



DAL 1965

Nella cornice dell'isola di Ortigia a Siracusa, sorge questo storico ristorante che opera dal 1965, trasmettendo passione, cucina e tradizione ai suoi clienti.

Agli albori, lo storico proprietario Sebastiano Sessa avvia questa attività a conduzione familiare, che riscuote un immediato successo nell'ambito della ristorazione Siracusana. Nel 1999 avviene il passaggio di consegna ai due figli di Sebastiano: Antonio e Gaetano.

Avviene quindi una leggera trasformazione al locale che tende a dare un tocco di innovazione, con l'aggiunta di piatti contemporanei, senza mai perdere di mira la parola tradizione. In questi anni il ristorante accresce notevolmente il suo prestigio e la sua presenza sul territorio siracusano, rientrando come primo locale all'interno dell'isola nella guida Michelin.

Al termine della carriera dei due fratelli sussegue un passaggio di testimone a Sally, Veronica e Pasquale. Dinamicità e giovinezza sono la chiave di questi tre ragazzi che nonostante la loro età, riescono a mantenere e portare avanti il prestigio del ristorante rientrando in ulteriori guide, e diventare principio cardine di grandi eventi come grandi sfilate di moda svolte nel territorio siracusano.

Quello che vivete oggi è il frutto di quasi 60 anni di storia, portati avanti con amore, sacrificio e dedizione.

Vi diamo il benvenuto al Ristorante La Darsena, vi auguriamo una piacevole permanenza!



DAL 1965

WELCOME DRINK:

<i>Aperol Spritz</i>	<i>(Aperol, Prosecco DOCG, soda)</i>	8
<i>Campari Spritz</i>	<i>(Campari, Prosecco DOCG, soda)</i>	8
<i>Gin Tonic/Lemon</i>	<i>(Gin, acqua tonica/Lemon)</i>	12
<i>Americano</i>	<i>(Carpano bitter, Carpano Vermouth, soda)</i>	10
<i>Negroni</i>	<i>(Carpano Vermouth, Carpano bitter, gin, soda)</i>	10
<i>Vodka Tonic/Lemon</i>	<i>(Vodka, Acqua tonica/Lemon)</i>	8
<i>Cuba Libre</i>	<i>(Rum, Cola)</i>	12

Antipasti

Antipasto La Darsena (per 2 persone)	35
Insalata di polpo, caponata di pesce spada, zuppa di cozze, frittura di calamari e gamberi Octopus' salad, mussels soup, deep fried squid and prawn, swordfish caponata	
Ostrica	al pz 5
Oyster	
La Caprese (Pomodoro, bufala e pesto di basilico)	12
Caprese (tomato, buffalo mozzarella and basil pesto)	
Polpo fritto con maionese condita	12
Fried octopus with seasoned mayonnaise	
Polpo al piatto condito	14
Seasoned octopus on a plate	
Tris di bruschette: Stracciatella e acciughe, pesto di pistacchio e gambero rosso, ricci di mare	14
Bruschetta trio: Stracciatella and anchovies, basil pesto and red shrimp, sea urchins	
Caponata siciliana con pesce spada	14
Sicilian ratatouille with swordfish	
Sarde a beccafico	14
Stuffed sardinia	
I nostri marinati (Pesce spada, gambero e alici)	16
Trio of marinades (Swordfish, Shrimps, Anchovies)	
Cocktail di gamberi	16
Prawn Cocktail	
Sauté di cozze e vongole	18
Mussels and clams soup	
Crudit� di mare (Scampi, gamberi e tartare di pescato)	S.Q.
Raw fish	
Insalata di mare	22
Seafood salad	

