

**GLI ANTIPASTI**  
**"Le Specialita' di Mare"**

<b>OSTRICHE</b> FRANCESI "OLERON"	€ 3.00 Cad.
IMPEPATA DI COZZE	€ 7.50
(Cozze, Aglio, <b>Aceto di Vino Bianco</b> , Pepe Nero, Origano, Prezzemolo, Olio Extravergine d'Oliva).	
LE BRUSCHETTE "ESPECIAL"	€ 10,00
(2 Crostini di <b>Pane Casareccio</b> Tostato, <b>Burro</b> Francese Salato a <b>Latte</b> Crudo "Beillevaire", Filetti d' <b>Acciuga</b> del Mar Cantabrico "Nardin", <b>Mandorla Pizzuta Tostata</b> , Basilico.)	
<b>GAMBERO ROSSO</b> DI MAZARA DEL VALLO* MARINATO	€ 10.00 L'Etto
INSALATA DI POLPO	€ 12.00
(Polpo*, Succo di Limone, Sale, Pepe Nero, Prezzemolo, Olio Extravergine d'Oliva).	
INSALATA DI MARE	€ 15.00
(Polpo*, <b>Calamari*</b> , <b>Cozze</b> , <b>Vongole Veraci</b> , <b>Gamberetti</b> , Succo di Limone, Sale, Pepe Nero, Peperoncino, Prezzemolo, Olio Extravergine d'Oliva).	
TRIS DI <b>OSTRICHE</b> FRANCESI "OLERON" CON <b>CAVIALE</b> BAIKAL	€ 15.00
<b>BACCALA'</b> "GIRARDO" IN FRITTURA LEGGERA	€ 16,00
IL RE DEI MARI	€ 35,00 Cad.
(Gambero Atlantico " <b>Carabiniere</b> " servito crudo, Sale di Maldon Affumicato in Quercia, Zeste di Limone Siracusano IGP, Olio Extravergine d'Oliva Riserva Monte Etna D.O.P. )	
CRUDITE' DI <b>FRUTTI DI MARE E/O CROSTACEI</b>	€ Secondo Qualità

**GLI ANTIPASTI**  
**"Le Specialità di Terra"**

BRUSCHETTE (2 Crostini)	€ 2.00
(Crostini di <b>Pane Casareccio</b> , Pomodoro Fresco, Aglio, Sale, Pepe Nero, Origano, Olio Extravergine d'Oliva, Basilico).	
CARPACCIO DI BRESAOLA	€ 8.00
(Bresaola Punta d'Anca, Succo di Limone, Rucola, <b>Scaglie di Grana Padano</b> , Sale, Pepe Nero, Olio Extravergine d'Oliva).	
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI	€ 9.00 P/P
(Prosciutti, Salame, <b>Formaggi</b> , Olive).	
PROSCIUTTO E MELONE	€ 9.00
(Prosciutto Crudo di Parma, Melone Bianco).	
CAPRESE D.O.C.	€ 10.00
(Bocconcino 200 Gr di <b>Mozzarella di Bufala Campana</b> , Pomodoro a fette, Origano, Olio Extravergine d'Oliva, Basilico).	

In Grassetto Prodotti Allergeni.

(Consulta l'ultima Pagina del Menù per la Tabella Completa dei 14 Principali Alimenti e Prodotti Allergeni reg.UE1169/2011)

