

Antipasti di Pesce- Seafood Entrees

cappuccetto* o calamaretto fritto*	€ 12,00
<i>fried squid*</i>	
tris fumè	€ 12,00
<i>three types of smoked fish</i>	
insalata di mare*	€ 13,00
<i>seafood salad*</i>	
cocktail di gamberi*	€ 15,00
<i>shrimp* cocktail</i>	
carpaccio di gambero*, con rucola e scaglie di grana	€ 16,00
<i>Shrimp carpaccio*, with rocket and parmesan flakes</i>	
tavernetta del gusto	€ 18,00
<i>cinque tipologie di pesce* appetizers of various types of fish*</i>	

Antipasti Rustici - Rustic Appetizers

caponata siciliana	€ 10,00
<i>sicilian caponata</i>	
carpaccio di bresaola con rucola e scaglie di grana	€ 12,00
<i>bresaola carpaccio with rocket and parmesan</i>	
antipasto rustico	€ 13,00
<i>various types of rustic and Sicilian appetizers</i>	
tagliere di salumi	€ 14,00
<i>charcuterie platter</i>	

Antipasto Caldo – Hot Starters

patatine* fritte	€ 2,50
<i>french* fries</i>	
panelle	€ 2,50
verdure pastellate*	€ 4,00
<i>vegetables* in batter</i>	
misto caldo: patatine*, panelle e crocchette*	€ 5,00
<i>Hot Mixed: chips*, fritters and croquettes*</i>	
olive ascolane* e/o mozzarelle panate*	€ 5,00
<i>stuffed olives* and/or mozzarella breaded*</i>	
patate golose	€ 7,00
<i>patate al forno con mozzarella</i>	
<i>potatoes tasty baked potatoes with mozzarella</i>	

Primi Piatti Pesce - First Courses Fish

spaghetti alla tarantina € 12,00

Spaghetti with mussels and chopped mussels

spaghetti lime, bottarga limone € 14,00

spaghetti lime, lemon bottarga

busiate san pietro € 15,00

busiate con uova di pesce san pietro e/o uova di pesce spada*, vongole* ganberetti* e pomodorino*

busiate with St. Peter's fish roe and/or swordfish roe*, clams* ganberetti* and cherry tomato*

ravioli di cernia* rosè € 15,00

ravioli di cernia con ragù di gamberi e salmone affumicato*

Grouper ravioli with prawn ragout and smoked salmon*

ravioli di cernia* gambero rosso

e pistacchio

€ 16,00

ravioli di cernia con gambero rosso*, ciliegino e pistacchio*

Grouper ravioli with red prawns*, cherry tomatoes and pistachios*

spaghetti alle vongole* € 18,00

*spaghetti with clams**

cous cous di pesce € 18,00

cous cous with fish

risotto allo scoglio (minimo 2 porzioni) € 20,00

risotto with various types of molluscs and crustaceans*

Primi Piatti Rustici – Rustic First Courses

busiate al pesto trapanese € 10,00

Busiate with Trapanese pesto

busiate alla boscaiola € 10,00

Busiate with sausage and mushroom sauce

gnocchi di patate con speck, zafferano, rucola e pistacchio €12,00

Potato gnocchi with speck, saffron, rocket and pistachio

gnocchi quattro formaggi e noci € 12,00

Gnocchi with four cheeses and walnuts

Secondi Piatti Pesce - Second Fish Dishes

filetto di orata* gratinato	€ 12,00
<i>Sea bream fillet* au gratin</i>	
tonno* ai ferri	€ 15,00
<i>grilled tuna*</i>	
pesce spada* arrosto	€ 15,00
<i>grilled swordfish*</i>	
fritto misto di calamari* e gamberi*	€ 18,00
<i>mixed fried squid* and prawns*</i>	
calamaro* arrosto	da € 20,00 a € 25,00
<i>roasted squid*</i>	
grigliata di pesce*	€ 25,00
<i>mixed grilled fish*</i>	
gamberoni* arrosto n° 4 a porzione	€ 25,00
<i>Roasted king prawns* n° 4 per portion</i>	
pesce fresco locale del mediterraneo al ht	
<i>local fresh fish of the Mediterranean</i>	€ 6,00

Secondi Piatti Carne - Second Courses Meat

bistecca ai ferri	€ 10,00
<i>grilled steak</i>	
stinco di maiale al forno	€ 14,00
<i>Baked pork knuckle</i>	
filetto di manzo ai ferri	€ 19,00
<i>grilled beef tenderloin</i>	
filetto di manzo al marsala	€ 23,00
<i>Beef fillet with Marsala cheese</i>	
filetto di manzo al pepe verde	€ 23,00
<i>Beef tenderloin with green pepper</i>	
filetto di manzo ai funghi freschi	€ 23,00
<i>Beef tenderloin with fresh mushrooms</i>	
tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana	€ 25,00
<i>Sliced beef with rocket and parmesan flakes</i>	

