



MENÙ FOOD

Su tutte le nostre pietanze o in aggiunta,
nel sano rispetto del Vostro corpo e del
Vostro benessere,
verranno serviti oli di agricoltura biologica
o di Denominazione di Origine Protetta,
ottenuti dalla spremitura a freddo delle
migliori varietà di olive di categoria
superiore, italiane al 100%.



ANTIPASTI STARTER



Delizie Crude di Mare Sea Cruditè

(1 ostrica, 1 scampo*, 5 gamberi rossi*, trilogia di mini-tartare*)

(1 oyster, 1 scamp, 5 red shripms, tris of small tartare)

2,12,4,1

€ 36,00

Focaccia calda con gambero rosso marinato, ricotta, pomodoro "capuliato" e sesamo bianco

Warm focaccia with marinated red prawn, ricotta cheese, "capuliato" sun-dried tomato, and white sesame

1-2-7-8-12

€ 26,00

Insalata di polpo* su cestino di pane croccante

Octopus salad* served in a crispy bread basket

1-14

€ 22,00

Tartare di tonno* "Pinna Gialla" con stracciatella di mozzarella di bufala, pomodoro "capuliato" e polvere di olive nere

Yellowfin tuna tartare* with buffalo mozzarella stracciatella, "capuliato" tomato, and black olive powder

1-4-7-12

€ 26,00

Plateau di ostriche "Gillardeau" (6 ostriche)

Oyster Plateau

14

€ 32,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

Service: 10%



Ostrica "Gillardeau"

Oyster "Gillardeau"

14

€ 6,00 cad.

Coppetta di polpa di ricci con crostini di pane (gr.40)

Sea urchins with plain bruschetta (gr.40)

1-14-15

€ 33,00

Gambero rosso* marinato con mousse di ricotta, croccante al pistacchio e polvere di olive nere

Marinated red prawn* with ricotta mousse,
pistachio crunch, and black olive powder

2-12-8-7-1

€ 26,00

Sautè di cozze su cestino di pane

Sautéed mussels served in a bread basket

1-14

€ 16,00

Caponata di Pesce Spada*

Mix of vegetables with swordfish

1-4-8-9

€ 15,00

Bruschetta con gambero rosso*, stracciatella di burrata e dressing al pistacchio (n.4 fette di pane)