## I PRIMI PIATTI – “Le Specialità di Mare”

<b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA</b>	€ 9.00
(Pomodoro Ciliegino di Pachino, Aglio, <b>Pesce Spada*</b> , Melanzane Fritte, Pepe Nero, Prezzemolo).	
<b>PENNE RIGATE ALLA PALERMITANA (Piatto soggetto a stagionalità)</b>	€ 9.00
(Sardegna, Cipolla, Pomodoro, Finocchietto Selvatico, <b>Pinoli, Pan Grattato Tostato (Mollica/Acciuga/Aglio)</b> , Olio Extravergine d'Oliva, Pepe Nero, Prezzemolo).	
<b>FARFALLE AL SALMONE</b>	€ 10.00
(Pomodoro, <b>Panna da Cucina, Burro</b> , Cipolla, <b>Salmone Affumicato Norvegese, Vodka</b> , Pepe Nero, Prezzemolo).	
<b>SPAGHETTI DI AL NERO DI SEPIA FRESCO (Piatto soggetto a stagionalità)</b>	€ 10,00
(Sepie, Alloro, Cipolla, Concentrato di Pomodoro, Passata di Pomodoro, <b>Vino Bianco</b> , Olio Extrav. d'Oliva, Pepe Nero).	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI</b>	€ 15.00
(Vongole Veraci, Aglio, <b>Vino Bianco</b> , Peperoncino, Prezzemolo, Olio Extravergine d'Oliva).	
<b>RISOTTO ALLA PESCATORA</b>	€ 18.00
(Pomodoro, <b>Polpo*</b> , <b>Calamari*</b> , <b>Cozze, Vongole Veraci, Gamberetti</b> , Aglio, <b>Vino Bianco</b> , Pepe Nero, Prezzemolo, Olio Extravergine d'Oliva).	
<b>LINGUINE ALLO SCOGLIO</b>	€ 20.00
(Pomodoro, <b>Polpo*</b> , <b>Calamari*</b> , <b>Cozze, Vongole Veraci, Gamberetti, Scampi*</b> , <b>Gamberoni*</b> Aglio, <b>Vino Bianco</b> , Pomodoro Ciliegino di Pachino, Pepe Nero, Olio Extravergine d'Oliva).	
<b>RISOTTO ALLA ZARINA</b>	€ 20.00
(Panna da Cucina, Cipolla, <b>Salmone Affumicato Norvegese, Vodka, Caviale Baikal</b> .)	
<b>LINGUINE AI RICCI DI MARE</b>	€ 25.00
(Aglio, Olio Extravergine d'Oliva, Peperoncino, Prezzemolo, <b>Ricci di Mare</b> .)	

## I PRIMI PIATTI – “Le Specialità di Terra”

<b>SPAGHETTI ALLA NORMA</b>	€ 7.00
Pomodoro, Melanzane Fritte, <b>Ricotta Salata</b> , Basilico.	
<b>GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA</b>	€ 7.00
Pomodoro, <b>Mozzarella</b> , Basilico.	
<b>TORTELLINI AL RAGU'</b>	€ 7.00
Tritato di Carne di Vitello, Concentrato di Pomodoro, <b>Vino Rosso</b> , Carota, <b>Sedano</b> , Cipolla, Pepe Nero, Olio Extravergine d'Oliva.	
<b>FARFALLE AL PISTACCHIO</b>	€ 9.00
<b>Panna da Cucina, Burro</b> , Cipolla, <b>Granello di Pistacchio</b> .	
<b>PENNE ALL'AMATRICIANA</b>	€ 9.00
Pomodoro, Cipolla, Bacon, Peperoncino, Prezzemolo, Olio Extravergine d'Oliva.	
<b>TROCCOLI CACIO E PEPE</b>	€ 9,00
(Pecorino Romano, Pepe Nero).	
<b>LA “CARBONARA ORIGINALE”</b>	€ 10.00
(Puro Guanciale di Suino, <b>Pecorino, Uovo</b> , Pepe Nero).	
<b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI</b>	€ 15.00
(Pomodoro, <b>Panna da Cucina, Burro, Vino Bianco</b> , Cipolla, Funghi Porcini*, Prezzemolo).	

In Grassetto Prodotti Allergeni.

