



antipasti di pesce - fish appetizers

cozze al limone <i>lemon mussel</i>	€ 10,00
zuppa di cozze <i>mussel soup</i>	€ 12,00
cappuccetto* fritto <i>fried squid*</i>	€ 12,00
tris fumè <i>three types of smoked fish</i>	€ 12,00
insalata di mare* <i>seafood salad*</i>	€ 13,00
cocktail di gamberi* <i>shrimp* cocktail</i>	€ 14,00
carpaccio di gambero* <i>carpaccio of shrimp*</i>	€ 15,00
tavernetta del gusto <i>cinque tipologie di pesce*- five types of seafood* entrees</i>	€ 18,00

antipasti rustici - rustic appetizers

caponata siciliana <i>sicilian caponata</i>	€10,00
carpaccio di bresaola, rucola e grana <i>bresaola carpaccio with rocket and parmesan</i>	€12,00
antipasto rustico <i>rustic appetizer</i>	€13,00
tagliere di salumi <i>charcuterie platter</i>	€14,00
crudo parma e/o bufala o burratina <i>charcuterie platter</i>	€15,00

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità
**in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)*
- allergie e intolleranze devono essere comunicate durante l'ordinazione
- allergies and intolerances must be communicated during ordering



antipasto caldo – hot starters

patatine fritte* <i>french fries</i>	€ 2,50
panelle	€ 2,50
verdure pastellate* <i>vegetables* in batter</i>	€ 3,50
misto caldo*: patatine, panelle e crocchette <i>Hot Mixed*:</i> chips, fritters and croquettes	€ 5,00
olive ascolane* e mozzarelle panate* <i>stuffed olives and mozzarella breaded</i>	€ 5,00
patate golose patate al forno con mozzarella <i>potatoes tasty baked potatoes with mozzarella</i>	€ 6,00

primi piatti pesce - first courses fish

spaghetti limone e bottarga di tonno <i>spaghetti lime and tuna bottarga</i>	€ 14,00
spaghetti con vongole veraci <i>spaghetti with clams</i>	€ 15,00
gnocchi di patate vongole e pesto di pistacchio <i>clam potato dumplings and pistachio pesto</i>	€ 15,00
cous cous di pesce* <i>cous cous with fish*</i>	€ 15,00
busiate san pietro <i>uova di pesce san pietro* e/o uova di pesce spada*, vongole, gamberi*, pomodorino</i> <i>eggs of St. Peter's fish* and/or swordfish* eggs, clams, prawns, cherry tomatoes</i>	€ 15,00
ravioli* di cernia rosè <i>ravioli* di cernia con ragù di gamberi* e salmone affumicato</i> <i>ravioli* with prawn* ragout and smoked salmon</i>	€ 15,00
ravioli* di cernia al gambero rosso* e pistacchio <i>red shrimp grouper ravioli* and pistachio</i>	€ 16,00

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità
**in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)*
- allergie e intolleranze devono essere comunicate durante l'ordinazione
- allergies and intolerances must be communicated during ordering



risotto allo scoglio* (minimo 2 porzioni) € 18,00

risotto with various types of molluscs and crustaceans (minimum 2 servings)*

busiata alla scorfano rosso (cà cipuddra) € 18,00

*busiata con filetto di scorfano rosso a pezzeti, pomodorino, prezzemolo e mandorle
busiata with fillet of redfish in small pieces, cherry tomatoes, parsley and almonds*

primi piatti rustici – rustic first courses

busiate al pesto trapanese € 10,00

busiate with trapani's pesto

gnocchi speck, zafferano, pistacchi rucola € 10,00

gnocchi with bacon, saffron, pistachios and rocket

busiate alla boscaiola € 10,00

busiate with sausage and mushrooms

gnocchi quattro formaggi e noci € 12,00

dumplings four cheeses and nuts

secondi piatti di pesce - second courses of fish

filetto d'orata* gratinato € 12,00

*gratin fish fillet**

tonno* arrosto € 14,00

*roasted bluefin tuna**

pesce spada* arrosto € 15,00

*grilled swordfish**

tagliata di tonno* € 18,00

*sliced bluefin tuna**

**in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità
in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)

*- allergie e intolleranze devono essere comunicate durante l'ordinazione
- allergies and intolerances must be communicated during ordering*