Bruschetta with red prawn*, burrata stracciatella,
and pistachio dressing

1-7-8-2

€ 24,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

Service: 10%



**Bruschetta con mousse
di avocado, tartare di salmone
fresco*, zeste di lime
(n.4 fette di pane)**

Bruschetta with avocado mousse, salmon tartare, lime

1-4

€ 20,00

**Bruschetta con tartare di tonno*,
suprime di arance, granella di
nocciola (n.4 fette di pane)**

Bruschetta with tuna tartare, orange, nuts

1-4-8

€ 20,00

**Caponata Siciliana
(vegetariano-vegano)**

Mix of vegetables

1-8-9

€ 12,00

**Mozzarella di bufala frita e croccante
su vellutata di pomodoro e
dressing al basilico**

Crispy fried buffalo mozzarella on a creamy tomato sauce and basil dressing

1-7

€ 16,00

Bruschetta al pomodoro

Tomato bruschetta

1

€ 8,00



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

*Service: 10%

PRIMI PIATTI PASTA

Linguine ai ricci di mare

Linguine pasta with sea urchins

1-14-15

€ 33,00

Tagliatelle all'aragosta

Tagliatelle with lobster

1-2

€ 38,00

Paccheri al ragout di cernia

Paccheri with whitefish ragout

1-4-7-8

€ 26,00

Tonnarello con gambero rosa* e carpaccio di tartufo nero estivo

Tonnarello pasta with pink shrimp and truffle

1-2-3-7

€ 34,00

Linguine con cozze e pomodorini

Linguine pasta with mussels and cherry tomato

1-14

€ 16,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

*Service: 10%



Trofiette con pomodorini, mandorle e zucchine

Fresh pasta with cherry tomato, almond and courgette

1-8

€ 16,00

Ravioli con cuore di burrata su vellutata di pomodoro

Fresh pasta filled with burrata in a tomato sauce

1-7-8

€ 16,00



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%
Service: 10%

SECONDI PIATTI MAIN COURSE

Zuppa siciliana con trancio di pescato del giorno, gamberoni, cozze e calamari

Sicilian soup with slice of catch of the day, prawns, mussels and squid

1-2-4-7-12-14

€ 30,00

Tataki di tonno "pinnegiale" con sesamo "black and white", verdure croccanti, cipolla caramellata e salsa agrodolce

"Pinnegiale" tuna tataki with "black and white" sesame, crunchy vegetables, caramelized onion and sweet and sour sauce

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

€ 30,00

Aragoste, Cicale, Astici, Gamberoni rossi locali alla griglia

Grilled lobsters, slipper lobsters, blue lobsters, and local red king prawns

2

€ 15,00/l'etto

Trancio di Pesce Spada* e gamberoni* in crosta di pane croccante (Gluten free)

Swordfish and big shrimps in bread crust (Gluten free)

2-4

€ 28,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

Service: 10%

Frittura di cappelletti* e anelli di calamari*

Fried baby octopus and squid rings

1-14

€ 28,00

Filetto di manzo con salsa di funghi porcini, e lamelle di tartufo estivo

Beef fillet with porcini mushroom sauce, and
summer truffle strips

1-7

€ 30,00

CONTORNI SIDE

Insalata mista

Mix salad

€ 7,00

Insalata Siciliana con pomodoro con cipolla rossa e scaglie di ricotta salata

Tomato, Onion and ricotta cheese salad

7

€ 8,00

Patatine fritte*

French fries

1

€ 5,00

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%
Service: 10%

MAXI INSALATE MAXI SALAD

SOLO A PRANZO - ONLY FOR LUNCH

MARINARA 7-4 € 14,00

mozzarella, pomodoro a fette, rucola, tonno, olive, cipolla rossa, scaglie di grana

Mozzarella, tomato, rocket, tuna in a oil, olives, red onion, grana cheese

CATANESE 7 € 10,00

pomodoro "insalatato", ricotta salata, cipolla rossa

Tomato, ricotta cheese and red onion

SALMONATA 4-7-1 € 18,00

salmone affumicato, rucola, philadelphia, scorza di limone, ciliegino, cipolla croccante

Smoked salmon, rocket, philadelphia cheese, lemon, cherry tomato, crispy onion

FACILE FACILE 7 € 14,00

lattuga, ciliegino, prosciutto cotto, scaglie di grana

Lattuce, cherry tomato, ham, grana cheese

SUD SALAD 1-7 € 14,00

lattuga, listarelle di pollo fritto, crostini di pane, salsa yogurt

Lattuce, crispy chicken, croutons, yogurt

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

Service: 10%

ESAGERATA 4-3-7-12 € 14,00

tonno, uova sode, radicchio, pomodori secchi, cubetti di emmenthal, glassa di aceto balsamico

Tuna in a oil, boiled eggs, radish, dry tomato, emmenthal, balsamic vinegar

VEGANA € 12,00

lattuga, radicchio, rucola, ciliegino, mais, carote

Lattuce, radish, rocket, cherry tomato, mais, carrots

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

Service: 10%



* Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità, potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o abbattuti/surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni presenti nell'allegato II del Reg.UE N. 1169/2011

- 1 Cereali contenenti glutine e prontoti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, camut)
- 2 crostacei
- 3 uova e prodotti a base di uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 soia e prodotti a base di soia
- 7 latte e prodotti a base di latte
- 8 frutta a guscio e loro prodotti
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 semi di sesamo e derivati
- 12 solfiti in concentrazione superiore 10mg/kg
- 13 lupini
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 i ricci di mare nei mesi di maggio e giugno potrebbero essere abbattuti causa fermo biologico