(Consulta l'ultima Pagina del Menù per la Tabella Completa dei 14 Principali Alimenti e Prodotti Allergeni reg. UE1169/2011)

## I SECONDI PIATTI

### “Le Specialità di Mare”

SAUTE' DI VONGOLE VERACI	€ 14.00
(Vongole Veraci, Aglio, Burro, Vino Bianco, Pepe Nero, Prezzemolo, Olio Extravergine d'Oliva).	
CALAMARI• DORATI	€ 15.00
PESCE SPADA• ALLA BRACE	€ 13.00
COTOLETTA DI PESCE SPADA• ALLA PALERMITANA	€ 13.00
(Pesce Spada•, Pan Grattato Tostato (Mollica / Aglio), Pomodoro, Pepe Nero, Prezzemolo, Olio Extravergine d'Oliva).	
CALAMARI VERACI• ALLA BRACE	€ 16.00
FRITTURA DI GAMBERONI•	€ 15.00
GRIGLIATA DI GAMBERONI• ALLA BRACE	€ 15.00
ZUPPA DEI PESCATORI (con Crostini di Pane Tostati)	€ 18.00
Cozze, Vongole, Fasolari (in caso di Reperibilità), Gamberetti, Aglio, Olio Extravergine d'Oliva, Prezzemolo, Vino Bianco, Pepe Nero).	
FRITTURA MISTA	€ 18.00
(Calamari•, Gamberoni•, Gamberetti).	
GRIGLIATA MISTA ALLA BRACE	€ 18.00
(Calamari•, Gamberoni•, Pesce Spada•).	
PESCATO FRESCO DEL GIORNO IN ESPOSIZIONE	€ Secondo Qualità
FRUTTI DI MARE	€ Secondo Qualità
ARAGOSTA/CICALA GRECA	€ 150.00/Kg

## I SECONDI PIATTI

### “Specialità di Carne”

SALSICCIA DI SUINO ALLA BRACE	€ 7.50
COPIA DI HAMBURGER DI RAZZA SCOTTONA ALLA BRACE	€ 9.00
BISTECCA DI TRINCA DI VITELLO ALLA BRACE	€ 10.00
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	€ 10.00
(Vitello, Mollica Grattuggiata, Uova, Grana Padano, Pepe Nero, Prezzemolo).	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA PALERMITANA	€ 10.00
(Vitello, Pan Grattato Tostato (Mollica / Aglio), Pomodoro, Pepe Nero, Prezzemolo, Olio Extravergine d'Oliva).	
ARROSTO MISTO DELLA CASA	€ 15.00
(Pollo, Vitello, Salsiccia, Hamburger di Scottona)	
FILETTO DI VITELLO ALLA BRACE	€ 15.00
FILETTO DI VITELLO AL PEPE VERDE	€ 18.00
(Filetto di Vitello, Farina 00, Burro, Panna da Cucina, Brandy, Pepe Verde, Prezzemolo).	
FILETTO DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI	€ 20.00
(Filetto di Vitello, Farina 00, Burro, Vino Bianco, Funghi Porcini*, Pepe Nero, Prezzemolo, Olio Extravergine d'Oliva).	
PLUMA IBERICA ALLA BRACE CON SALE MALDON e CAVIALE DI ROSMARINO	€ 25,00
COSTATA TOMAHAWK DI MANZO IRLANDESE ALLA BRACE	€ 5.50 l'Etto

In Grassetto Prodotti Allergeni.

(Consulta l'ultima Pagina del Menù per la Tabella Completa dei 14 Principali Alimenti e Prodotti Allergeni reg.UE1169/2011)

## I CONTORNI

### “Le Specialità di Verdure”

INSALATA VERDE	€ 3.00
INSALATA DI POMODORO	€ 3.00
INSALATA DI FINOCCHIO	€ 3.00
INSALATA MISTA	€ 4.00
(Lattuga, Radicchio, Pomodoro, Finocchio, Carota).	
MELANZANE GRIGLIATE	€ 4.00
ZUCCHINE GRIGLIATE	€ 4.00
RADICCHIO GRIGLIATO	€ 4.50
MISTO VERDURE GRIGLIATE	€ 5.00
(Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate, Radicchio Grigliato).	
SPINACI* AL <b>BURRO</b>	€ 5.00
INSALATA CAPRICCIOSA	€ 9.00
(Lattuga, Pomodoro, <b>Mozzarella</b> , Prosciutto Cotto, <b>Uovo</b> , Funghi Champignon, <b>Tonno “Rio Mare”</b> , Mais).	

