

Per iniziare

Crudità mista di pesce* con carpacci di misti, scampi, gamberi di Sicilia, ceviche, ostriche, tartarine (2,4,6,12,14)	€38,00
Battuta di Gamberi rossi di Mazara mango e cialda di pane pugliese (1-2)	€28,00
Tartare di Tonno rosso del Mediterraneo (1-4)	€24,00
Tartare di Ricciola del Mediterraneo con Avocado (4)	€24,00
Filettini di Tonno rosso su emulsione olio evo pistacchio di Bronte e salsa di soia (4,6,8)	€25,00
Soutè di Cozze Vongole Buccine e Capesanta ecc. con crostini (1,14)	€30,00
Fritturina di novellame con calamaretti spillo, gamberi, alici e verdure (1,2,4)	€22,00
Polpo alla Palermitana con pesto trapanese (4,8)	€20,00
Calamaretti nostrani ripieni - <i>piatto storico di famiglia</i> - (1,14,8)	€26,00
Patanegra 100% razza Iberica selezione Altanza con crostini e burro (1,8)	€26,00
Caponata Siciliana classica con pinoli tostati e panelle di ceci (8,9)	€15,00

I nostri plateau

Plateau di frutti di mare €50,00
con 3 scampi 3 gamberi rossi e rosa 3 ostriche ricci e frutti di mare secondo disponibilità dei mercati (2,12,14)

Plateau sua maestà l'Ostrica €70,00
12 ostriche selezionate fra migliori qualità che offre il mercato (14)

Plateau Imperiale €150,00
piccola tartarina di tonno rosso, frutti di mare, 6 ostriche 6 scampi 6 gamberi rossi 6 gamberi cotti 1 Astice intero cotto al vapore e capesante scottate "Consigliato per due persone" (2,14)

Ostriche, Scampi e Gamberi rossi (14)-(2) *da €6,00 a €8,00 a pezzo*
(a seconda delle qualità disponibili)

I Primi Piatti

Spaghetti della Casa aglio olio peperoncino Gamberi rossi e pistacchio di Bronte (1,2,8)	€28,00
Linguine all' Astice con pomodorino fresco e basilico (1,4)	€30,00
Spaghetti della casa ai Ricci di mare (1,14)	€28,00
Spaghetti della casa alle Vongole veraci con la nostra bottarga (1,4,14)	€24,00
Spaghetтата mantecata alla Celeste (<i>piatto della Mamma</i>) (1,7)	€22,00
Paccheri ripieni di sugo alle sarde pantostato e scorzetta di limone (4-1-8)	€24,00
Risotto alle Capesante con pisellini e zafferano (14)	€28,00
Busiate alla Norma (7)	€20,00

Gli spaghetti della casa sono di nostra produzione con trafilatura in bronzo e usando farine antiche siciliane fra le quali tumminia e perciasacchi

I Secondi Piatti

Tagliata di Tonno rosso con cipolle di Tropea in Agrodolce (4,6,11,)	€28,00
Astice con scampi e gamberi alla Catalana (2,6,)	€50,00
Frittura di Calamari del Mediterraneo e Gamberi rossi di Mazara con verdure (8-2-1)	€28,00
Trancio di Ricciola del Mediterraneo rosolata con scarola stufata(4)	€30,00
Filetto di Branzino selvaggio con ristretto d'arancia (4)	€28,00
Cubotti di Tonno rosso in crosta con scaloppa di Foie Gras e ambrosia di pomodoro(1,4)	€35,00
Grigliata di crostacei con mazzancolle scampi e gamberi rossi (2)	€40,00
Tagliata di Manzo a Km 0 su verdure grigliate	€26,00

Piatto unico Tutto Tonno rosso con filettini, carpaccio, cubotti e tartara €40,00 -4-1-6

Menù Degustazione

Menù a mano libera

Piccola entrèe di benvenuto

Menù di varie portate di pesce crudo e cotto a secondo della disponibilità dei mercati ,della stagionalità dei prodotti e della fantasia dello Chef

dessert

€88,00

Possibilità di abbinamento vino a ogni portata €30,00 a persona

(per tutti i commensali al tavolo , segnalare eventuali allergie e intolleranze)

Short Menù estivo

Piccola entrèe di benvenuto

Ceviche di Ricciola marinata agli agrumi con avocado e verdure fresche

Spaghetti con bottarga di Tonno rosso e pomodorino

Frittura di Calamari e Gamberi rossi con verdure

Short di granita

€70,00 incluso acqua vino (1 bottiglia di Vino di Sicilia della nostra cantina ogni due persone)

per tutti i commensali

Le nostre verdure

Patate fritte (chips di patate fresche)	€8,00
Verdure miste alla griglia	€10,00
Scarola saltata in padella con olive e olio alla siciliana	€8,00
Patate alla tortoriciiana	€8,00
Insalata mista fresca di verdure stagionali	€8,00
Insalata di pomodori con ricotta salata (7)	€8,00
La pantesca di pomodori e patate	€8,00

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>Amygdalus 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> (Wangenh.) K. Koch), nocci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), nocci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</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

* pesce...prodotto trattato con bonifica preventiva decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012 n.189

-se la reperibilità di prodotto fresco non fosse possibile può essere servito prodotto surgelato

Tutti i nostri menu in forma cartacea sono regolarmente sanificati come da protocollo governativo

Normativa allergeni: le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale

Pane, olio coperto e servizio € 4,00

