



MENÙ

ANTIPASTI

Focaccia con stracciatella acciughe e “pico de gallo” (1,4,7)	16
Crudo di tonno* con salsa tonnata, capperi e “lemonkosho” (3,4,11) Gluten free, Lactose free	20
Polpetta di carne al sugo della domenica (3) Gluten free, Lactose free	15
Carciofi, colatura di parmigiano, agretto e gamberi rossi* (2,4,14) Gluten free, Lactose free	20
Avocado, gravlax di salmone, stracciatella, mango e gomasio (3,6,7,11,14) Gluten free	16

PRIMI

Busiate alle acciughe di Cefalù e “muddica atturrata” (1,4,8,12) Lactose free	16
Raviolini di ricotta ed erbe burro e Parmigiano (1,3,7)	18
Tagliatelle cacio pepe e gamberi rossi* (1,2,3) Lactose free	22
Fettuccine con le vongole veraci (1,14) Lactose free	22
Busiate alla norma (1,7)	15

SECONDI

Calamari* in tempura e gambero* kataifi con salsa all'aglio nero (2,3,4,5,6,10,14) Gluten free, Lactose free	22
Polpo* cbt, mousseline di patata all'olio, salsa isolana (14) Gluten free, Lactose free	22
Catalana di gamberi rossi* (2) Gluten free, Lactose free	22
Stinco di agnello al Marsala Gluten free, Lactose free	20
Petto d'anatra speziato con indivia arrosto e chutney di agrumi Gluten free, Lactose free	22

DOLCI

TiramiSud (1,3,7)	7
Mousse cheesecake e mango confit (7) Gluten free	7
Panna cotta alla vaniglia e composta di fragoline (7) Gluten free	7



MENÙ

ANTIPASTI

Homemade focaccia, anchovies and “pico de gallo” (1,4,7)	16
Tuna sashimi, “salsa tonnata”, capers and “lemonkosho” (3,4,11) Gluten free, Lactose free	20
Traditional meatballs in a fresh tomato sauce (3) Gluten free, Lactose free	15
Artichokes, Parmigiano fondue, seared red prawns (2,4,14) Gluten free, Lactose free	20
Avocado, salmon gravlax, stracciatella and mango (4,6,7,11,14) Gluten free	16

PRIMI

Busiate in a tomato, anchovies, pine nuts and raisin sauce (1,4,8,12) Lactose free	16
Ricotta and herbs raviolini with butter and Parmigiano (1,3,7)	18
Tagliatelle cacio & pepe with raw red prawns (1,2,3) Lactose free	22
Fettuccine with clams (1,14) Lactose free	22
Busiate alla norma (1,7)	15

SECONDI

Fried calamari & kadaifi prawns with a black garlic mayo (2,3,4,5,6,10,14) Gluten free, Lactose free	22
Crispy octopus in a bed of soft potatoes, fresh tomato, olive and capers sauce (14) Gluten free, Lactose free	22
Catalana di gamberi rossi* (2) Gluten free, Lactose free	22
Lamb shank, Marsala gravy sauce, fresh herbs and potato Gluten free, Lactose free	20
Duck breast, belgian endive and mango e citrus chutney Gluten free, Lactose free	22

DOLCI

Tiramisù (1,3,7)	7
Mousse cheesecake e mango confit (7) Gluten free	7
Vanilla pannacotta and red fruits coulis (7) Gluten free	7



MENÙ

BEVANDE

Acqua naturale-frizzante	3,5
Coca cola 33 cl	3,5
Fanta 33 cl	3,5
Sprite 33 cl	3,5
Limonata Bio di Sicilia	3,5

BIRRE

Messina cristalli di sale alla spina 0,2 cl	4
Messina cristalli di sale alla spina 0,4 cl	6
Moretti IPA alla spina 0,2 cl	4
Moretti IPA alla spina 0,4	6
Birra dello stretto 33 cl	4

COCKTAILS

Aperol Spritz	8
Limoncello spritz	8
Etna gin & tonic	10
Negroni	8
Americano	8

VINI AL CALICE 7

Il nostro staff sarà felice di elencarvi la proposta del giorno

Our staff will be happy to list the proposal of the day for you



R I S T O R A N T E
C E F A L Ù