

Con la nostra location sul lungomare,
l'aria fresca e un menù ispirato
ai sapori della cucina mediterranea,
ogni pasto è una celebrazione
della vita e di tutti i suoi piaceri

ANTIPASTI

CROSTONE DI PANE

€ 10

GOAT CHEESE AND SMOKED SALMON CROSTINI

con formaggio di caprino e salmone affumicato. Un equilibrio di cremosità e profumi del mare. //
A crispy bread base topped with creamy goat cheese and smoked salmon.
A perfect balance of rich creaminess and delicate flavors of the sea.

POLPO IN DOPPIA COTTURA DOUBLE-COOKED OCTOPUS

€ 16

Con stracciatella di bufala. // *Served with buffalo stracciatella cheese.*

IMPEPATA DI COZZE

€ 12

PEPPERED MUSSELS

Bianche o Rosse // *Steamed mussels with black pepper (available in white wine sauce or tomato sauce)*

FRITTURA DI PESCE FRIED FISH

€ 17

INSALATA DI MARE SEAFOOD SALAD

€ 12

Frutti di mare misti freschi marinati al limone e prezzemolo //
Fresh mixed seafood marinated with lemon and parsley.

CRUDITÀ DI MARE RAW SEAFOOD PLATTER

€ 30

Selezione di pescato del giorno servito crudo // *A selection of the daily fresh catch served raw.*

TAGLIERE MIRAMARE MIRAMARE PLATTER

€ 20

Salumi, formaggi, olive, pomodori secchi e bruschetta siciliana. //
Selection of cold cuts, cheeses, olives, sun-dried tomatoes, and Sicilian bruschetta.

TARTARE DI MANZO BEEF TARTARE

€ 20

con senape e capperi adagiata su una cialda di parmigiano croccante
with mustard and capers, served on a crisp Parmesan wafer.

PRIMI

RISOTTO AI PORCINI E GAMBERI € 20
PORCINI MUSHROOM AND SHRIMP RISOTTO

TAGLIOLINO TAGLIOLINI € 22

Con pesto di pistacchio, pomodoro di Pachino e gambero rosso di Mazara.

Un equilibrio perfetto tra dolcezza, freschezza e mare. //

Fresh tagliolini pasta with pistachio pesto, Pachino cherry tomatoes, and Mazara del Vallo red prawns.

A perfect balance of sweetness, freshness, and the essence of the sea..

BUSIATA BUSIATA PASTA € 15

Con seppia, finocchietto selvatico e pinoli. // *Traditional twisted pasta served with tender cuttlefish, wild fennel, and toasted pine nuts.*

LINGUINE AI RICCI SEA URCHIN LINGUINE € 20

**LINGUINE AI FRUTTI DI MARE E
POMODORI CONFIT** € 16
*SEAFOOD LINGUINE WITH
CHERRY TOMATO CONFIT*

LINGUINE ALLE VONGOLE CLAM LINGUINE € 17

**GNOCCHI CON VELLUTATA DI ZUCCA
E GUANCIALE CROCCANTE** € 15

*POTATO GNOCCHI WITH PUMPKIN CREAM
AND CRISPY GUANCIALE (CURED PORK CHEEK)*

Un piatto avvolgente e goloso dove la morbidezza degli gnocchi si fonde
on la dolcezza vellutata della zucca, completato dalla nota sapida del guanciale croccante.

An indulgent, comforting dish where soft potato gnocchi melt into a velvety pumpkin cream.

Crispy guanciale adds a perfectly savory, crunchy finish.

AGLIO E OLIO RIVISITATA € 12
REVISITED GARLIC AND OIL

Con pomodori secchi, croccante mollica "atturrunata" e mandorle tostate:

un piatto essenziale nel nostro menu, che rende omaggio alla nostra amata terra.

Featuring sun-dried tomatoes, "atturrunata" toasted breadcrumbs, and roasted almonds.

This signature dish is a tribute to our beloved land and an essential part of our story.

