

Menù Asporto Pranzo di Natale e Cena Ultimo dell'Anno 2025

per un miglior servizio si richiede gentilmente il ritiro: per Natale entro le ore 11,00, per la cena dell'Ultimo entro le ore 19,00 grazie

Antipasti

<i>Ostriche a pezzo € 6,00</i>	<i>Scampi a pezzo € 6,00</i>	<i>Gamberi rossi di Mazara €6,00</i>
<i>Crudita' mista di Pesce</i>		<i>€30,00</i>
<i>Baccalà mantecato con crostini e cedro candito</i>		<i>€22,00</i>
<i>Carpaccio di tonno rosso</i>		<i>€18,00</i>
<i>Tartara di Tonno rosso con puntarelle</i>		<i>€20,00</i>
<i>Tartara di Ricciola con avocado</i>		<i>€20,00</i>
<i>Polpo alla palermitana</i>		<i>€18,00</i>
<i>Battuta di Gamberi Rossi di Sicilia con succo di Mandarino</i>		<i>€ 22,00</i>
<i>Insalata di mare alla Siciliana</i>		<i>€20,00</i>
<i>Arancini siciliani al ragù di tonno /norma/mortadella e pistacchio</i>		<i>€6,00 l'uno</i>
<i>Patanegra con crostini e caponata Siciliana</i>		<i>€18,00</i>

Primi piatti

Sughi pronti con Pasta fresca a parte

<i>Sugo all'Astice con pasta fresca a parte</i>	<i>€26,00 c.u.</i>
<i>Sugo ai frutti di mare con pasta fresca a parte</i>	<i>€ 20,00 c.u.</i>
<i>Sugo al Tonno con pasta fresca a parte</i>	<i>€ 18,00 c.u.</i>
<i>Ziti della casa (gia' pronti)</i>	<i>€18,00</i>
<i>Teglia di pasta al forno alla siciliana minimo per due persone (gia' pronta)</i>	<i>€14,00 C.U</i>



Secondi piatti

<i>Calamari e Totani in umido con crostini</i>	€20,00
<i>Trancio di Ricciola del Mediterraneo con ristretto di Arance</i>	€ 26,00
<i>Scottata di Tonno con cipolle di Tropea caramellate</i>	€20,00
<i>Involtini di pesce spada al forno</i>	€18,00
<i>Grigliata di Gamberoni mazzancolle del canale di Sicilia</i>	€28,00
<i>Zuppa di Baccala alla ghiotta messinese</i>	€24,00
<i>Astice alla Catalana</i>	€42,00
<i>Aragosta alla catalana in zuppa o alla griglia</i>	€19,00 l'etto
<i>Zuppa di pesce</i>	€ 35,00
<i>Cosciotto di Maialino con patate al forno</i>	€ 20,00

Dessert € 8,00

- Cassata Siciliana*
- Cannolo Siciliano*
- La Nostra Granita*
- Torta al cioccolato di Modica*
- Semifreddo al Pistacchio di Bronte*

