

Antipasti

Antipasto rustico siciliano: Parmigiana, caponata di ortaggi in agrodolce, pepato stagionato e cipollina fresca, olive condite, provola affumicata, salame S. Angelo, fiocco di maialino dei Nebrodi. (3,7,8,9.) **16,00**

Antipastino del marinaio: Tris di carpacci di pesce marinati**, acciughe sott'olio, insalatina di polpo*, pepata di cozze, caponatina di pesce spada**, frittura di paranza**. (1,4,9,13)

20,00

Scampi crudi*. 5,90 l'etto.

Gamberetto* rosso marinato. 6,90 l'etto.

Ostriche: (prezzo cadauno)
3,5

Tagliere di salumi e formaggi(intendersi per 2 persone). **16,00**

Stuzzicheria

Patate fritte* € 4,50.

Patate fritte miste*: Tradizionali, dippers, steakhouse €6,00.

Fritto misto*: Arancinetti, panelle, mozzarella in carrozza, patatine. €10,80.

Bruschetta sfiziosa : pomodoro e provola affumicata. X2 persone €7,80.

Insalate

Caprese : Pomodoro e mozzarella e basilico fresco. € 9,00.

Rucolella : Rucola, uova, patate lesse, bresaola, scaglie di grana. € 12,00.

Isola Bella : Tonno, uova, mais, patate lesse, ciliegino, mozzarella. € 12,00.

Insalata mista di stagione: . € 6,00.

NB: I prodotti contrassegnati con il simbolo asterisco (*) sono surgelati e con (**) sono abbattuti secondo le norme vigenti.

Coperto € 2,40

Piatti del Mondo.

Asia: Bocconcini di filetto in crema al curry con riso basmati. € 21,80.

Spagna: Paella catalana (minimo 2 persone). € 38,00.

India (Birianj): Dadini di pollo, riso basmati, mix di verdure in agrodolce speziato. € 18,00

Marocco : Cous cous di pesce**. € 20,00

Organizzazione in sede e in ville: nozze, lauree, compleanni ed altri speciali eventi.

Primi piatti

Le linguine deliziate al pesto di basilico e vongole

€ 16,00

*Mezze paccheri al pistacchio, gamberetto** e zucchine croccanti*

€ 14,00.

I vermicelli o risotto ai sapori di mare

€ 16,00.

Le trofie o risotto con cozze, spada e datterino.*

€ 14,00.

Spaghetti alla carbonara con guanciale di maialino.

€11,80.

I maccheroncini al delicato pesto trapanese e salsa al basilico.

€ 13,00.

Le linguine alla bottarga e scozzetta di limone.

€ 16,00

Secondi piatti

Filetto di branzino in crosta di zucchine e mandorle tostate.

€ 19,00

Grigliata mista di pesce al "salmoriglio".

(calamari,gamberoni*,pesce spada*)*

€ 19,00

*Trancetta di tonno**rosso con cipolla rossa in agrodolce e mentuccia.*

€ 19,00.

Stocco alla messinese

€17,00

Filetto di manzo deliziato ai funghi porcini.*

€ 22,80

Tagliata di manzo con rucoletta, scaglie di grana e ristretto al balsamico.

€ 16,00

Stinco di maiale cotto al forno a pietra.

€ 16,00

Coperto: € 2,40.

Pizze classiche

NB: Le nostre pizze sono realizzate con metodo di lievitazione lenta (48h tempo medio), utilizzando ingredienti di qualità ed un impasto ad alta digeribilità.

Bruschetta: Ciliegino, basilico, pepe, olio extra vergine	€ 6,80
Margherita: Salsa, mozzarella, basilico, olio extra vergine	€ 7,00
Norma: Salsa, melanzane, ricotta salata, basilico	€ 8,00
Anastasia: Salsa, mozzarella, würstel, patatine fritte*	€ 8,50
Ciro a Margellina: Mozzarella di bufala, ciliegino, basilico	€ 9,00
Capricciosa: Salsa, mozzarella, cotto, funghi champignon, uovo sodo.	€ 9,00
Parmigiana: Salsa, mozzarella, melanzane, cotto, grana, uovo	€ 9,50
Tonno: Mozzarella, salsa, olive, tonno, cipollina	€ 9,00
Radicchio: Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, radicchio, rucola, grana	€ 9,80
Porcina: Mozzarella, porcini, speck, grana.	€ 10,00
Calzone verde: Mozzarella, spinaci*, olive nere, grana.	€ 8,80

