

LO CHEF CONSIGLIA:

ANTIPASTI

Crudit� di Pesce - ideale per gli amanti del pesce crudo e per chi apprezza i sapori autentici e delicati. 🦀🐟🥬	28,00 €
Degustazione di Sapori del Mare 🦀🐟🌿🥬	17,00 €
Ostriche su Ghiaccio... & Limoni di Sicilia 🦀🐟🥬	15,00 €
Le ostriche incantano da sempre i palati di tutto il mondo, sono un cibo pregiato che viene consumato crudo semplicemente condito con pepe e limone	
Capessante al Graten con Burro e Brandy 🦀🐟🥬	15,00 €
Insalata di Mare alla Siciliana 🦀🐟🥬	15,00 €
L'insalata di mare alla siciliana � un piatto composto da molluschi e crostacei lessati, arricchiti da ortaggi e prezzemolo e un'emulsione di olio d'oliva limone.	
Cocktail di Gamberi e Scampi 🦀🥬🐟🍷	15,00 €
un piatto intramontabile ingredienti: i gamberi, che si accompagnano a una cremosa salsa rosa (o salsa cocktail) e croccanti foglie di lattuga o insalata gentile,	
Zuppa di Cozze al Pomodoro Ciliegino con Crostoni di pane 🌾🥬	16,00 €
Grand Salade di Burrata pomodorini di Pachino e Salmone Affumicato 🐟🍷🌿	15,00 €
L'insalata di Salmone � un mix sfizioso da servire a chi preferisce vedere sulla tavola un piatto non solo succulento ma anche molto colorato!	
Grand Salade Estiva con Tonno scottato alla Griglia 🐟	15,00 €
Caponata di Melanzane - un classico della Cucina Tradizionale Siciliana 🥬🌿	15,00 €
Antipasto Rustico Tipico Siciliano - La quintessenza della cucina siciliana. 🥬🍷🌿	15,00 €
Tentacoli di polpo in bottiglia, -un piatto che celebra la freschezza e l'autenticit� dei sapori mediterranei 🦀🐟🥬	15,00 €
Cheesecake salata al Salmone Marinato alle spezie - combina il sapore delicato del salmone con la cremosit� del formaggio, 🌾🐟🍷	15,00 €

PRIMI PIATTI

Cous Cous di pesce alla Trapanese 	20,00 €
Le origini del cous cous alla trapanese sono molto antiche, ma questo piatto continua a stupire ed allietare i palati dei siciliani ancora oggi.	
Cous Cous di Verdure - Vegetariano 	16,00 €
Nella nostra versione, dai profumi tipicamente mediterranei, viene condito con tante verdure di stagione - melanzane, zucchine, pomodori e carote	
Tonnarelli alle Vongole Veraci - pasta fresca -Questo piatto e' un omaggio ai sapori del Mediterraneo e alla tradizione culinaria italiana. 	20,00 €
Tonnarelli ai Ricci di Mare - pasta fresca 	20,00 €
Nidi di tonnarelli, un formato di spaghetti a sezione quadrata, uova di ricci di mare	
Busiate all'aragosta - pasta fresca - ragù di aragosta e la consistenza unica 	20,00 €
Busiate alla Norma - pasta fresca 	16,00 €
Pasta Busiate, tipica della tradizione Trapanese, con melanzane e condita con ricotta salata	
Busiate al Pesto Trapanese - pasta fresca 	18,00 €
Piatto tradizione Trapanese a base di aglio mandorle, pomodorini, basilico e formaggio	
Busiate allo Scoglio - pasta fresca 	18,00 €
Frutti di mare, gambero, calamari, vongole, cozze, cannolicchi etc.	
Ravioli agli Scampi - pasta fresca 	18,00 €
Pasta fresca ripiena con polpa di scampi	
Risotto Gamberi, zucchine e pistacchio con battuta di gambero 	18,00 €
Gamberi, zucchine e granella di pistacchio di bronte	
Tagliolini al Nero di Seppia con Ragu' di Calamari - pasta fresca 	
Calamarata dei nostri Fondali - un pesto di profumi mediterranei con frutti di mare 	18,00 €
Calamarata alla Pakkara con uova di tonno - questo piatto offre un'esperienza di gusto completa ad ogni boccone. 	18,00 €

 Cereali contenenti glutine  Crostacei  Uova  Pesce  Arachidi  Soia  Latte (compreso il lattosio)
 Frutta a guscio  Sedano  Senape  Semi di sesamo  Anidride solforosa e solfiti  Molluschi

