

ANTIPASTI

STARTERS

Cruditè di ostriche dei mari di Francia € 5 cad.

French oysters



Tartare di pesce del giorno con variazione di mandorle e croccante di capperi € 22

Fish tartare of the day with almond cream and crunchy capers



Cruditè del nostro mare con colori di frutta ed aromi € 30

Cruditè from our sea with fruit and flavors



Gratinato di pesce spada, calamari e gamberi servito con salsa yogurt, € 22 maionese al limone e salsa agrodolce

Swordfish, squid and shrimps in seasoned bread crumbs served with yogurt sauce, lemon mayonnaise and sweet and sour sauce



Gamberoni in tempura siciliana con millefoglie di patate e maionese al limone € 18

Prawns in Sicilian tempura with potato millefeuille and lemon mayonnaise



Burrata di Puglia, San Daniele, pomodorini e croccante di pane € 16

Burrata (creamy mozzarella), San Daniele raw ham, cherry tomatoes and crunchy bread



Sandwich di parmigiana siciliana € 14

Eggplant parmigiana



Flan di verdure con fonduta di grana € 14

Vegetable flan with grana fondue



Tuma fritta al profumo di limone € 14

Fried tuma cheese flavored with lemon



Coperto € 2,50

Cover charge

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghetti alle vongole veraci € 22

Spaghetti with clams



Tagliatelle di pasta fresca con pesce del giorno e gamberi € 24

Handmade tagliatelle with catch of the day and shrimps



Maccheroni di pasta fresca alla Norma € 15

Handmade macaroni Norma style



Ravioli agli scampi con salsa ai crostacei € 24

Scampi ravioli with shellfish sauce



Lasagne al ragù € 16

Lasagna with meat ragout



Gnocchi al pesto di basilico e burrata, con tartare di gambero rosso di Mazara € 24

Gnocchi with pesto, burrata (creamy mozzarella) and Mazara shrimp tartare



Maccheroni di pasta fresca con le sarde € 18

Handmade macaroni with sardines



Busiate con crema di pistacchio e guanciaie croccante € 20

Busiate with pistachio cream and crispy bacon



Spaghetti ai frutti di mare € 30

Spaghetti with seafood



SECONDI

SECOND COURSES

Tagliata di tonno con cipolla in agrodolce, crema di carote e profumi di menta € 25

Tuna with sweet and sour onion, carrot cream and mint scents



Filetto di pesce gratinato con verdure croccanti su crema di carote € 22

Fish fillet au gratin with crunchy vegetables on carrot cream



Frittura di calamari e gamberi servita con salsa yogurt, € 22 maionese al limone e salsa agrodolce

Fried calamari and prawns served with yogurt sauce, lemon mayonnaise and sweet and sour sauce



Costolette di agnello in crosta di pistacchio con puré di patate € 26 e ratatouille di verdure

Pistachio crusted lamb chops with mashed potatoes and vegetable ratatouille



Filetto di manzo alla griglia con patate al forno e ratatouille di verdure € 28

Grilled beef fillet with roasted potatoes and vegetable ratatouille

Cotoletta di pollo con patatine fritte € 16

Chicken cutlet with french fries



Involtini di pesce spada con insalata di finocchio, arance, olive, capperi e cipolla € 24

Swordfish rolls with fennel salad, oranges, olives, capers and onion



Hamburger vegano su crema di carote e ratatouille di verdure € 16

Vegan burger on carrot cream and vegetable ratatouille

CONTORNI

SIDE DISHES

Verdure alla griglia € 8

(pomodoro, melanzane, zucchine, radicchio rosso)

Grilled vegetable

(tomato, eggplant, zucchini, red chicory)

Patate al forno € 6

Roasted potatoes

Patatine fritte € 6

French fries



Verdura di stagione € 8

Seasonal vegetables

Caponata siciliana € 8

Sweet and sour vegetable



INSALATE

SALADS

Classica insalata mista € 7

Mixed salad

lattuga, carote, radicchio rosso e pomodori

lettuce, carrots, red chicory and tomatoes

Insalata siciliana € 8

Sicilian salad

arance, finocchi, finocchietto, cipolla rossa di Tropea, capperi e olive nere

orange, fennel, wild fennel, red onions, capers and black olives

Insalata caprese di pomodori, mozzarella di bufala, € 10 basilico e olio E.V.O.

