

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

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

Secondi piatti

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

Insalata verde	€ 5.00
Insalata mista	€ 6.00
Verdure arrosto	€ 9.00
Patatine fritte	€ 5.00
Patatine dippers	€ 6.00

Dessert

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