Contorni - Side Dishes

insalata verde	€ 4,00
<i>Green Salad</i>	
insalata mista	€ 5,00
<i>mixed salad</i>	
patate al forno	€ 6,00

baked potatoes

verdure grigliate € 6,00

grilled vegetables

insalata reale € 12,00

insalata verde, pomodortino, ananas, gamberetti, noci e scaglie di grana*

green salad, pomodortino, pineapple, shrimps, walnuts and parmesan flakes*

Frutta - Fruit

frutta fresca di stagione € 4,00

fresh fruits of the season

frutta mista € 5,00

mixed fruits

barchetta ananas € 5,00

pineapple boat

Dolci* - Desserts*

ravioli di ricotta fritti n°2 a porzione € 3,00

fried ricotta ravioli

torta gelato a porz. € 4,00

sorbetto al limone € 3,00

lemon sorbet

sorbetto al limone con macedonia

di frutta € 6,00

lemon sorbet with fruit salad

cuore caldo al cioccolato € 5,00

chocolate soufflé

cuore caldo al pistacchio € 6,00

pistachio soufflé

parfait di mandorle € 6,00

almond parfait

semifreddo al cioccolato € 4,00

gelati assortiti bindi € 6,00

Coperto € 2,50

**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*

Beveraggio

acqua 0,5 l	€ 1,00
<i>water 0.5 L</i>	
acqua 0,75 l	€ 2,00
<i>water 0,75 l</i>	
acqua gasata 0,75 l	€ 2,50
<i>sparkling water 0.75 l</i>	
coca cola 1 l	€ 5,00
coca cola - coca cola zero - sprite	
fanta 33cl	€ 2,50
birra cl 33	€ 3,50
<i>beer cl33</i>	
birra cl 66	€ 5,00
<i>beer cl66</i>	
birra messina cristalli di sale cl 50	€ 6,00
<i>beer messina cristalli di sale cl50</i>	
birra ichnusa non filtrata cl 50	€ 6,00
<i>beer ichnusa non filtrata cl50</i>	
amaro	€ 4,00
<i>bitter</i>	
grappa e superalcolici	€ 5,00
<i>grappa and spirits</i>	
caffè	€ 1,50
<i>coffee</i>	

*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

Kikè igp - traminer aromatico, sauvignon blanc ml 750 € 24,00

Taif igp zibibbo ml 750 € 24,00

Kebrilla igp - grillo ml 750 € 24,00

Makisè igp – vino frizzante bianco ml 750 € 24,00

La stanza del Re chardonnay, biologico, igp ml 750 € 24,00

Milazzo

Bianco di Nera nero cappuccio, inzolia ml 750 € 26,00

Bianco di Nera nero cappuccio, inzolia ml 375 € 16,00

Maria Costanza igt - inzolia, chardonnay ml 750 € 35,00

Baglio Reale

La pura doc – grillo ml 750 € 20,00

Hègadis igp – zibibbo ml 750 € 24,00

Baglio di pianetto

Grillo vino biologico doc - grillo ml 750 € 20,00

insolia vino biologico doc - insolia ml 750 € 20,00

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

Viognier vino biologico doc - viognier ml 750 € 20,00

Alcesti

L'Isola dei Profumi doc - grillo ml 750 € 18,00

Bibesia igt – cherdonnay ml 750 € 18,00

Medea igt – catarratto ml 750 € 18,00

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

Colomba bianca

Lavì - grillo extra dry ml 750 € 20,00

Lucido Resilience doc – lucido ml 750 € 20,00

Grillo Resilience doc – grillo ml 750 € 20,00

Caruso & Minini

Catalù - vino biologico doc catarratto ml 750 € 20,00

Lillo vino biologico doc grillo ml 750 € 20,00

Zolì igp inzolia ml 750 € 20,00

Cantina Birgi

Tre Venti - igp vino frizzante ml 750 € 15,00

Vini rossi

Pellegrino

Tripudium igt - ml 750 € 20,00

Coddretto

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

Baglio di pianetto

Frappato vino biologico igt - frappato ml 750 € 20,00

Fina

Perricone igp – perricone ml 750 € 25,00

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

Fondo antico

Per Te igt – perricone ml 750 € 25,00

Milazzo

Maria Costanza igp – varietà di uve pregiate ml 750 € 38,00

Menu' pizzeria

biancaneve: € 5,00

mozzarella

margherita: € 6,00

pomodoro, mozzarella

tomato sauce, mozzarella

margherita ai funghi: € 6,50

pomodoro, mozz., funghi

tomato sauce, mozzarella, mushroom

rianata: € 6,50

pom., acciughe, pecorino, origano, olio d'aglio e prezzemolo

tomato sauce, pecorino cheese, oregano, garlic oil and parsley

napoli: € 6,50

pom., mozz., sarde sfilettate sott' olio, olive nere, origano

tomato sauce, mozz., filleted sardines, black olives, oregano

siciliana: € 6,50

sarde sfilettate, pachino, cipolla, pecorino, origano, olio d'aglio, prezzemolo

filleted sardines, cherry tomatoes, onion, sheep cheese, oregano, garlic oil, parsley