Le nostre pizze

Zucchina: Mozzarella, ciliegino, zucchine fritte, ricotta salata	€ 8,80
Diavola: Salsa, olive, mozzarella, salame piccante, cipollina	€ 9,00
Vegetariana: Pomodoro fresco, mozzarella, melanzane, zucchine grigliate, spinaci*, radicchio.	€ 9,80
Quattro formaggi: Mozzarella, gorgonzola, scamorza, grana	€ 9,80
Crudo: Mozzarella di bufala, ciliegino, rucola, crudo, grana(anche a crudo)	€ 10,50
Fagotto primo piano: Mozzarella, porcini*, radicchio, gorgonzola, speck	€ 10,80
Paesana: Crema di zucca, mozzarella, pomodori secchi, mollica abbrustolita	€ 10,80
Calzone rustico: Pepato fresco, friarelle, salsiccia, olive.	€ 10,80
Siciliana frita : Primo sale,olive,cipollina,acciuغه.	€ 11,80
Brontese: Mozzarella, crema di pistacchio, pancetta steccata, pistacchi al caramello, grana	€ 13,80
Zucca: Mozzarella, crema di zucca, provola affumicata, pancetta steccata, cipolla tropea, grana	€ 11,80
Tartufo: Crema al tartufo, bufala, funghi porcini, cipollina, speck	€ 13,80
Sfiziosa: Mozzarella, ciliegino, friarielli, salsiccia e pepato stagionato.	€ 10,80
A' Frastuca: Mozzarella, crema di pistacchio,funghi porcini*, e salsiccia .	€ 12,80
Bresaola: Rucoletta,ciliegino,bresaola,burrata di bufala(tutto al crudo)	€ 12,80

Supplementi:Rucola/Salsa/Patatine fritte* (€ 1,00), Prosciutto crudo/bresaola/speck/mortadella (€ 2,40), Cotto/Funghi (€ 1,80), Funghi porcini*/Bufala (€ 2,40),Gorgonzola (€ 2,50).

Bibite

Acqua (0,75 l)	€ 2,60
Coca cola (33 cl)	€ 2,80
Sprite (33 cl)	€ 2,80
Fanta (33 cl)	€ 2,80
Chinotto (33 cl)	€ 2,80
Erdinger (55 cl)	€ 5,80
Semedorato (33 cl)	€ 3,00
Birra Warsteiner bionda 500 ml	€ 5,20
Birra senza glutine (33 cl)	€ 3,80
Birra Leffe rossa 33cl	€ 5,00

Birre artigianali

Birra Freak ambrata 330ml (con miele dell'etna)	€ 5,80
Birra Freak ambrata 750ml (con miele dell'etna)	€ 14,80
Birra Freak bionda 330ml (con scorze di mandarino)	€ 5,80
Birra Freak bionda 750ml (con scorze di mandarino)	€ 14,80
Birra Freak blanche 330ml (con timilia e scorze d'arancia)	€ 5,80
Birra Freak blanche 750ml (con timilia e scorze d'arancia)	€ 14,80
Birra Freak "IPA" 330ml (con scorze di limone)	€ 5,80

Dolci e frutta

Sorbetto di limone o mandarino	€ 3,80
Semifreddo alle mandorle /o Pistacchio.	€ 5,00
Cuore caldo al cioccolato	€ 4,80
Cheescaké	€ 6,00
Ravioline* di ricotta	€ 4,80
Gelo alla cannella	€ 4,80
Tartufo* bianco o cioccolato	€ 4,80
Tiramisù	€ 5,00
Ananas	€ 3,80

Vini liquorosi, rosoli, amari, distillati, caffè

Vini liquorosi	€ 3,40
Rosoli	€ 3,40
Amari	€ 3,80
Distillati invecchiati	€ 5,80
Distillati torbati	€ 6,80
Caffè	€ 1,50