Primi

Paccheri alla Norma	14
Homemade pasta with tomato sauce and eggplant and salted ricotta	
Spaghetti alla Siracusana	16
Acciughe, pinoli, uvetta sultanina, mollica tostata	
Spaghetti with anchovies, pine nuts, sultanas, toasted breadcrumbs	
Paccheri con ragù di polpo	16
Homemade pasta with octopus ragù	
Paccheri La Darsena	18
Pesce spada, ciliegino, mentuccia e mollica tostata	
Homemade pasta with swordfish, cherry tomato, mint and breadcrumbs	
Spaghetti al nero di seppia con ricotta salata	18
Spaghetti with squid ink and salted ricotta	
Risotto alla pescatora	18
Seafood risotto	
Casarecce con crudo di gambero rosso, pesto di pistacchio e stracciatella	22
Casarecce with raw red prawns, pistachio pesto and stracciatella	
Spaghetti alle vongole	20
Spaghetti with clams	
Tagliolini freschi con scampo, tartufo e bottarga	24
Fresh tagliolini with scampi, truffle and bottarga	
Tagliolini freschi all'astice	24
Fresh tagliolini with lobster	
Spaghetti ai ricci di mare / con aggiunta di gambero rosso	24 / 29
Spaghetti with sea urchins / With raw red prawns	

Non è possibile ordinare più di 4 primi diversi per tavolo
It's not possible to order more than 4 different pasta

Secondi

Pesce fresco a vista (alla griglia, acqua di mare, matalotta, sale)	
Orata, spigola, dentice, cernia, ricciola, sarago, pagro, ombrina	7 l'etto
Crostacei a vista (alla griglia, crudi, lessi, catalana)	
Scampi	9 l'etto
Gamberi rossi/viola	12 l'etto
Aragosta	13 l'etto
Astice	9 l'etto
Cicala di mare/magnosa	13 l'etto
Pesce spada alla Palermitana	18
Palermitana breaded swordfish	
Frittura di calamari e gamberi locali	20
Fried local squid and prawns	
Filetto di branzino al cartoccio ai sapori mediterranei	22
Sea bass fillet baked in foil with mediterranean flavors	
Calamaro arrosto con cipolla rossa, peperoni e pomodorino	22
Roasted squid with red onion, peppers and cherry tomatoes	
Polpo arrosto su crema di patate	20
Roasted octopus on creamed potatoes	
Calamaro ripieno ai sapori di Sicilia	22
Stuffed squid with Sicilian flavors	
Tagliata di manzo con rucola e ciliegino	22
Sliced beef with rocket and cherry tomato	

Contorni

Bruschetta al pomodoro (4 pz)	8
Tomato bruschetta	
Insalata mista	6
Iceberg, carota, ciliegino	
Mixed salad with carrots and cherry tomatoes	
Patatine fritte	5
French fries	
Mix di verdure saltate (peperone, carota, zucchina e cipolla bianca)	8
Grilled vegetables	
Insalata siciliana	10
Arancia, finocchio e cipolla rossa	
Orange, fennel and red onion	
Caponata siciliana di verdure	8
Sicilian ratatouille	

Dolci

Dolce del giorno	6
Dessert of the day	
Frutta di stagione	6
Fruits of the season	
Sorbetto al limone	4
Lemon sorbet	

Bevande

Acqua Minerale	3
Bevande soft drink	3

Coperto 3 euro
Cover charge 3 euro

Allergeni Alimentari

In ottemperanza al regolamento U.E. 1169/2011 del Parlamento

Europeo, di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che

provocano allergie o intolleranze.

Cereali contenente glutine.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uova.

Pesce e prodotti a base di pesce.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte.

Frutta a guscio.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a

10mg/kg o 10mg/lt.

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

- - -

*Si comunica alla gentile clientela che il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato trattato con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.

852/04)

I prodotti contrassegnati con un * sono surgelati: i prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°, la rapidità di raffreddamento non danneggia la struttura biologica degli alimenti.

La surgelazione, si presenta come il miglior sistema di conservazione, grazie allo scrupoloso rispetto della catena del freddo in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare integro sulla tavola del consumatore.

*Si invitano gli ospiti con intolleranze o allergie a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (Reg. UE 1169/2011

In assenza di prodotto fresco si utilizza prodotto abbattuto a bordo, congelato o surgelato.