**Per iniziare**  

**Crudità mista di pesce\* (carpacci di misti, scampi, gamberi di Sicilia, ceviche, ostriche, tartarine) €38,00**

**Battuta di Gamberi rossi di Mazara con gocce di Maracuja €28,00**

**Tartare di Tonno rosso del Mediterraneo con puntarelle €22,00**

**Tartare di Ricciola del Mediterraneo con Avocado €22,00**

**Filettini di Tonno rosso su emulsione olio evo pistacchio di Bronte e salsa di soia €25,00**

**Soutè di Conchiglie miste con crostini (cozze vongole buccine e capesanta ) €30,00**

**Fritturina di novellame con verdurine (calamaretti spillo, e gamberi) €22,00**

**Polpo alla Palermitana con pesto trapanese €20,00**

**Calamaretti nostrani ripieni (piatto storico di famiglia) €26,00**

**Prosciutto di suino nero con crostini €22,00**

**Caponata Siciliana classica con pinoli tostati e panelle di ceci €15,00**

**I nostri plateau**

**Plateau di frutti di mare  *€*45,00 *(3 scampi 3 gamberi* rossi 3 ostriche ricci e frutti di mare secondo disponibilità dei mercati)**

**Plateau sua maestà l’Ostrica €65,00 (12 ostriche selezionate fra di 2/3 delle migliori qualità che offre il mercato)**

**Plateau Imperiale €140,00 “ piccola tartarina di tonno rosso, frutti di mare ,6 ostriche 6 scampi 6 gamberi rossi 6 gamberi cotti 1 Astice intero cotto al vapore “ (Consigliato per due persone)**

**Ostriche  *da €6,00 a €8,00 a pezzo (a secondo delle qualità disponibili)***

**Caviale CRU master da 10g €25,00**

**I Primi Piatti** 

**Spaghetti della Casa** **aglio olio peperoncino Gamberi rossi e pistacchio di Bronte €28,00**

**Paccheri all’ Astice €30,00**

**Spaghetti della casa ai Ricci di mare €28,00**

**Spaghetti della Casa alle Vongole veraci con la nostra bottarga €24,00**

**Anelloni con polpette e sugo di Tonno rosso €20,00**

**Risotto agli Scampi la sua tartare burrata e nocciole tostate €30,00**

**Spaghettata mantecata alla Celeste (piatto della mamma ) €22,00**

**Ravioloni cacio e pepe con sughetto alla Norma €18,00**

**I Secondi Piatti**

**Tagliata di Tonno rosso con cipolle di Tropea in Agrodolce €26,00**

**Astice con scampi e gamberi alla Catalana €48,00**

**Calamaro del Mediterraneo alla griglia con la nostra maionese ai cetrioli €25,00**

**Involtini di pesce spada alla Messinese €22,00**

**Trancio** **di Ricciola del Mediterraneo rosolata con scarola stufata €30,00**

**Filetto di Branzino selvaggio con ristretto d’arancia €28,00**

**Cubotti di Tonno rosso in crosta con scaloppa di Foie Gras e ambrosia di pomodoro €35,00**

**Grigliata di crostacei con mazzancolle scampi e gamberi rossi €40,00**

**Costolette di Agnello arrosto con patate alla Tortoriciana €26,00**

***Menù Degustazione cinque portate***

**Tris di tartare di Ricciola del mediterraneo Tonno rosso e Gamberi rossi di Mazara**

**Calamaretti nostrani ripieni alla griglia**

**Spaghetti della casa aglio olio peperoncino Gamberi rossi e pistacchio**

**Tagliata di Tonno rosso con cipolle rosse di Tropea in agrodolce**

**Cannolo siciliano o cassata…..Caffè**

**€85,00**

**vino e bevande escluse**

**(per tutti i commensali al tavolo)**

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

***Menù a mano libera***

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

**€85,00**

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

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

**---------------------------------------------------------------------------**

***Piatto unico Tutto Tonno rosso con filettini, carpaccio, cubotti e tartara* €40,00**

**Le nostre verdure**

**Patate fritte (chips di patate fresche) €6,00**

**Verdure miste alla griglia €10,00**

**Scarola saltata in padella con olive e olio alla siciliana €8,00**

**Patate alla tortoriciana €8,00**

**Insalata mista fresca di verdure stagionali €8,00**

**Insalata di pomodori con ricotta salata €8,00**

**La pantesca di pomodori e patate €8,00**

**\* pesce…prodotto trattato con bonifica preventiva decreto 17 luglio 2013 in attivazione 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**