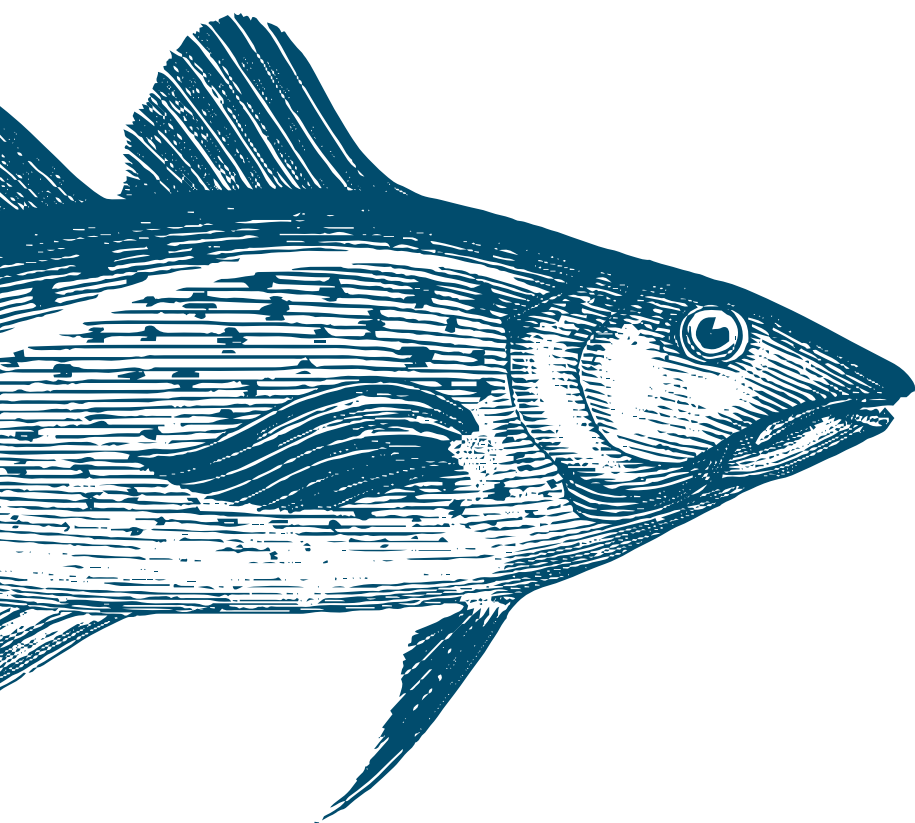




LA LISCA
gullu

BEVANDE | DRINKS

Acqua Panna o San Pellegrino Panna or San Pellegrino water	75cl	3
Acqua effervescente naturale Natural sparkling water	75cl	3
Coca Cola o Coca Cola zero Cola or Cola zero	33cl	3
Aranciata o Limonata frizzante Sparkling Orange or Lemonade	27,5cl	3
Tonica Fever tree premium indian Fever tree premium indian tonic	20cl	3
Ginger beer Fever tree Fever tree ginger beer	20cl	3
Caffè e caffè decaffeinato Coffee and deka coffee		2

BIRRE | BEERS

Noam - Bavarian Berlin - unfiltered Leggera e rinfrescante con note floreali, erbacee e un finale salino Light and refreshing with floral, herbaceous notes and a saline finish	33cl	Premium Lager	5,2%	7
Lariano - Salada Sale marino di Trapani e coriandolo rendono questa birra freschissima Trapani sea salt and coriander make this beer very fresh	33cl	Lager	5,0%	7
Brewfist - La Mosca Sentori agrumati e pepati. Grande beva. Perfetta con il pesce crudo Citrus and pepperey hints. Perfect with raw fish	33cl	Blanche	5,2%	7
Epica - Eolo Al naso frutta bianca. Amaro morbido. Ottima con la frittura di pesce White fruit on the nose. Smooth bitterness. Excellent with fried fish	33cl	Pale Ale	5,0%	7
Brewfist - Il Montante Malti tostati, caramello sorprendente come un montante, sentori di uva e luppolo Aurora in chiusura Roasted malts, surprising caramel like an uppercut, hints of grape and Aurora hops on the finish	33cl	Doppelbock	7,3%	7

Coperto 3€



ANTIPASTI CRUDI | RAW STARTERS

Crostini con alici marinate, stracciatella e pomodoro semi dried 1 - 4 - 7 - 12	14
Toasted bread with marinated anchovies, stracciatella cheese and semi-dried tomatoes	
Carpaccio al coltello con citronette al finocchietto 4	24
Daily catch carpaccio with wild fennel citronette	
Tartare di pescato con cipolla in agrodolce, pomodoro semi dried e cappero nano 4 - 12	22
Fish tartare with bitter-sweet onion, semi dried tomatoes and capers	
Gamberi viola con emulsione alla menta 2	24
Purple prawns with mint emulsion	
Crudo di scampi 2	26
Raw langoustines	
Misto crudo carpaccio, tartare, gambero viola o scampo, julienne di calamari 2 - 4 - 12	35
Raw selection carpaccio, tartare, purple prawn or langoustine, calamari julienne	