fritto misto di calamari* e gamberi* <i>mixed of fried squid* and prawns*</i>	€ 18,00
calamaro* arrosto <i>grilled squid*</i>	€ 25,00
grigliata di pesce* <i>mixed grilled fish*</i>	€ 25,00
gamberoni arrosto* (2^ scelta) <i>grilled prawns* (2^ choice)</i>	€ 25,00
gamberoni arrosto* (1^ scelta) <i>grilled prawns* (1^ choice)</i>	€ 28,00
pesce fresco locale del mediterraneo <i>local fresh fish of the Mediterranean</i>	al ht € 6,00

secondi piatti di carne - second courses of meat

bistecca ai ferri <i>grilled steak</i>	€ 10,00
stinco di maiale alla birra <i>pork shin with beer</i>	€ 13,00
filetto di manzo ai ferri <i>grilled beef fillet</i>	€ 16,00
filetto di manzo al marsala <i>beef fillet with marsala sauce</i>	€ 18,00
filetto di manzo al pepe verde <i>beef fillet with green pepper sauce</i>	€ 18,00
filetto di manzo ai funghi freschi <i>beef fillet with fresh mushrooms sauce</i>	€ 18,00
tagliata di manzo rucola e grana <i>cut to meat with marsala with rocket and parmesan</i>	€ 18,00

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità
**in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)*
- allergie e intolleranze devono essere comunicate durante l'ordinazione
- allergies and intolerances must be communicated during ordering

Menù Burger

Classic Burger:

hamburger di manzo – formaggio cheddar - ketchup - patatine fritte € 8,00

Crispy Bacon Burger:

hamburger di manzo, bacon croccante, salsa piccante, zucchine grigliate, insalata verde, senape – accompagnato con patatine fritte € 9,00

Special Burger:

hamburger di manzo, pomodoro a fette, scamorza affumicata, insalata verde salsa rosa accompagnato con patatine fritte € 10,00

Cheeseburger:

hamburger di manzo, funghi freschi aromatizzati, cipolla caramellata, formaggio cheddar, insalata verde, senape accompagnato con patatine fritte € 10,00

Crispy Special Burger:

hamburger di manzo, pomodoro a fette, formaggio cheddar, salsa barbecue, salsa guacamole, bacon croccante, accompagnato con patatine fritte € 11,00

Double Cheese Burger: doppio hamburger di manzo, doppia mortadella (4 castelli), stracciatella di burrata, doppio cheddar, insalata verde, bacon, accompagnato con patatine fritte € 14,00

Double Gourmet Burger:

doppio hamburger di manzo, porchetta, funghi porcini, salsa yogurt, insalata verde, cipolla caramellata, accompagnato da patatine fritte € 14,00

Chicken Crispy:

hamburger di pollo croccante, emmental, salsa barbecue insalata verde, bacon accompagnato con patatine fritte € 9,00

Double Chicken Crispy:

doppio hamburger di pollo croccante, formaggio cheddar, salsa maionese, bacon accompagnato con patatine fritte € 10,00





Contorni - Outline

insalata verde <i>Green Salad</i>	€ 4,00
insalata mista <i>mixed salad</i>	€ 5,00
patate al forno <i>baked potatoes</i>	€ 5,00
verdure grigliate <i>grilled vegetables</i>	€ 6,00
insalatona reale <i>insalata verde, ciliegino, noci, arance, gamberi, scaglie di grana</i> <i>green salad, cherry, nuts, pineapple, prawns, grana padano flave</i>	€ 10,00

frutta - fruit

frutta fresca di stagione <i>fresh fruits of the season</i>	€ 3,00
frutta fresca mista <i>mixed fresh fruit</i>	€ 4,00
barchetta ananas <i>pineapple boat</i>	€ 4,00

dolci a porzione - portion sweets

ravioli di ricotta fritti <i>fried ricotta ravioli</i>	€ 2,00
sorbetto al limone <i>lemon sorbet</i>	€ 3,00
sorbetto al limone con frutta <i>lemon sorbet with strawberries</i>	€ 5,00
sufflè al cioccolato <i>chocolate sufflè</i>	€ 5,00
torta	€ 4,00
parfait di mandorle <i>almond parfait</i>	€ 5,00
semifreddo	€ 4,00