SECONDI

TRANCIO DI SALMONE AL FORNO

€ 16

BAKED SALMON FILLET

con cura adagiato su una velluata di zucca rossa e accompagnato da spinaci saltati all'aglio //
Carefully rested on a velvety red pumpkin cream and served with garlic-sautéed spinach.

FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI SESAMO

€ 16

SESAME-CRUSTED SEA BREAM FILLET

Su vellutata di patate: un piatto raffinato e armonioso, dove la delicatezza dell'orata viene valorizzata dalla nota tostata del sesamo. //

Served on a velvety potato purée. A refined and harmonious dish where the delicate flavor of the sea bream is enhanced by the nutty, toasted notes of the sesame crust..

TATAKI DI TONNO TUNA TATAKI

€ 17

Scottato alla perfezione, adagiato su spinaci saltati all'aglio e impreziosito dalla dolcezza vibrante delle cipolle di Tropea in agrodolce. //

Perfectly seared and served over garlic-sautéed spinach, enhanced by the vibrant sweetness of sweet and sour Tropea onions.

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

€ 20

FRIED CALAMARI AND SHRIMP

A cura dello Chef. // *Chef's Signature*

TAGLIATA DI ANGUS

€ 23

SLICED ANGUS STEAK

Servito su letto di rucola, scaglie di grana e patate //

On a bed of rocket salad, Parmesan shavings, and potatoes.

COSTOLETTE DI AGNELLO

€ 16

LAMB CHOPS

Con verdure e guancialetto croccante // *Served with seasonal vegetables and crispy guancialetto.*

INSALATE

POLLO *CHICKEN SALAD*

con misticanza, pomodori e noci // with mixed greens, Tomatoes, Walnuts

€ 12

SALMONE *SALMON SALAD*

Rucola, Finocchio, Salmone Affumicato, Ciliegino
Arugula, Fennel, Smoked Salmon, Cherry Tomatoes.

€ 13

CONTORNI

PATATINE FRITTE *FRENCH FRIES*

€ 5

VERDURA GRIGLIATA *GRILLED VEGETABLES*

€ 5

INSALATA MISTA *MIXED SALAD*

€ 5

PATATE AL FORNO *BAKED POTATOES*

€ 6

FRITTO MISTO *MIXED FRIED SELECTION*

€ 12

Patatine, Crocchette, Pannelle // French Fries, Croquettes, and Pannelle

PIZZA

ANGELICA

€ 7

Salsa di Pomodoro DOP, Fiordilatte, Origano e Basilico Fresco

DOP Tomato Sauce, Fiordilatte (Cow's Milk Mozzarella), Oregano, and Fresh Basil.

DON CALOGERO

€ 9

Salsa di Pomodoro DOP, Fiordilatte, Ciliegino, Bocconcini di Bufala, Datterino Giallo, Pesto di Basilico

DOP Tomato Sauce, Fiordilatte, Cherry Tomatoes, Buffalo Mozzarella Pearls, Yellow Datterino Tomatoes, Basil Pesto.

DON FABRIZIO

€ 9

Salsa di Pomodoro DOP, Olio all'Aglio, Filetto di Tonno di Lampedusa, Scaglie di Grana e Basilico

DOP Tomato Sauce, Garlic Oil, Lampedusa Tuna Fillet, Grana Cheese Shavings, and Basil.

AI FUNGHI

€ 9

Salsa di Pomodoro DOP, Fiordilatte Km 0, Funghi Porcini, Salsiccia, Pepe, Olio E.V.O., Patate a Forno

DOP Tomato Sauce, Local Fiordilatte, Porcini Mushrooms, Sausage, Pepper, Extra Virgin Olive Oil (E.V.O.), Baked Potatoes.

CUDDURUNI

€ 9

Salsa di Pomodoro DOP, Ciliegino, Olive Nere, Acciughe di Sciacca, Aglio, Basilico, Pecorino

DOP Tomato Sauce, Cherry Tomatoes, Black Olives, Sciacca Anchovies, Garlic, Basil, Pecorino Cheese

PARMIGIANA

€ 9

Pomodoro, Fiordilatte Km 0, Parmigiano Reggiano DOP, Melanzane Fritte e Basilico

Tomato, Local Fiordilatte, DOP Parmigiano Reggiano, Fried Eggplant, and Basil.