ANTIPASTI COTTI | COOKED STARTERS

Alici panate e farcite con primosale siciliano e crema di pomodorino 1 - 4 - 7 - 12	14
Breaded anchovies filled with primosale sicilian cheese and tomatoes cream	
Polpette di baccalà mantecato, fritte, servite con salsa yogurt 1 - 4 - 7	16
Deep fried creamed salted cod balls, served with yogurt sauce	
Catalana di gamberi ai tre pomodori, sedano e cipolla rossa di Tropea 2 - 9	16
Catalan style shrimps with a trio of tomatoes, celery and Tropea red onion	
Seppioline locali su crema di piselli e bacon croccanti 14	16
Local baby squid on peas cream and crispy bacon	
Cozze al gorgonzola 7 - 14	16
Mussels with gorgonzola sauce	
Tiepido di mare seppia, calamaro, polpo, gamberi, cozze e ortaggi marinati 2 - 4 - 12 - 14	16
Warm seafood salad cuttlefish, squid, octopus, prawns, mussels and marinated vegetables	
Frittura di calamari* e gamberi, servite con salsa alla senape e miele 1 - 2 - 10 - 14	18
Mixed fried calamari* and prawns, served with mustard and honey sauce	

PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES*

Pappardelle “Tre di Oro” al ragù di cernia con melanzane croccanti e mentuccia 1 - 4	20
Pappardelle with grouper ragout, crunchy aubergines and mint	
Tortelli di ricotta e spada affumicato, crudo di gambero rosso e burro al prezzemolo 1 - 2 - 7	22
Ricotta and smoked swordfish filled Tortelli, raw red shrimps and parsley butter	
Pastaredda “Tre di Oro” alla marinara calamari, gamberi e cozze 1 - 2 - 4 - 7 - 14	20
Pastaredda “alla marinara” calamari, shrimps and mussels	
Bucatini “Mancini” con alici, finocchietto selvatico e muddica atturrata 1 - 4	18
Bucatini with anchovies, wild fennel and toasted breadcrumbs	
La nostra Carbonara di Mare 1 - 2 - 4 - 14	24
Spaghettoni “Mancini”, crema di cozze, mosciame di tonno, gambero rosa locale e ventresca rosticciata	
Our Seafood Carbonara	
Spaghettoni, mussels cream, tuna bresaola, local shrimps and charred tuna belly	

SECONDI PIATTI | *MAIN COURSES*

Polpo* croccante, hummus di ceci e giardiniera artigianale 9 - 14	22
Crispy octopus*, chickpea hummus and homemade giardiniera	
Frittura di paranza - Oggi decide il mare 1 - 3 - 4	18
Mixed fried “paranza” fish - Let the sea decide	
Servita con maionese piccante / Served with spicy mayonnaise	
Baccalà gratinato, crema di melanzane e pomodorino confit 4	22
Cod au gratin, aubergines cream and confit tomatoes	
Involtini di spada, caponata estiva di melanzane e crema di mandorle di Avola 1 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12	20
Swordfish rolls on sicilian caponata	
Pescato del giorno alla piastra con crema di patate e zucchine alla scapece 4	26
Grilled catch of the day with potatoes cream and scapece-style zucchini	
Pescato del giorno alla Mediterranea, pomodorini Pachino, olive Taggiasche e capperi di Salina 4	26
Mediterranean-style catch of the day with Pachino tomatoes, Taggiasca olives and Salina capers	

CONTORNI | *SIDE DISHES*

Caponata estiva di melanzane con mandorle di Avola tostate 8 - 9 - 12	10	Insalata di pomodorini, cipolla rossa di Tropea e basilico	8
Summer aubergines caponata topped with toasted almonds		Tomatoes salad, Tropea red onion and basil	

Informazioni sulle allergie alimentari

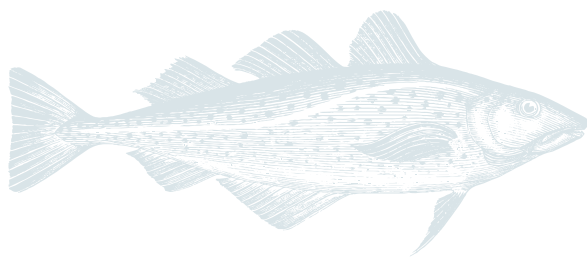
Gli allergeni e i loro derivati sono:

- 1.** Cereali contenenti glutine; **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei; **3.** Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce; **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi; **6.** Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); **8.** Frutta a guscio; **9.** Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape; **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride Solforosa e solfiti; **13.** Lupini e prodotti a base di lupini; **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Per informazioni su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.



* Solo in caso di non reperibilità del prodotto fresco, verrà utilizzato prodotto surgelato.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04 ovvero è stato abbattuto per almeno 24 ore ad una temperatura non superiore ai -20°.

LA LISCA

CUCINA E BOTTEGA