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità
**in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)*
- allergie e intolleranze devono essere comunicate durante l'ordinazione
- allergies and intolerances must be communicated during ordering



<i>almond parfait</i>	
gelati	€ 4,00
<i>ice cream</i>	
dolci senza glutine	€ 5,00
<i>gluten-free sweets</i>	

Coperto € 2,50

Bouvet

acqua 0,5 l € 1,00
water 0.5 L

acqua 0,75 l € 2,00
water 0,75 l

acqua gasata 0,75 l € 2,50
sparkling water 0,75 l

coca cola 1 l € 4,50

coca cola – coca cola zero – sprite – fanta 33cl € 2,50

birra cl 33 € 3,50
beer cl33

birra cl 66 € 4,50
beer cl66

amaro € 4,00
bitter

grappa e superalcolici € 5,00
grappa and spirits

caffè € 1,50
coffee

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità
**in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)*
- allergie e intolleranze devono essere comunicate durante l'ordinazione
- allergies and intolerances must be communicated during ordering



Menu' pizzeria

biancaneve: mozzarella	€ 5,00
margherita: pomodoro, mozzarella <u>tomato sauce, mozzarella</u>	€ 6,00
margherita ai funghi: pomodoro, mozz., funghi <u>tomato sauce, mozzarella, mushroom</u>	€ 6,50
rianata: pom., acciughe, pecorino, origano, olio d'aglio e prezzemolo <u>tomato sauce, pecorino cheese, oregano, garlic oil and parsley</u>	€ 6,50
napoli: pom., mozz., sarde sfilettate sott' olio, olive nere, origano <u>tomato sauce, mozz., filleted sardines, black olives, oregano</u>	€ 6,50
siciliana: sarde sfilettate, pachino, cipolla, pecorino, origano, olio d'aglio, prezzemolo <u>filleted sardines, cherry tomatoes, onion, sheep cheese, oregano, garlic oil, parsley</u>	€ 6,50
diavola: pom., mozz., salame piccante, origano <u>tomato sauce, mozzarella, spicy salami, oregano</u>	€ 7,00
romana: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <u>tomato sauce, mozzarella, ham</u>	€ 7,00
parmigiana pom., mozz., prosciutto cotto, melanzane, grana, basilico <u>tomato sauce, mozzarella, ham, fried chopped, parmesan cheese, basil</u>	€ 8,00
quattro gusti: pom., mozz., prosciutto cotto, funghi freschi, wurstel, origano <u>tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, wurstel, oregano</u>	€ 8,00
quattro formaggi: mozz., svizzero, gorgonzola, parmigiano <u>mozzarella, hemmenthal, gorgonzola, parmesan cheese</u>	€ 8,00
saporita: pom., mozz., salame piccante, melanzane, grana <u>tomato sauce, mozzarella, salami, eggplant, parmesan</u>	€ 8,00
vegetariana: pom., mozz., funghi freschi, melanzane, zucchine, peperoni, olive <u>tomato sauce, mozz., mushrooms, eggplant, zucchini, pepper, olives</u>	€ 8,00
tonno e cipolla: pom., mozz., tonno, cipolla, orig. <u>tomato sauce, mozzarella, thunafish, onions, oregano</u>	€ 8,00
capricciosa: pom., mozz., cotto, funghi freschi, wurstel interi, olive, origano <u>tomato sauce, mozz., ham, fresh mushrooms, wurstel, olives, oregano</u>	€ 8,00
campagnola: pom., mozz., cotto, funghi freschi, melanzane, zucchine <u>tomato sauce, mozz., ham, mushrooms, eggplant, zucchini</u>	€ 8,00
sorrentina: bufala, ciliegino, basilico <u>buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil</u>	€ 8,50