SECONDI PIATTI

TUTTI I PIATTI SONO CONTORNATI DA VERDURE BRASATE

Tonno grigliato al sesamo 🐟	20,00 €
Trancio di Ricciola alla Griglia	20,00 €
Pesce Spada alla Griglia	20,00 €
Filetto di Salmone alla Griglia 🐟	20,00 €
Grigliata di Gambero Rosso di Mazara	20,00 €
Frittura di Calamari 🌾 🍷	18,00 €
Frittura mista dei Nostri Fondali 🐟	18,00 €
Cappuccetti, Gamberi e paranza di pesce.	
Polpo alla griglia 🍷	18,00 €
Calamaro alla Griglia	16,00 €
Calamaro ripieno con crema di Crostacei e pan grattato 🍷	18,00 €
Filetto di spigola	18,00 €
Angus Argentino alla griglia con Patate al forno	18,00 €
La Bistecca Tomahawk - ideale per due persone	50,00 €
la carne viene servito con patate al forno	
Pescato del giorno 🐟	AL KG. 60,00 €

CONTORNI

Spinaci saltati in padella   	4,50 €
Verdure miste grigliate zucchine, melanzane, pomodori, radicchio etc	4,00 €
Insalata del siciliano Insalata, pomodori, cipolla, olive, capperi, origano.	4,50 €
Patate al forno con cipolla cotte al forno con cipolla	4,50 €
Patatine fritte	4,50 €

DESSERT

Cannolo del Siciliano 🌾 🥛	4,00 €
croccante cialda farcita con ricotta e praline di cioccolato	
Cassata del Siciliano 🌾 🥚 🥛 🍰	4,00 €
Parfait al Pistacchio di Bronte 🌾 🥚 🥛 🥛 🥛 🥛 🌿	5,00 €
Semifreddo al Pistacchio	
Parfait alle mandorle 🌾 🥚 🥛 🥛 🍰	5,00 €
semifreddo alle mandorle come tradizione siciliana	
Spongato di Gelato 🌾 🥚 🥛	4,00 €
vari gusti assortiti: caffè, cioccolato, vaniglia, gianduia, fragola, torroncino, banana etcccc	
Frutta di stagione 🍌	4,00 €
ananas, pesche, mele, frutti di bosco, etccc	
Tortino cuore caldo al cioccolato	5,00 €
Tortino al pistacchio 🌾 🥚 🥛 🥛 🥛 🍰 🌿	4,00 €
Sorbetto al limone 🌾 🥚 🥛	4,00 €
	Sgroppino: 6,00 €
Granita al Pistacchio di Bronte 🌾 🥚 🥛 🍰 🌿	5,00 €
La granita di pistacchio è un dessert tipico della tradizione della Sicilia orientale a base di squisito pistacchio di Bronte	

BOLLICINE

Berlucchi Franciacorta - Brut	35,00 €
Raffinato, dedicato a chi chiede qualcosa di più, senza rinunciare alla leggerezza	
Berlucchi Franciacorta - Rose	35,00 €
Ottimo come aperitivo, può accompagnare piacevolmente salumi e primi piatti saporiti e formaggi, anche stagionati. Esalta la sua struttura abbinato ai crostacei.	
Berlucchi Franciacorta - Saten	50,00 €
La sua morbida eleganza ne fa un compagno perfetto per gli aperitivi. È ideale anche con risotti delicati e piatti a base di pesce.	
Ferrari - Perle	70,00 €
Elegante e armonioso: si distingue l'inconfondibile fondo aromatico tipico dello Chardonnay.	
Ferrari Maximum Blanc de Blanc	35,00 €
Fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il lungo finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali	
Veuve Clicquot	80,00 €
Moët & Chandon	80,00 €
Rappresenta lo stile Moët & Chandon per il gusto brillantemente fruttato, il palato seducente e l'elegante maturità.	
Sant'Orsola Prosecco Millesimato	20,00 €
Sapore	
Extra secco e piacevolmente fruttato Giallo paglierino con perlage fine e persistente	
Murgo - Brut	30,00 €
La grande acidità, la bassa concentrazione in colore e molti altri elementi che provengono dal terroir, rendono queste uve molto adatte alla produzione di spumanti elaborati con il Metodo Classico.	
Duca - Brut	20,00 €
Prodotto con metodo Martinotti-Charmat Duca Brut nasce da uve Grecanico e Chardonnay. Questo vino, creato per la prima volta nel 1971, è oggi più che mai contemporaneo e moderno grazie al nuovo design che racconta la voglia di bere in modo disimpegnato ed allegro bollicine italiane di qualità.	

