



GLI APERITIVI THE APERITIFS

Sud[®]
CAFÈ
BRUCOLI



I TAGLIERI DI MARE



BIG SISILI

€ 46,00

(per due persone - 2 people) 2-4-1-8

Gamberoni* croccanti in pasta Kataifi, sfere di polpo* al sesamo, tartare di salmone* con pistacchio Siciliano, paninetti con tonno* "pinnagiolla" e cipolla rossa caramellata, anelli e cappelletti* fritti, parmigiana di melanzane al ragù di ricciola, caponata di pesc-espada*

Crispy shrimps, octopus meatballs with sesame, salmon tartare with Sicilian pistachio, small sandwiches with "yellowfin" tuna and caramelized red onion, fried rings and fried baby octopus, "Parmigiana" with whitefish ragout, mixed of vegetables and swordfish.

MINI SISILI

€ 28,00

(per una persona - 1 person) 2-4-1-8

Gamberone* croccante in pasta Kataifi, sfera di polpo* al sesamo, tartare di salmone* con pistacchio Siciliano, paninetto con tonno* "pinnagiolla" e cipolla rossa caramellata, anelli e cappelletti* fritti, parmigiana di melanzane al ragù di ricciola, caponata di pescespada*

Crispy shrimp, octopus meatball with sesame, salmon tartare with Sicilian pistachio, small sandwich with "yellowfin" tuna and caramelized red onion, fried ring and baby octopus, "Parmigiana" with whitefish ragout, mixed of vegetables and swordfish

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

Service: 10%





APERI_SUSHI € 34,00

1-2-3-4-5-6-9-10-11-13-14-16

**1 roll da 8 pezzi a scelta dal menù
SUSHI + 1 drink a scelta**

1 roll of 8 pieces of your choice from
sushi menù + 1 drink of your choice

APERI_FISH € 34,00

1-2-3-4-5-6-9-10-11-13-14-16

**1 frittura di anelli di calamaro*,
gamberetti*, cappelletti* + 1 drink a
scelta**

A dish of fried squid*, shrips*, baby
octopus* + 1 drink of your choice

APERI_SEA € 34,00

1-2-3-13-10-16

**N°2 Bruschette con gambero rosso*,
stracciatella di burrata e dressing
al pistacchio**

**N° 2 Bruschette con tartare di tonno*,
suprime di arance, granella di nocciola**

**N° 2 Bruschette con tartare di salmone*,
mousse di avocado, zeste di lime
1 drink a scelta**

N° 2 bruschette with red shrimp*, burrata
and pistachio

N° 2 bruschette with tuna* tartare, orange
and nuts

N° 2 bruschette with salmon* tartare,
avocado mousse, lime
1 drink of your choice

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

Service: 10%

LE TAPAS SICILIANE



CAVALLINA

€ 12,00

1-5-13

Mini hamburger di carne di cavallo, emmenthal, olio, origano

Mini hamburger of horse meat, emmenthal, oil, origano

BUFALINA

€ 12,00

1-2-13

Rondella di mozzarella di bufala, granella di pistacchio, zucchine in agrodolce, scaglie di grana

Mozzarella di bufala, sweet and sour zucchini, pistachio and grana cheese

MARINA

€ 12,00

1-2-16-13

Riccioli di salmone affumicato, fiocco di philadelphia, granella di pistacchio, polvere di limone, olio

Smoked salmon, philadelphia cheese, pistachio, lemon, oil

CAPULIATA

€ 12,00

1-16-13

Pomodoro capuliato nostrano, filetto di acciuga, nuvola di philadelphia, foglia di basilico

Dry tomato, anchovy, philadelphia cheese, basil

TONNINA

€ 12,00

1-16-13

Tonno sott'olio, cubetti di pomodoro, scaglie di grana, basilico

Tuna in oil, cherry tomato, grana cheese, basil

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

Service: 10%



I TAGLIERI DI TERRA

VEGETARIANO € 22,00

2-9-4

Selezione di verdure ed ortaggi della nostra terra, olive siciliane, pomodori essiccati naturalmente, funghi sott'olio, frutta fresca e secca

Selection of vegetables, olives, dry tomato, mushrooms in oil, fresh and dry fruit

SUD € 28,00

2-4-13-9-11

Gran selezione di salumi e formaggi varie stagionature, "vasceddina" di ricotta, frutta fresca e secca, sott'oli tipici, finger food di miele e confetture

A big selection of salumi and cheese, ricotta cheese, fresh and dry fruit, finger food of honey and jams

✦ 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



Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

Service: 10%