JE JÈ

€ 9

Fiordilatte, Datterino Giallo e Rosso, Cipolla Caramellata, Stracciatella, Basilico

Fiordilatte, Yellow and Red Datterino Tomatoes, Caramelized Onion, Stracciatella, Basil

VEGETARIANA

€ 9

Pomodoro, Fiordilatte Km 0, Funghi, Cipolla, Peperoni, Melanzane e Zucchine

Tomato, Local Fiordilatte, Mushrooms, Onion, Peppers, Eggplant, and Zucchini

BEATA CORBERA

€ 10

Base Fiordilatte, Crema Viola di Radicchio, Provola Affumicata, Melanzane, Crema di Zucchine e Scaglie di Ricotta

Fiordilatte Base, Purple Radicchio Cream, Smoked Provola Cheese, Eggplant, Zucchini Cream, and Ricotta Shavings.

PIZZA

SALINA

€ 10

Salsa di Pomodoro DOP, - In uscita: Stracciatella, Prosciutto Crudo, Cubetti di Pomodoro Secco, Filo d'Olio E.V.O. e Basilico Fresco
DOP Tomato Sauce, - On top (out of oven): Stracciatella, Cured Ham, Sun-dried Tomato Cubes, Drizzle of E.V.O. and Fresh Basil.

CAPRICCIOSA

€ 12

Salsa di Pomodoro DOP, Fiordilatte, Funghi, Uovo, Würstelm Carciofi, Prosciutto
DOP Tomato Sauce. Fiordilatte, Mushrooms, Egg, Wurstel, Artichokes, Ham

DIAVOLA SICANA

€ 10

Pomodoro, Fiordilatte Km 0, Olive Nere, Salame Piccante di Suino Nero dei Nebrodi, Origano, Basilico, Olio E.V.O.
Tomato, Local Fiordilatte, Black Olives, Spicy Salami of Nebrodi Black Pig, Oregano, Basil, E.V.O.

LE'LE'

€ 10

Salsa di Pomodoro DOP, Fiordilatte, Salsiccia, Spinaci, Uovo, Scaglie, Cipolla
Tomato Sauce DOP, Fior di Latte, Sausage, Spinach, Egg, Grana Flakes, Onion

L'AUTUNNALE

€ 10

Fiordilatte Km 0, Funghi, Gorgonzola, Speck, Noci
Local Fiordilatte, Mushrooms, Gorgonzola Cheese, Speck, Walnuts.

DONNAFUGATA

€ 11

Base Fiordilatte, Pesto alla Genovese - In uscita: Rost di Mortadella, Granella di Pistacchio e Burrata
Fiordilatte Base, Genovese Pesto - On top (out of oven): Mortadella Slice (Rost style), Chopped Pistachios, and Burrata Cheese.

BENDICO

€ 12

Fiordilatte, Funghi Porcini, Bresaola, Scaglie di Grana Padano 24 Mesi, Filo d'Olio
Fiordilatte, Porcini Mushrooms, Bresaola, 24-Month Grana Padano Shavings, Drizzle of Oil

LA BOTTARGA

€ 12

Crema di Zucchine, Fiordilatte, Gamberetti, Ciliegino, Bottarga, Zucchine Fritte
Zucchini Cream, Fiordilatte, Shrimp, Cherry Tomatoes, Bottarga, Fried Zucchini.

BURRATINA

€ 12

Burrata, Fiordilatte Km 0, Pomodoro, Datterino Giallo, Prosciutto Crudo San Daniele Basilico, Origano
Burrata, Local Fiordilatte, Tomato, Yellow Datterino Tomatoes, San Daniele Cured Ham, Basil, Oregano.

PIZZA

FRUTTI DI MARE

€ 12

Salsa di Pomodoro DOP, Frutti di Mare Vari, Pescato del Giorno
DOP Tomato Sauce, Various Seafood, Catch of the Day.