## I CONTORNI

### “ Le Specialità di Patate”

PATATINE FRITTE CON BUCCIA*	€ 4.00
PATATE AL FORNO	€ 2.50
CROCCHETTE DI PATATE FRESCHE	€ 1.00 Cad.
Patate, Prosciutto, <b>Fontina</b> , <b>Grana Padano</b> , <b>Uovo</b> , Pepe Nero, <b>Farina 00</b> , <b>Pan Grattato</b> , <b>Prezzemolo</b> .	
PATATE AL FORNO CON SPECK	€ 5.00

In Grassetto Prodotti Allergeni.

(Consulta l'ultima Pagina del Menù per la Tabella Completa dei 14 Principali Alimenti e Prodotti Allergeni reg.UE1169/2011)

## LA FRUTTA

MELONE BIANCO	€ 3.50
ANANAS	€ 3.50
ANANAS AL <b>MARASCHINO</b>	€ 4.50
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	€ Secondo Qualità

## LA GELATERIA

### "Carte D'Or – Algida"

TARTUFO BIANCO *	€ 5.00
TARTUFO AL CIOCCOLATO *	€ 5.00
COPPA CREMA E AMARENA *	€ 5.00
GELATO AL COCCO *	€ 6.00

*N.B.: Eventuali correzioni con Caffè Espresso o Liquori avranno un supplemento di Prezzo di € 1.00*

## IL VINO DELLA CASA

	Calice	1/2Litro	1 Litro
<b>Etna Bianco D.O.C.</b>	<b>€ 5,00</b>	<b>€ 8,00</b>	<b>€ 12,00</b>
<i>(Cantine Patria Torrepalino – Castiglione di Sicilia – Carricante/Cataratto/Minnella – 12%Vol.)</i>			

	Calice	1/2Litro	1 Litro
<b>Etna Rosso D.O.C.</b>	<b>€ 5,00</b>	<b>€ 8,00</b>	<b>€ 12,00</b>
<i>(Cantine Patria Torrepalino – Castiglione di Sicilia – Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio – 12,5%Vol.)</i>			

*I VINI IMBOTTIGLIATI SONO ELENCATI SULLA NOSTRA CARTA DEI VINI –  
RICHIEDILA AL NOSTRO PERSONALE DI SALA*

In Grassetto Prodotti Allergeni.

(Consulta l'ultima Pagina del Menù per la Tabella Completa dei 14 Principali Alimenti e Prodotti Allergeni reg.UE1169/2011)

### **BIRRE ARTIGIANALI SICILIANE**

729 Blonde Ale 33 Cl / 4,8% Vol. (Mascalucia – Catania) <i>La Birra di Marco Biagiante</i>	€ 6.00
729 IPA 33 Cl / 5,2% Vol. (Mascalucia – Catania) <i>La Birra di Marco Biagiante</i>	€ 6.00
729 Red Ale 33 Cl / 6,2% Vol. (Mascalucia – Catania) <i>La Birra di Marco Biagiante</i>	€ 6.00
Calura Rossa F.Ili Birrafondai 33 Cl / 6.5% Vol. (Misterbianco – Catania)	€ 5.00
Saison Mandarina F.Ili Birrafondai 33 Cl / 4.5% Vol. (Misterbianco – Catania)	€ 5.00
Xiara Modica's Chocolat Stout F.Ili Birrafondai 33 Cl / 7% Vol. (Misterbianco – Catania)	€ 6.00

### **BIRRE IN BOTTIGLIA**

Ceres Strong Ale Denmark 33 Cl / 7.7% Vol.	€ 3.50
Dreher Radler Limone 33 Cl / 2% Vol.	€ 2.00
Heineken Lager Beer 33 Cl / 5% Vol.	€ 2.50
Heineken Lager Beer 66 Cl / 5% Vol.	€ 4.00
Moretti la Bionda 33 Cl / 4.6% Vol.	€ 2.00
Moretti la Bionda 66 Cl / 4.6% Vol.	€ 3.50
Moretti Zero Analcolica 33 Cl / <0.5% Vol.	€ 2.00
Paulaner Weissbier 33 Cl / 5,5% Vol.	€ 5.00
Peroni Senza Glutine 33 Cl / 4.7% Vol.	€ 3.00
St.Feuillien Blonde Birra Belga d'Abbazia 33 Cl / 7,5% Vol.	€ 6.00
Tennent's Super 33 Cl / 9% Vol.	€ 3.50

