[ANTIPASTI]

DI MARE

1 - Degustazione di crudi di mare**	€ 25,00
2 - Carpaccio di gambero rosso di Mazzara** in salsa di lime	€ 17,00
3 - Antipasto di mare** (crudo e caldo)	€ 20,00
4 - Degustazione di bruschette di mare*	€ 14,00
5 - Carpaccio di pesce crudo**	€ 15,00
6 - Insalatina tiepida di mare*	€ 14,00
7 - Pepata di cozze	€ 12,00
8 - Stocco alla messinese	€ 14,00
9 - Fritto misto*	€ 13,00
10 - Ostriche	€ 3,00 cad.

TARTARE

20 - Tartare di gambero rosso di Mazzara**, erba cipollina e lime	€ 22,00
21 - Tartare di orata**, capperi, cetriolo ed erba cipollina	€ 20,00
22 - Tartare di spigola** e bottarga	€ 22,00
23 - Tartare di salmone**, porro, lime e capperi	€ 18,00
24 - Tartare di spigola** con polpa di riccio*	€ 22,00
25 - Tartare di tonno**	€ 19,00
26 - Tartare di pauro** con olive, sedano e peperoncino	€ 20,00
27 - Tartare di ricciola** con avocado e lime	€ 20,00

DI TERRA

30 - Rustico siciliano	€ 14,00
31 - Tempura di provola e miele	€ 10,00
32 - Provola del casale grigliata con verdure di campo	€ 10,00
33 - Mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma	€ 10,00
34 - Piatto di salumi	€ 9,00
35 - Piatto di salumi e formaggi	€ 10,00
36 - Burrata	€ 12,00
37 - Gran piatto di verdure grigliate	€ 9,00
38 - Mozzarella di bufala (125 gr.)	€ 9,00
39 - Prosciutto crudo di Parma	€ 10,00
40 - Bresaola, rucola e scaglie di grana	€ 12,00
41 - Gran piatto di verdure cotte	€ 9,00
42 - Caponata	€ 9,00
43 - Parmigiana	€ 9,00
44 - Antipasto piccolo	€ 8,00
45 - Degustazione di formaggi rari, composte di frutta e frutta secca	€ 14,00

N.B. I prodotti con (*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco.
Il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste

[PRIMI PIATTI]

DI MARE

100 - Risotto di mare*	€ 19,00
101 - Busiate con pesto alla trapanese e gambero rosso di Mazara	€ 19,00
103 - Risotto al limone con carpaccio di gambero**	€ 19,00
104 - Risotto al nero di seppia con tartare di orata, erba cipollina e menta	€ 19,00
105 - Bigoli con nero di seppia e ricottina	€ 16,00
106 - Bigoli alla carbonara di tonno** o salmone	€ 16,00
107 - Bigoli gratinati con cozza, calamari*, gamberetti, mollica e menta	€ 16,00
108 - Casarecci con mazzancolle*, pomodorini secchi, finocchietto selvatico e mollica tostata	€ 17,00
109 - Casarecci alla catanese (sarde, finocchio selvatico, piselli e mollica)	€ 14,00
110 - Linguine alle vongole / allo scoglio* / alla tarantina	€ 16,00
111 - Linguine all'eoliana (tonno**, olive nere, capperi e pomodorino)	€ 14,00
112 - Linguine alla bottarga di Favignana	€ 19,00
113 - Linguine ai ricci*	€ 23,00
114 - Spaghetti di soia alle verdure a gamberetti**	€ 15,00
116 - Primo del giorno	€ 16,00

DI TERRA

150 - Risotto ai funghi porcini*	€ 15,00
151 - Bigoli con ragù di cinghiale*	€ 15,00
152 - Caserecci al pesto di pistacchio	€ 16,00
153 - Caserecci alla norma	€ 15,00
154 - Bucatini con salsiccia, cicoria, ciliegino e provola	€ 15,00
155 - Spaghetti di soia con verdure e pollo	€ 14,00
156 - Risotto mela, speck, formaggio montasio	€ 17,00
157 - Primo del Giorno	€ 15,00
158 - Carbonara tartufo nero, uovo, parmigiano e pepe nero	€ 30,00

N.B. I prodotti con (*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco.
Il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste

[SECONDI DI PESCE]

250 - Tajine di cous cous, ceci, pesce** e frutti di mare	€ 19,00
251 - Tajine di cous cous e pesce**	€ 18,00
252 - Filetto di tonno** scottato	€ 19,00
253 - Filetto di tonno** scottato con cipollata	€ 20,00
254 - Tagliata di tonno**	€ 19,00
255 - Tonno** al sesamo su letto di verdure	€ 19,00
257 - Involtini di pesce spada** alla messinese con agrumi e finocchietto	€ 15,00
258 - Fagottino di pesce spada** in crosta di pistacchio con ripieno di gamberetti** e zucchine	€ 18,00
259 - Trancio di pesce spada**	€ 18,00
260 - Filetto di salmone** al vapore o griglia	€ 15,00
261 - Pesce fresco al banco / astici canadesi	al kg € 65,00
262 - Occhi di bue	al kg € 105,00
263 - Crostacei	al kg € 110,00

[CONTORNI]

300 - Verdure di campo	€ 6,00
301 - Insalata varia	€ 6,00
302 - Insalata di ceci, menta, olio e aceto	€ 6,00
303 - Patatine fritte*	€ 6,00
304 - Insalata di finocchio	€ 6,00
305 - Patate al forno	€ 6,00
306 - Patate lesse	€ 6,00
307 - Purè di patate	€ 6,00

Pane di nostra produzione.