MIRAMARE

€ 12

Pane pizza, Pomodoro Bruschetta, Prosciutto Crudo, Mozzarella Fresca,
Misticanza, Olio, Basilico
*Pizza Bread, Bruschetta Tomato, Cured Ham, Fresh Mozzarella,
Mixed Greens, Olive Oil, Basil.*

TEDESCA

€ 9

Salsa di Pomodoro DOP, Fiordilatte, Patatine Fritte
Tomato Sauce DOP, Fior di Latte, French Fries.

RUCOLA

€ 10

Salsa di Pomodoro DOP, Fiordilatte, Prosciutto Crudo, Rucola, Scaglie, Ciliegino
Tomato Sauce DOP, Fior di Latte, Cured Ham, Arugula, Flakes, Cherry Tomatoes.

AI CEREALI

€ 14

Pizza Pane Spessa, Stracciatella, Gamberi Rossi Marinati, Lime,
Riduzione al Prezzemolo e Salmone
*Thick Pizza Bread, Stracciatella, Marinated Red Prawns, Lime,
Parsley Reduction, and Salmon*

HAMBURGER

SCOTTONA BEEF BURGER

€ 10,00

Bacon, cheddar, lattuga e pomodoro // Bacon, cheddar, lettuce, and tomato.

POLPO OCTOPUS BURGER

€ 12,00

Polpo fritto, stracciatella di bufala e misticanza. // Fried octopus, buffalo stracciatella, and mixed greens.