VINI BIANCHI

Lighea - Donnafugata  	22,00 €
Damarino - Donnafugata 	20,00 €
Ansonica, prevalente in blend con altri vitigni	
La Fuga - Donnafugata 	25,00 €
Chardonnay	
Anthilia - Donnafugata 	750ml: 20,00 €
Lucido , prevalente; il blend si completa con altri vitigni autoctoni ed internazionali.	375ml: 12,00 €
Sur Sur - Donnafugata	750ml: 22,00 €
Grillo	375ml: 12,00 €
Prio - Donnafugata	22,00 €
Kike - Fina 	18,00 €
Traminer Aromatico, Sauvignon Blanc. Fruttato	
Taiiff - Fina	18,00 €
Zibibbo 100%	
Kebrilla - Fina 	18,00 €
Grillo	
Mamari - Fina	18,00 €
Sauvignon Blanc, Fruttato.	
Sant'Agostino - Firriato	22,00 €
Catarratto, Chardonnay.	
Altavilla della corte - Firriato	750ml: 20,00 €
Grillo	375ml: 11,00 €
Quater Vitis - Firriato	30,00 €
Catarratto, Inzolia, Zibibbo e Carricante dell'Etna	
Leone - Tasca d'Almerita 	18,00 €
Catarratto (42%), Pinot Bianco (17%), Sauvignon (20%),	

Regaleali - Tasca d'Almerita 	18,00 €
Inzolia (41%), Catarratto (33%), Grecanico (21%), Chardonnay (5%)	
Angimbe - Cusumano	20,00 €
Insolia 70%, Chardonnay 30%	
Maria Costanza - G. Milazzo	30,00 €
Inzolia dominante supportata da alcune selezioni di biotipi di Chardonnay	
Kaid - Alessandro di Camporeale	20,00 €
100% Sauvignon Blanc	
Benedè - Alessandro di Camporeale	18,00 €
100% Catarratto	
Babbio - Gorghi Tondi	20,00 €
Vino Frizzante Grillo, Zibibbo, Damaschino	
Charme Bianco/Rosè- Firriato	20,00 €
Bianco di Nera - Milazzo	26,00 €
Chiaramonte Insolia - Firriato	20,00 €
Petra Lava - Carricante	20,00 €
Rosa dei venti Rosé - Nerello Mascalese	20,00 €
Sampieri Castellucci Miano	16,00 €

VINI ROSSI

Regaleali Rosso - Tasca d'Almerita	18,00 €
Nero d'avola 100%	
Lamuri - Tasca d'Almerita	20,00 €
Nero d'Avola	
Cygnus - Tasca d'Almerita	25,00 €
Nero d'Avola 60% e Cabernet Sauvignon 40%	
Cerasuolo di Vittoria- Planeta	25,00 €
60% Nero d'Avola 40% Frappato	
La Segreta - Planeta	18,00 €
50% Nero d'Avola 25% Merlot 20% Syrah 5% Cabernet Franc	
Santa Cecilia - Planeta	28,00 €
100% Nero d'Avola	
Angheli - Donnafugata	25,00 €
Merlot, Cabernet Sauvignon	
Tancredi - Donnafugata	42,00 €
Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat	
Sedara - Donnafugata	18,00 €
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, e altre uve	
Mille e una notte - Donnafugata	75,00 €
Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah, e altre uve	
Perricone - Fina	20,00 €
Syrah - Fina	20,00 €

BIRRE

Paul Bricius Special Ale.	75 cl: 13,00 €
Birra Agricola Naturale p	
Cerere Birrificio Epica	33 cl: 7,50 €
Weizen 5.2%	
Grand Riserva Peroni "Puro malto"	50 cl: 5,00 €
Peroni Nastro Azzurro, Heineken, Becks, Messina.	33cl: 4,00 €
	66cl: 5,00 €
Corona, Ceres, Tennents, Birra dello Stretto	33cl: 5,00 €

*Tutte le nostre birre contengono glutine.



Scan the QR code to read the English menu

N.B.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Nota

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

 Cereali contenenti glutine
  Crostacei
  Uova
  Pesce
  Arachidi
  Soia
  Latte (compreso il lattosio)

 Frutta a guscio
  Sedano
  Senape
  Semi di sesamo
  Anidride solforosa e solfiti
  Molluschi