N.B. I prodotti con (*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco.
Il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste

SUPPLEMENTI SULLE PIZZE BASE

Speciali: Bresaola, funghi porcini*, mozzarella di bufala, prosciutto crudo	€ 3,00
Formaggi: Mozzarella, gorgonzola, provola affumicata, philadelphia, auricchio, grana, asiago, pepato fresco	€ 2,00
Salumi : Prosciutto cotto, speck, wurstel, salsiccia	€ 2,00
Verdure: Spinaci, biete, radicchio, rucola, basilico	€ 1,00
Ortaggi: Melanzane, zucchine, patate, cipolla, funghi, pomodoro ciliegino	€ 1,00
Altri condimenti: Ricotta salata, uovo, patatine fritte*, patate al forno	€ 1,00
Supplemento mozzarella senza lattosio	€ 3,00
Supplemento impasto integrale con semi di lino ricchi di omega 3	€ 3,00
Culatello D.O.P.	€ 6,00
Frutta secca	€ 3,00

[INSALATONE]

450 - Rucola, bresaola, funghi, grana	€ 12,00
451 - Misticanza, pomodoro ciliegino, tonno, capperi, uovo	€ 11,00
452 - Lattuga, mela verde, noci, scaglie di grana, speck	€ 12,00
453 - Spinaci , scaglie di grana, prosciutto crudo, pomodoro datterino, funghi	€ 12,00
454 - Misticanza, avocado, gamberetti lessi, pistacchi	€ 14,00
455 - Pomodoro, lattuga, mais, carpaccio di salmone, rucola	€ 14,00
456 - Millefoglie, bresaola, mela verde, carote, mais, noci e misticanza	€ 15,00
457 - Avocado, pancetta affumicata, champignon, radicchio, pomodorini	€ 14,00

N.B. I prodotti con (*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco.
Il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste

[FRUTTA, DOLCI E GELATI]

700 - Frutta di stagione	€ 4,00
701 - Tagliata di frutta	€ 5,50
702 - Tiramisù al caffè	€ 6,00
703 - Pasticcini di sfoglia con crema al cioccolato bianco	€ 6,00
704 - Salame turco	€ 6,00
705 - Tortino caldo al cioccolato (6 minuti di cottura)	€ 6,00
706 - Tortino caldo al pistacchio (6 minuti di cottura)	€ 6,00
707 - Cestinetto caldo di ricotta e marmellata (pera, fichi)	€ 6,00
708 - Crostata alle fragoline	€ 6,00
709 - Cannolo rotto	€ 6,00
710 - Cheesecake (fragola, cioccolato)	€ 6,00
711 - Millefoglie classica	€ 6,00
712 - Millefoglie alla crema di limone e	€ 6,00
lamponi	€ 6,00
713 - Gelato (pistacchio di Bronte, cioccolato, nocciola, fior di latte, arachidi, nutella)	€ 6,00
714 - Geli (cannella, limone)	€ 9,00
715 - Torta al pistacchio con pallina di gelato al pistacchio	€ 3,00
716 - Torta del cliente: servizio a persona	

[BEVANDE]

800 - Acqua (naturale, frizzante)	€ 3,50
801 - Lattine (coca cola, fanta, ecc.)	€ 3,50
802 - Coca cola 1 L	€ 6,00
803 - Birra bionda piccola	€ 4,00
804 - Birra bionda media	€ 6,00
805 - Vini liquorosi speciali	€ 7,00
806 - Vini liquorosi	€ 5,00
807 - Amari	€ 4,00
808 - Grappa barrique al bicchiere	€ 4,50
809 - Birre italiane in bottiglia	€ 4,00
810 - Birre estere in bottiglia	€ 5,00
811 - Calice di vino	€ 6,50
812 - Calice di prosecco	€ 6,50
813 - Caffè	€ 2,50

N.B. I prodotti con (*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco.
Il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste
coperto 3,50 € - acqua 3,50 € - caffè 2,50 €

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE

La presente indicazione è riferita ai prodotti somministrati al tavolo:

1. Cereali contenenti glutine (cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)
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, vale a dire:
   - Mandorle (Amygdaius communis L.)
   - Nocciole (Corylus avellana)
   - Noci (Juglans regia)
   - Noci di acagiù (Anacardium occidentale)
   - Noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K.Koch]
   - Noci del Brasile (bertholletia excelsa)
   - Pistacchi (Pistacia vera)
   - Noci macedamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia)
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 (in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

N.B.

- I prodotti segnalati con (*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco. Il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste.
- I prodotti segnalati con (**): «Il prodotto ittico crudo/marinato viene trattato ai sensi dell' O.M. 12/05/92 oggi regolamentato dal Reg. 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo III e V) e dal Reg. CE 2074/2005, allegato II, sezione I, capitolo I e dal Reg. 1020/2008 (che modifica il Reg. CE 853/04).»
- I prodotti con (***) sono stati abbattuti a temperatura negativa (-18) come trattamento di sicurezza alimentare secondo il Reg. 852/04