diavola: € 7,00

pom., mozz., salame piccante, origano

tomato sauce, mozzarella, spicy salami, oregano

romana: € 7,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

tomato sauce, mozzarella, ham

parmigiana: € 8,00

pom., mozz., prosciutto cotto, melanzane, grana, basilico

tomato sauce, mozzarella, ham, fried chopped, parmesan cheese, basil

quattro gusti: € 8,00

pom., mozz., prosciutto cotto, funghi freschi, wurstel, origano

tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, wurstel, oregano

quattro formaggi: € 8,00

mozz., svizzero, gorgonzola, parmigiano

mozzarella, hemmenthal, gorgonzola, parmesan cheese

saporita: € 8,00

pom., mozz., salame piccante, melanzane, grana

tomato sauce, mozzarella, salami, eggplant, parmesan

*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

vegetariana: € 8,00

pom., mozz., funghi freschi, melanzane, zucchine, peperoni, olive
tomato sauce, mozz., mushrooms, eggplant, zucchini, pepper,
olives

tonno e cipolla: € 8,00

pom., mozz., tonno, cipolla, orig.
tomato sauce, mozzarella, thunafish, onions, oregano

capricciosa: € 8,00

pom., mozz., cotto, funghi freschi, wurstel interi, olive, origano
tomato sauce, mozz., ham, fresh mushrooms, wurstel, olives,
oregano

campagnola: € 8,00

pom., mozz., cotto, funghi freschi, melanzane, zucchine
tomato sauce, mozz., ham, mushrooms, eggplant, zucchini

sorrentina: € 8,50

bufala, ciliegino, basilico
buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

appetitoso: € 8,50

pom., mozz., funghi freschi, pancetta, scaglie di grana
tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, bacon, parmesan
cheese

katiuscia: € 8,50

pom., mozz., cotto, funghi, wurstel interi, uovo, origano
tomato sauce, mozz., ham, mushrooms, wurstel, boiled egg, oregano

italiana: € 8,50

pom., mozzarella, pachino, rucola, grana
tomato sauce, mozzarella, cherry tomato, rocket, parmesan

greca: € 8,50

mozz., stracchino, tonno, rucola, scaglie di grana e fettine di
limone
mozzarella, soft cheese, tuna, rocket, grain flakes and lemon slices

zucchine e gamberetti : € 9,00

pom., mozz., zucchine, gamberetti, prezz.*
tomato sauce, mozzarella, zucchini, shrimps*, parsil

parma: € 9,00

pomodoro, mozz., crudo di parma, rucola e scaglie di grana
tomato, mozz., parma raw, aruqula and grana flakes

tavernetta del gusto: € 9,00

pom., mozz., funghi freschi, salsiccia,
melenzane, ciliegino, ricotta salata
tomato, mozzarella, fresh mushrooms, sausage, eggplant,
cherry tomatoes and salted ricotta

**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

valtellinese: € 9,00

pom., mozz.di bufala, bresaola, rucola, scaglie di grana
tomato sauce, buffalo mozz., bresaola, rocket, parmesan

boscaiola: € 9,00

pom., mozz., funghi triolati, salsiccia, salame piccante,
svizzero, cipolla, origano
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, spicy salami, sausage,
hemmenthal, onions, oregano

esotica: € 9,00

mozz., salmone affum., gamberetti, uova di lompo,*
mollica tostata, prez.
mozz., smoked salmon, shrimps, caviar, toasted crumb, parsil

gamberi e mollica: € 9,00

pom., mozz., gamberetti, mollica tostata, prez.*
tomato sauce, mozzarella, shrimps, toasted crumb, parsil

sapori di campagna: € 9,50

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.

verde mare: € 9,50

*mozz., pesto genovese, gamberetti **
*mozzarella, pesto, shrimps**

brezza marina: € 10,00

mozz., frutti di mare (cozze, vongole, calamari,
gamberetti), prezzemolo*
mozz., seafood (mussels, clams, prawns), parsley*

amore mio: € 10,00

funghi, speck, mozz. pachino, svizzero, gorgonzola,
mollica tostata, scaglie di grana
mozzarella, cherry tomatoes, speck, hemmenthal,
gorgonzola, toated crumb, parmesan cheese

lussuosa: € 11,00

mozz. di bufala, pachino, gamberetti, bottarga, prez.*
buffalo mozzarella, cherry tomatoes, shrimps, tuna fish dried*
eggs, parsil

*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

Pizze Speciali

light: € 12,00

pizza pane con burratina pomodorino, 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: € 13,00

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, pomodorino, 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*

ELENCO ALLERGENI

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amgdalus communis</i> L.), noccioline (<i>Corylus avellana</i>), nocci comuni (<i>Juglans regia</i>), nocci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), nocci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangerin) K. Koch), nocci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), nocci del Queensland (<i>Macadamia ternstroemia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

*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*