### **BIRRE alla SPINA**

Tuborg Blonde Lager Beer 20 Cl / 5% Vol	€ 2.00
Tuborg Blonde Lager Beer 40 Cl / 5% Vol.	€ 4.00
Tuborg Blonde Lager Beer 50 Cl / 5% Vol.	€ 4.50
Tuborg Blonde Lager Beer 150 Cl / 5% Vol.	€ 12.00

### **LE BEVANDE**

Chinotto Lurisia ( <i>Presidio Slow Food</i> ) 275 Ml	€ 3.00
Coca Cola 33 Cl / Coca Cola Zero 33 Cl / Fanta 33 Cl / Fanta Lemon 33 Cl / Sprite 33 Cl	€ 2.00
Coca Cola Zero 90 Cl	€ 3.00
Coca Cola 1 L	€ 4.00
Cortese Pure Tonic 200 Ml	€ 3.00
Fanta Aranciata 1,5 L	€ 4.00
Gassosa Tomarchio 200 Ml ( <i>Made in Sicily</i> )	€ 1.50
Red Bull 250 Ml	€ 3.50
Sprite 1,5 Cl	€ 4.00
Tè Fuzetea Limone 250 Ml	€ 2.50
Tè Fuzetea Pesca 250 Ml	€ 2.50

## L'ACQUA

Acqua Naturale 75 Cl	€ 2.00
Acqua Naturale 0,5 Cl	€ 1.00
Acqua Frizzante 75 Cl	€ 2.00
Acqua Frizzante 0,5 Cl	€ 1.00
Acqua Effervescente Lete 75 Cl	€ 2.00
Acqua Effervescente Lete 0,5 Cl	€ 1.00

## L'ANGOLO BAR

ROSOLI	€ 4.00
CREMONCELLI	€ 4.00
AMARI	€ 3.00 / € 4.00 / € 5.00 / € 6.00 / € 7.00
LIMONCELLO	€ 3.00
VODKA	€ 3.00 / € 4.00 / € 7.00 / € 8.00
GIN	€ 6.00 / € 7.00 / € 8.00 / € 10.00
SAMBUCA	€ 3.00 / € 4.00
GRAPPA	€ 3.00 / € 4.00 / € 5.00 / € 6.00 / € 7.00 / € 8.00 / € 9.00 / 14.00 / 30.00
RUM	€ 4.00 / € 6.00 / € 7.00 / € 14.00
WHISKY	€ 3.00 / € 4.00 / € 5.00 / € 8.00 / € 9.00 / € 10.00 / € 14.00
BRANDY	€ 4.00 / € 5.00
COGNAC	€ 5.00 / € 8.00
ARMAGNAC	€ 9.00
TEQUILA	€ 6.00 / € 8.00 / € 30.00
MEZCAL/SOTOL	€ 8.00 / € 14.00
VERMOUTH	€ 4.00 / € 5.00 / € 8.00
VINI LIQUOROSI	€ 4.00 / € 5.00 / € 6.00 / € 8.00 / € 15.00 / € 35.00
DRINK	€ 7.00 / € 8.00 / € 9.00 / € 10.00 / € 12.00 / € 15.00

Richiedi la nostra *"Spirit List"* per consultare il nostro Angolo Bar in maniera dettagliata

## LA CAFFETTERIA

CAFFE' ESPRESSO	€ 1.00
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 1.50
CAFFE' AMERICANO	€ 1.50
CAFFE' ESPRESSO MACCHIATO	€ 1.00
CAFFE' ESPRESSO CORRETTO	€ 2.00
CAPPUCCINO	€ 2.00
THE CALDO	€ 2.00
CAMOMILLA	€ 2.50
CIOCCOLATA CALDA	€ 2.50