodoro e mentuccia

TAGLIOLINO AGLI SCAMPI €20,00

Tagliolino fresco con scampi e pomodorino

FARAGLIONE €22,00

Tagliolini freschi con polpo, calamaro, vongole, cozze, gamberone, rana pescatrice, pomodoro

NORMA MIA €14,00

Rigatoni freschi con melanzane, salsa di pomodoro al basilico e fonduta di ricotta salata

BRIGANTINA €15,00

Spaghettoni freschi al pesto trapanese: ciliegino, mandorle tostate, aglio e basilico.

SECONDI PIATTI

PESCATO LOCALE ALLA GRIGLIA (secondo disponibilità) **DA €7,00/L'ETTO**

TRAINA €22,00

Trancio di tonno fresco locale scottato in crosta di sesamo con insalata di arance e cipollotto

TRAMAGLIO €20,00

Pesce in zuppa: gamberone, cozze, vongole, rana pescatrice, calamaro, crostoni di pane

SCIABICA €22,00

Calamaro alla griglia su crema di piselli con patate al forno e pomodorini confit

UCCIRIA €35,00

Grigliata mista: polpo, calamaro, gamberone, spada, tonno locale e verdure

BISTECCA €16,00

Bistecca di trinca e insalata mista

BRACE €22,00

Tagliata di manzo con patate e pomodorini confit

Coperto €2,50

Il pescato presente nei nostri menù viene sottoposto ad abbattimento termico, come da regolamento CE 853/2004. In assenza di prodotto fresco viene utilizzato il prodotto congelato o surgelato della migliore qualità. Per allergie o intolleranze alimentari chiedere al nostro personale.

RISTORANTE

CONTORNI

INSALATA VERDE	€5,00
INSALATA MISTA	€6,00
INSALATA SICILIANA	€6,00
VERDURE ARROSTO	€9,00
PATATINE FRITTE	€5,00

DESSERTS

CANNOLO DI RICOTTA	€6,00
PARFAIT DI PISTACCHIO	€6,00
PARFAIT DI MANDORLE	€6,00
TIRAMISÙ ESPRESSO	€6,00
CROCCANTE AGLI AGRUMI	€6,00
SORBETTO AL LIMONE	€6,00
PIATTO FRUTTA	€6,00

MENU BAMBINO

€22,00

PASTA AL POMODORO
COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE

Coperto €2,50

Il pescato presente nei nostri menù viene sottoposto ad abbattimento termico, come da regolamento CE 853/2004. In assenza di prodotto fresco viene utilizzato il prodotto congelato o surgelato della migliore qualità. Per allergie o intolleranze alimentari chiedere al nostro personale.