



Antipasti - Secondi

Caponata pesce spada * e mandorle	€ 16,00
swordfish and almond caponata: with fried aubergines, cherry tomatoes, celery, onion, capers, olives, vinegar	
Polpo* grigliato su maionese agli agrumi e olio al rosmarino	€ 16,00
grilled octopus on orange mayonnaise	
Tartare di ricciola* alla mediterranea con pomodoro fresco e capperi	€ 16,00
Amberjack tartare with fresh tomato and capers	
Zuppa di cozze (aglio pomodoro fresco, cozze , prezzemolo)	€ 14,00
mussel soup	
Crudo di Gamberi * rossi	€ 20,00
raw red prawns	
Affumicati tonno affumicato, pesce spada affumicato, salmone affumicato e burrata	€ 20,00
smoked tuna, smoked swordfish, smoked salmon and burrata	
Cozze scoppiate al pepe nero	€ 12,00
peppered mussels	
Sarde dorate	€ 14,00
fried sardines	
Plateau di crudi (tartate tonno* e cernia*, julienne di calamari* ,scampi* e gamberi*)	€ 30,00
raw amberjack squid scampi prawns	
Polpo* fritto con cipolla rossa in agrodolce	€ 16,00
Fried octopus with sweet and sour red onion	
Prosciutto Crudo- ciliegino -mozzarelline e basilico	€ 14,00
Ham - cherry tomatoes - mozzarella and basil	
Patate fritte French fries	€ 5,00
Misto caldo (patate fritte, crocchette palermitane e panelle)	€ 10,00
Caprese tomatoes and mozzarella cheese	€ 10,00
Bruschette (olio, pomodoro fresco, capperi e basilico)	€ 8,00
Scottata di Tonno*	€ 20,00
grilled tuna	
Calamari * fritti squid fried	€ 18,00
Frittura mista mixed fried fish	€ 20,00
Calamari * ripieni stuffed squid	€ 18,00
Gran Grill trancio di ricciola* alla griglia e gambero rosso	€ 25,00
Grilled amberjack and red prawn	
Trancio di spada* al salmoriglio grilled swordfish	€ 16,00
Hamburger di scottona* con patate fritte	€ 14,00
beef burger with french fries	
Bistecca di Angus con rucola e scaglie di grana	€ 18,00
Angus steak with rocket and parmesan	