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità
*in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)
- allergie e intolleranze devono essere comunicate durante l'ordinazione
- allergies and intolerances must be communicated during ordering



appetitosa: <i>pom., mozz., funghi freschi, pancetta, scaglie di grana tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, bacon, parmesan cheese</i>	€ 8,50
katuscia: <i>pom., mozz., cotto, funghi, wurstel interi, uovo, origano tomato sauce, mozz., ham, mushrooms, wurstel, boiled egg, oregano</i>	€ 8,50
italiana: <i>pom., mozzarella, pachino, rucola, grana tomato sauce, mozzarella, cherry tomato, rocket, parmesan</i>	€ 8,50
greca: <i>mozz., stracchino, tonno, rucola, scaglie di grana e fettine di limone mozzarella, soft cheese, tuna, rocket, grain flakes and lemon slices</i>	€ 8,50
zucchine e gamberetti : <i>pom., mozz., zucchine, gamberetti*, prezz. tomato sauce, mozzarella, zucchini, shrimps*, parsil</i>	€ 9,00
parma: <i>pomodoro, mozz., crudo di parma, rucola e scaglie di grana tomato, mozz., parma raw, arugula and grana flakes</i>	€ 9,00
tavernetta del gusto: <i>pom., mozz., funghi freschi, salsiccia, melanzane, ciliegino, ricotta salata tomato, mozzarella, fresh mushrooms, sausage, eggplant, cherry tomatoes and salted ricotta</i>	€ 9,00
valtellinese: <i>pom., mozz. di bufala, bresaola, rucola, scaglie di grana tomato sauce, buffalo mozz., bresaola, rocket, parmesan</i>	€ 9,00
boscaiola: <i>pom., mozz., funghi triolati, salsiccia, salame piccante, svizzero, cipolla, origano tomato sauce, mozzarella, mushrooms, spicy salami, sausage, hemmenthal, onions, oregano</i>	€ 9,00
esotica: <i>mozz., salmone affum., gamberetti*, uova di lompo, mollica tostata, prezz. mozz., smoked salmon, shrimps, caviar, toasted crumb, parsil</i>	€ 9,00
gamberi e mollica: <i>pom., mozz., gamberetti*, mollica tostata, prezz. tomato sauce, mozzarella, shrimps, toasted crumb, parsil</i>	€ 9,00
sapori di campagna: <i>pom., mozz., funghi trifolati, salame piccante, melanzane, olive nere, cipolla, origano, olio d'aglio, prezzemolo tomato sauce, mozzarella, mushrooms, spicy salami, eggplants, black olives, onions, oregano, garlic oil, parsil.</i>	€ 9,50
verde mare: <i>mozz., pesto genovese, gamberetti* mozzarella, pesto, shrimps*</i>	€ 9,50
brezza marina: <i>mozz., frutti di mare (cozze, vongole, calamari, gamberetti)*, prezzemolo mozz., seafood (mussels, clams, prawns)*, parsley</i>	€ 10,00
amore mio: <i>funghi, speck, mozz. pachino, svizzero, gorgonzola, mollica tostata, scaglie di grana mozzarella, cherry tomatoes, speck, hemmenthal, gorgonzola, toated crumb, parmesan cheese</i>	€ 10,00

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità
*in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)
- allergie e intolleranze devono essere comunicate durante l'ordinazione
- allergies and intolerances must be communicated during ordering



lussuosa: *mozz. di bufala, pachino, gamberetti*, bottarga, prezz. € 11,00*
buffalo mozzarella, cherry tomatoes, shrimps*, tuna fish dried eggs,
parsil

Pizze Speciali

light: € 10,00
pizza pane con burratina pomodoro, rucola, mais, radicchio, scaglie
di grana e olio extra vergine di oliva
pizza pane with burratina cherry tomatoes, arugula, corn, radicchio, flakes
of grain and extra virgin olive oil

4 castelli: € 12,00
pesto di pistacchi, mozzarella, mortadella, burratina e granella di
pistacchi
pistachio pesto, mozzarella, mortadella, burratina and pistachio grains

fumè: € 13,00
mozzarella, rucola, spada, tonno affumicati e fettine di limone
mozzarella, arugula, smoked sword and tuna and slices of lemon

mediterranea: € 13,00
pesce spada a cubetti, pomodoro, mozzarella, melanzane, mentuccia*
e granella di mandorle
fish swords* cubed, cherry tomatoes mozzarella eggplant mint and almond grains

matarocco di mare: € 14,00
tarantina, mozzarella, matarocco e gamberetti fritti*
tarantina, mozzarella, matarocco and fried shrimp*

dolce salata: € 16,00
crema di pistacchi, mozzarella, fritto di calamari e gamberi**
pistachio cream, mozzarella, fried squid* and prawns*