DESSERT

CUORE CALDO

€ 5

CANNOLO

€ 5

TIRAMISÙ

€ 6

CHEESECAKE

€ 6

DEGUSTAZIONE DI DOLCINI MIGNON

€ 10



VINO BIANCO WHITE WINE



Grillo

€ 20

Kiké (Fina) *(Traminer, Sauvignon Blanc)*

€ 25

CRISTO DI CAMPOBELLO

C.D.C. *(Blend)*

€ 6

€ 25

Adenzia *(Grillo - Inzolia)*

€ 7

€ 28

Laluci *(Grillo)*

€ 30

Laudari *(Chardonnay)*

€ 40

MILAZZO

Castello Svevo *(Blend)*

€ 6

€ 25

Terre delle Baronie *(Blend)*

€ 7

€ 30

Maria Costanza *(Blend)*

€ 30

Vignavella *(Blend)*

€ 35

TASCA D'ALMERITA

Leone *(Blend)*

€ 6

€ 25

Cavallo delle Fate *(Grillo)*

€ 6

€ 28

Buon Senso *(Catarratto)*

€ 6

€ 30

C'eragà *(Chardonnay)*

€ 40

Vigna San Francesco *(Chardonnay)*

€ 25

DONNAFUGATA

Lighea *(Zibibbo)*

€ 6

€ 25

Anthilia *(Blend)*

€ 6

€ 25

Sur Sur *(Grillo)*

€ 6

€ 25

Damarino *(Blend)*

€ 6

€ 25

La Fuga *(Chardonnay)*

€ 30

Vigna di Gabri *(Blend)*

€ 30

PELLEGRINO

Dianthà *(Blend)*

€ 6

€ 25

Gibelè *(Zibibbo)*

€ 6

€ 25

Il Salinaro *(Grillo)*

€ 28

Kelbi *(Catarratto)*

€ 28

Isesi *(Zibibbo)*

€ 35



VINO BIANCO WHITE WINE



PLANETA

La Segreta *(Blend)*

€ 6

€ 25

Alastro *(Grillo - Inzolia)*

€ 7

€ 28

Cometa *(Grillo)*

€ 35

Chardonnay *(Chardonnay)*

€ 40

MARCO DE BARTOLI

Sole e Vento *(Blend)*

€ 35

Lucido *(Catarratto)*

€ 35

Vignaverde *(Grillo)*

€ 40

Grappoli del Grillo *(Grillo)*

€ 50

Pietranera *(Zibibbo)*

€ 40

I NOSTRI ROSATI OUR ROSÉ WINES SELECTION

Fina Hanami

€ 6

€ 22

C.D.C. Rosato

€ 6

€ 22

Salier De La Tour Madamerosé

€ 6

€ 25

Donnafugata Lamera

€ 6

€ 25

Calafuria Salento

€ 6

€ 25

VINI FRIZZANTINI SPARKLING WINE

Traimari

€ 6

€ 25

Charme Bianco

€ 6

€ 25

Charme Rosé

€ 6

€ 28

Bianco di Nera

€ 7

€ 30



I ROSSI *RED WINE*

Castello Svevo <i>(Blend)</i>	€ 6	€ 25
C.D.C. <i>(Blend)</i>	€ 6	€ 25
Bayamore <i>(Uva Appassita)</i>	€ 6	€ 25
Lamuri <i>(Nero d'Avola)</i>	€ 6	€ 25
Guaraccio <i>(Petticone)</i>	€ 6	€ 25
Terre delle Baronie <i>(Blend)</i>	€ 7	€ 30
Maria Costanza <i>(Blend)</i>		€ 40
Don Antonio <i>(Nero d'Avola)</i>		€ 40
Mille e una Notte <i>(Blend)</i>		€ 70

FRANCIACORTA

BELLAVISTA

Alma	€ 6	€ 50
Nectar	€ 7	€ 50
Non Dosato		€ 60
Rosé		€ 70

CA' DEL BOSCO

Cuvée Prestige		€ 50
Rosé		€ 60
Saten		€ 70

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON

Reserve Imperiale	€ 6	€ 50
Ice Imperiale	€ 7	€ 50
Rosé		€ 60
		€ 70

LAURENT PERRIER

Cuvée Brut		€ 80
Cuvée Rosé Brut		€ 90

DOM PERIGNON

Vintage 2013		€ 300
Cristal		€ 400
Krug		€ 450

BIRRE

BIRRE CLASSICHE *CLASSIC BEERS*

Nastro Azzurro	€ 3
Beck's	€ 3
Tennet's	€ 5
Ceres	€ 5
Messina Cristalli di Sale	€ 5
Messina Dello Stretto	€ 4
Nastro Azzurro 00	€ 4
Senza Glutine	€ 4
Corona Extra	€ 5

BIRRA SAPÈ ARTIGIANALI *SAPÈ CRAFT BEERS*

Licatisa (Bionda)	€ 6
Barunissa (Weiss)	€ 6
Cummari (Ambrata)	€ 6
Piccatura (Rossa)	€ 6

COCKTAIL ANALCOLICI

TUTTIFRUTTI

Ananas, Succo d'Arancia, Fragole
Pineapple, Orange Juice, Strawberries

FLORIDA

Succo di Pompelmo, Arancia e Limoni
Grapefruit Juice, Orange, Lemons

MIRAMARE

A Sorpresa // *Bartender's choice*

€ 6

€ 6

€ 6

COCKTAIL

Bulldog Gin & Tonic	€ 6
Bombay Gin & Tonic	€ 6
Hendrick's Gin & Tonic	€ 8
Gin Mare Gin & Tonic	€ 8
Malfy Gin & Tonic	€ 7
Monkey Gin & Tonic	€ 10
Negroni	€ 6
Negroni Siciliano	€ 6
Negroni Sbagliato	€ 6
Americano	€ 6
Vodka Absolut +	€ 6
Vodka Belvedere	€ 8
Vodka Grey Goose +	€ 8
Mojito	€ 6
Caipiroska	€ 6
Cuba Libre	€ 6
Daiquiri	€ 6
Dry Martini	€ 6
Margarita	€ 6
Manhattan	€ 6
Moscow Mule	€ 6
Cosmopolitan	€ 6
Sex on the Beach	€ 6
Tequila Sunrise	€ 6

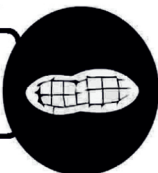
SPRITZ

Aperol Spritz	€ 6
Campari Spritz	€ 6
Hugo Spritz	€ 6
Select Spritz	€ 6
Siciliano Spritz (Fico d'India)	€ 7

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



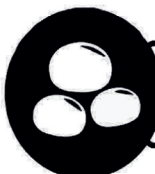
GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