Caprese salad with tomatoes, buffalo mozzarella, basil and E.V.O. oil



DESSERT

Tiramisù € 8,50



Crème brûlée € 8,50



Tartufo di Pizzo Calabro € 8,00

"Pizzo Calabro" ice cream truffle



Crumble di mele con gelato alla vaniglia € 8,50

Apple crumble with vanilla ice cream



**Coppa di gelato cioccolato, € 7
vaniglia, pistacchio**

Chocolate, vanilla and pistachio ice cream



Sorbetto al limone € 6

Lemon sorbet

Frutta di stagione S.Q.

Fruits in season

Cheesecake € 9



Torta del giorno € 9

Cake of the day



Tortino cuore caldo al pistacchio € 8

Pistachio soufflé



Tortino cuore caldo al cioccolato* € 8

Chocolate soufflé



* **Disponibile anche senza glutine** - Also available gluten free

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEERS



Heineken • Heineken zero cl. 0,33 € 5,00

Ceres cl. 0,33 € 5,00

Corona cl.0,33 € 5,00

Moretti cl. 0,33 € 5,00

Messina • Messina Cristalli di Sale cl.0,33 € 5,00

BIRRE ARTIGIANALI

CRAFT BEERS



Ulysses • Ephesto € 15,00

Juno Weiss • Polyphemos € 15,00

VINI E PROSECCO AL CALICE

WINE AND SPARKLING WINE BY GLASS



Bianco • Rosé € 7,00

White • Rosé

Rosso € 8,00

Red

Prosecco € 7,00

Sparkling wine

BEVANDE

BEVERAGES

Acqua minerale € 3,00

Naturale / Frizzante / Effervescente

Mineral water

Natural / Sparkling / Light sparkling

Coca Cola / Coca Cola Zero € 3,50

Chinotto • Lemon Soda • Fanta • Sprite € 3,50

Succhi di frutta € 3,50

Fruit juices

CAFFETTERIA

Caffè • Decaffeinato € 2,00

Coffee • Decaffeinated coffee

Caffè al Ginseng € 3,50

Ginseng coffee

Cappuccino € 5,00



Caffè americano € 5,00

American coffee

Tè • Camomilla € 5,00

Tea • Camomile tea



Gli alimenti che possono causare allergie o intolleranze sono contrassegnati da uno o più bollini colorati, come di seguito riportato.

Il nostro personale è a vostra disposizione per assistervi.

Foods that may cause allergies or intolerances are labelled as follows.

Our staff is at your disposal for any request.

Ingredienti Allergeni - Allergenic Ingredients

Ingrédients Allergènes - Allergenen Zutaten



Latte - Milk
Lait - Milch



Glutine - Gluten
Gluten - Gluten



Uova - Egg
Oeuf - Ei



Arachidi - Penauts
Cacahuètes - Erdnüsse



Semi di sesamo - Sesame seeds
Graines de sésame - Sesamkörner



Soia - Soy
Soja - Soja



Frutta a guscio - Nuts
Noix - Nüsse



Sedano - Celery
Cèleri - Sellerie



Senape - Mustard
Moutarde - Senf



Anidride solforosa - Sulfur dioxide
Dioxyde de soufre - Schwefeldioxid



Lupini - Lupins
Lupins - Lupinen



Molluschi - Molluscs
Mollusques - Weichtiere



Pesce - Fish
Poisson - Fische



Crostacei - crustaceans
crustacés - Krustentiere

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189.

Il prodotto ittico crudo/marinato viene trattato ai sensi dell'O.M. 12/05/92 oggi regolamentato dal Reg. 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo III e V) e dal Reg. CE 2074/2005 (allegato II, sezione I, capitolo I) e dal Reg. 1020/2008 (che modifica il Reg. CE 853/04).

I prodotti ittici sono stati abbattuti a temperatura negativa (-18°C) come trattamento di sicurezza alimentare secondo il Reg. 852/04