Impasto integrale ai cinque cereali (*farine: grano tenero, segale, farro,*
fiocchi d'avena e mais) **con farina di tumminia** € 2,00
Whole meal dough with five cereals (flours of: common wheat, rye, farro, oatflakes
and corn) with tumminia flour

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità
*in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)
- allergie e intolleranze devono essere comunicate durante l'ordinazione
- allergies and intolerances must be communicated during ordering



Vini bianchi

Fina

<i>Kikè igp - traminer aromatico, sauvignon blanc ml 750</i>	€ 24,00
<i>Taif igp zibibbo ml 750</i>	€ 24,00
<i>Kebrilla igp - grillo ml 750</i>	€ 24,00
<i>Makisè igp – vino frizzante bianco ml 750</i>	€ 24,00

Fondo antico

<i>Grillo parlante doc - grillo ml 750</i>	€ 20,00
“ “ <i>doc - grillo ml 375</i>	€ 10,00

Marco De Bartoli

<i>Sole e vento igp - zibibbo grillo ml 750</i>	€ 25,00
<i>Lucido igp – catarratto ml 750</i>	€ 25,00
<i>Pietranera doc – zibibbo di pantelleria ml 750</i>	€ 35,00

Milazzo

<i>Bianco di Nera nero cappuccio, inzolia ml 750</i>	€ 24,00
“ “ “ <i>nero cappuccio, inzolia ml 375</i>	€ 15,00
<i>Maria Costanza igt - inzolia, chardonnay ml 750</i>	€ 30,00
“ “ <i>igt - inzolia, chardonnay ml 500</i>	€ 20,00

Baglio Reale

<i>La pura doc – grillo ml 750</i>	€ 20,00
<i>Lodè – rosè igp – nerello mascalese ml 750</i>	€ 20,00
<i>Hègadis igp – zibibbo ml 750</i>	€ 24,00

Baglio di pianetto

<i>Timeo doc - grillo ml 750</i>	€ 20,00
----------------------------------	---------

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità
*in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)
- allergie e intolleranze devono essere comunicate durante l'ordinazione
- allergies and intolerances must be communicated during ordering



Ficiligno doc - viognier-insolia ml 750 € 20,00

Sancarrarò

Lilibeum doc - grillo ml 750 €15,00

Alcesti

Edesia doc - grillo ml 750 € 16,00

Bibesia doc – cherdonnay ml 750 € 16,00

Medea doc – catarratto ml 750 € 16,00

Katria doc – vino spumante brut ml 750 € 25,00

Cantine Paolini

Sciavuro - vino bianco frizzante ml 750 € 18,00

72 Filari igt – catarratto ml 750 € 16,00

72 Filari igt – inzolia ml 750 € 16,00

Blanc de Blanc – vino spumante brut ml 750 € 14,00

Vini rossi

Fina

Perricone igt – perricone ml 750 € 25,00

Nero d'avola doc – nero d'avola ml 750 € 25,00

Pellegrino

Tripudium igt - ml 750 € 28,00

Fondo antico

Le clay doc - syrah ml 750 € 20,00

Per Te igt – perricone ml 750 € 25,00

*in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità
*in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)
- allergie e intolleranze devono essere comunicate durante l'ordinazione
- allergies and intolerances must be communicated during ordering



Milazzo

Maria Costanza igp – varietà di uve pregiate ml 750 € 35,00

Baglio Reale

Prèmier igp – nero d'avola e syrah ml 750 € 22,00

Cantine Paolini

72 Filari doc – nero d'avola frappato ml 750 € 18,00

Baglio Oro

Nero d'Avola doc – nero d'avola ml 750 € 16,00

Bollicine

Katria – Alcesti - doc - grillo ml 750 € 25,00

Müller Thurgau cuvee speciale – igt ml 750 € 25,00

Santero 9.5.8. ml 750 € 15,00

**in mancanza del prodotto fresco sarà servito quello congelato di alta qualità
*in the absence of the fresh product, the frozen one will be served (high quality)
- allergie e intolleranze devono essere comunicate durante l'ordinazione
- allergies and intolerances must be communicated during ordering*