

# Ristorante

## Antipasti

**Passione azzurra** € 13.00

Sarde ripiene croccanti, tortino di alici e burger di alici.

**Tre di cuori** € 14.00

Cocktail di polpo su insalata riccia con la sua maionese.

**Fondali rocciosi** € 14.00

Triglie sfilettate in pastella di pistacchio aromatizzate con arancia e menta.

**Eccellenze** € 30.00

I nostri Crudi: gambero rosso di Mazara, gambero gobbetto, scampi, sashimi di tonno, canocchie.

**Maris** € 25.00

I nostri assaggi: insalata di polpo, cevice di branzino, cocktail di gamberi, tartare di salmone, triglia al pistacchio, sarda croccante, gamberone arrosto, focaccina.

**Salsedine** € 45.00

Degustazione dello chef composta da 15 elementi scelti tra le nostre migliori portate crude e cotte.

**Terrae** € 20.00

Degustazione di terra: caponata, caciocavallo, salsiccia nostrana, focaccine, verdure in pastella, zucchine alla scapece.

## Zuppe

**Zuppa di cozze** € 12.00

**Impepata di cozze** € 12.00

**Zuppa di pesce** € 20.00

### 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.

## Primi piatti

<b>Carbonara di gambero rosso</b>	€ 20.00
Spaghetti alla chitarra con gambero rosso, arancia e tuorlo d'uovo.	
<b>Vongole e pesto</b>	€ 16.00
Spaghetti alla chitarra, con vongole veraci, pesto di prezzemolo, e lamelle di mandorle tostate.	
<b>Spada al Mojito €</b>	€ 16.00
Busiata corta, con pesce spada, pesto di pistacchio, menta e lime.	
<b>Scoglio</b>	€ 22.00
Linguine con polpo, cozze, vongole, pesce spada, gamberone, ciliegino.	
<b>Pistacchio e burrata</b>	€ 14.00
Busiata corta con pesto di pistacchio, burrata e basilico.	
<b>Norma</b>	€ 12.00
Cavati rigati, con melanzane, salsa di pomodoro, ricotta salata e basilico	

## Secondi piatti

<b>Polpo alla griglia</b>	€ 17.00
Polpo arrosto, con crema di scapece e quenelle di ricotta all'acciuga.	
<b>Fritti di mare</b>	€ 18.00
Pesciolini, gamberetti, anelli di calamari, calamaretti.	
<b>Spigola e gambero</b>	€ 18.00
Rotolo di spigola e gamberi gratinato agli agrumi.	
<b>Arrosto misto</b>	€ 25.00
Spigola, pesce spada, gamberoni e polpo.	
<b>Salmone in crosta</b>	€ 18.00
Salmone in crosta di sesamo con insalata di arance e finocchio	
<b>Tonno scottato</b>	€ 18.00
Tonno rosso e brunoise di frutta fresca.	

### **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.

## **Contorni**

<b>Insalata verde</b>	€ 5.00
<b>Insalata mista</b>	€ 6.00
<b>Verdure arrosto</b>	€ 9.00
<b>Patatine fritte</b>	€ 5.00
<b>Patatine dippers</b>	€ 6.00

## **Dessert**

<b>Tiramisù espresso</b>	€ 7.00
<b>Croccante agli agrumi</b>	€ 7.00
<b>Cannolo di ricotta</b>	€ 6.00
<b>Mousse di limone</b>	€ 6.00
<b>Parfait di mandorla</b>	€ 6.00
<b>Parfait di pistacchio</b>	€ 6.00
<b>Otto veli</b>	€ 6.00
<b>Mousse alla cassata siciliana.</b>	€ 6.00

### **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.

**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.