

I NOSTRI CRUDI / OUR CRUDITE'

Carpaccio di tonno su insalatina novella

Tuna carpaccio on novella salad

€ 15,00 • (Degustazione Tasting € 7,00)

Carpaccio di salmone su julienne di finocchi e arance fresche

Salmon carpaccio on julienne of fresh fennel and oranges

€ 15,00 • (Degustazione Tasting € 7,00)

Carpaccio di spigola con frutti di bosco

Bass carpaccio with fruits of the forest

€ 18,00 • (Degustazione Tasting € 9,00)

Tartare di tonno con mango e julienne di cavolo viola

Tuna tartare with mango and julienne of purple cabbage

€ 16,00 • (Degustazione Tasting € 8,00)

Tartare di gamberi rossi di Mazara con aneto e datterino

Red Mazara prawn tartare with fennel and daterino tomatoes

€ 18,00 • (Degustazione Tasting € 9,00)

Tartare di salmone con petali di papaya

Salmon Tartare with papaya petals

€ 16,00 • (Degustazione Tasting € 8,00)

Tris di tartare Tonno, Salmone e Ombrina

Triple tartare, tuna, salmon and ombrina

€ 25,00

Scampi di Sicilia

Sicilian Scampi

€ 3,50 al pezzo

Gamberi rossi di Mazara del Vallo

Red prawns of Mazara del Vallo

€ 3,50 al pezzo

Ostriche

Oysters

€ 3,50 al pezzo

Degustazione di crudi minimo 3 portate

Minimum of 3 servings for tasting

ANTIPASTI DI MARE / SEA STARTERS

Antipasto di mare tiepido

Warm sea starter

€ 14,00

Polipo e patate croccanti

Octopus and crispy potatoes

€ 14,00

Tentacoli di totano alla piastra su purea di patate dolci

Grilled squid tentacle on sweet potato puree

€ 13,00

Involtini di spada gratinati su vellutata allo zafferano

Oven crumbed swordfish involtini on velvety saffron

€ 15,00

Pepata di cozze

Pepper mussels

€ 12,00

ANTIPASTI DI TERRA / LAND STARTERS

Mozzarella di bufala con Crudo di Parma

Buffalo mozzarella with prosciutto crudo di Parma

€ 15,00

Bresaola rucola grana e olio tartufato

Bresaola, grana cheese, rocket and truffle oil salad

€ 15,00

Carpaccio di manzo su letto di soncino e pompelmo rosa

Beef carpaccio on a bed of soncino leaves and pink grapefruit

€ 19,00

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES/PASTAS

Risotto allo champagne, gamberi e mela verde
Champagne risotto with prawns and green apple
€ 14,00

Tonnarelli con scampi, pachino e punte di asparagi
Tonnarelli with scampi, pachino tomatoes and asparagus
€ 17,00

Linguine all'astice (mezzo astice)
Lobster linguini (half lobster)
€ 19,50

Spaghetti vongole veraci
Spaghetti with clams
€ 15,00

Paccheri con gamberi, vongole, cozze e pesto alla genovese
Paccheri with prawns, clams, mussels and Genoese pesto
€ 16,00

Spaghetti alla chitarra "I Tesori del Mare"
(Gamberi rossi e bottarga)
"Treasures of the sea" Spaghetti
(Red prawns and bottarga)
€ 18,00

Risotto ai porcini e bacon croccante
Porcini risotto and crunchy bacon
€ 14,00

Fagottini formaggio e pere con pachino e basilico
Cheese pear dumplings with pachino and basil
€ 13,00

"Scilatelle alla lupara" con soppressata e nduja
"Scilatelle alla lupara" with suppressed and nduja
€ 13,00

SECONDI DI PESCE / FISH SECOND COURSES

Grigliata mista *Mixed grilled fish*
€ 24,00

Tagliata di tonno con cipolle rosse di Tropea caramellate
Tuna steak with caramelized red tropea onions
€ 19,00

Salmone scottato in crosta di sesamo nero
Salmon burnt in crust of black sesame
€ 19,00

Filetto di San Pietro in guazzetto con gamberi e crostini caldi
Stuffed San Pietro fillets with prawns and warm croutons
€ 18,00

Fritto misto *Mixed fried fish*
€ 16,00

Branzino o orata al forno *Baked branzino or sea bream*
€ 20,00

Spada in crosta di pistacchio su rucola e riduzione di aceto balsamico
Pistachio crusted swordfish on rocket and balsamic vinegar reduction
€ 18,00

Gamberoni al rum e scaglie di fondente nero
Rum prawns with dark chocolate flakes
€ 20,00

Fantasia di tonno in crosta (sesamo, papavero e nocciole) con le sue salse
Fantasies of crusted tuna (sesame seed, poppy seed, hazelnuts) with three sauces
€ 20,00

Zuppetta di pesce deliscata con crostini caldi
Delicious fish soup with hot crostini
€ 20,00

Pescato del giorno *all'etto*
Catch of the day/ fresh fish of the day per gram
€ 6,00

SECONDI DI CARNE / MEAT SECOND COURSES

Tagliata di manzo con trifola di porcini e olio tartufato / rucola e grana
Sliced beef with porcini mushrooms and truffled oil / arugula and Parmesan
€ 19,00

Filetto di manzo all'aceto balsamico *Balsamic vinegar beef fillet*
€ 20,00

Entrecôte alla griglia *Grilled Entrecote*
€ 16,00

CONTORNI / CONTOURS/SIDE DISHES

Patate al forno
Baked potatoes
€ 4,00

Verdure grigliate
Grilled vegetables
€ 5,00

Insalata mista
Mixed salad
€ 4,00

Ratatouille di verdure
Vegetable Ratatouille
€ 5,00

DOLCI / DESSERTS

Tiramisù
€ 5,00

Panna Cotta
Sweetened cream
€ 5,00

Semifreddo all'amaretto
Semifreddo (ice-cream cake) with amaretto
€ 5,00

Souffle' al cioccolato
Chocolate soufflé
€ 5,00

Tartufo di pizzo
Tartufo di pizzo (ice-cream cake)
€ 7,00

Torte della casa
Home made cakes
€ 5,00

VINI AL CALICE / CHALICE WINES

Calice bianco
White wine
€ 4,50

Calice rosso
Red wine
€ 4,50

Calice rosè
Rosè wine
€ 4,50

Calice di prosecco
Prosecco
€ 4,50

BEVANDE / DRINKS

Acqua Minerale Gasata 0,75 l
Sparkling water 0,75 l
€ 3,00

Acqua Minerale Naturale 0,75 l
Still water 0,75 l
€ 3,00

Coca Cola
Coke
€ 4,00

Fanta
Fanta
€ 4,00

BIRRE ARTIGIANALI / CRAFT BEERS

Theresianer chiara 0,33 l
Theresianer blonde beer 0,33 l
€ 4,00

Theresianer scura 0,33 l
Theresianer dark beer 0,33 l
€ 4,50

DIGESTIVI / DIGESTIVES

Amari
€ 5,00

Sambuca
€ 5,00

Limoncello
€ 5,00

Mirto
€ 5,00

Vecchia Romagna
€ 5,00

Whisky
€ 6,00

Moscato di Pantelleria
€ 5,00

Rum Zacapa
€ 10,00

Oban
€ 10,00

Grappe Miste
€ 6,00

CAFFÈ / COFFEE

Espresso
€ 2,00

Cappuccino
€ 2,50

Caffè Gingseng
Gingseng coffee
€ 2,00

Coperto
Cover charge
€ 3,00