

MENÙ DEGUSTAZIONE DI PESCE

5 antipasti, 2 primi, secondo con contorno, sorbetto, caffè, acqua, vino€ 35,00
(5 appetizers, 2 first courses, second main course with side dish, sorbet, coffee, water, wine)

APERIFISH.....€ 22,00
8 degustazioni di mare, cocktail / calice di vino

ANTIPASTI

PATATA FRESCA FRITTA€ 3,50
(Fried fresh potatoes)

BRUSCHETTA AL POMODORO (TOMATO BRUSCHETTA) 6 pz€ 6,00
Pomodoro, aglio, basilico, olio, origano
(Tomato, garlic, basil, oil, origan)

MISTO CALDO (FRIED TYPICAL PALERMO).....€ 7,50
Patata fresca, panelle, crochè, crostini al prosciutto e arancinette con carne
(Fresh potato, panelle, potato croquettes, ham croutons and small arancine with meat)

TRINCI DI PANE PIZZA CON STRACCIATELLA, SALMONE E GRANELLA DI PISTACCHIO (4 pz)€ 12,00
(Slices of pizza bread with stracciatella salmon and pistachio granola)

FOCACCINE CON PORCHETTA (4 pz).....€ 8,50
(Scones with porchetta)

SFINCIONELLO PALERMITANO (PIZZA TYPICAL PALERMO).....€ 7,50
Pomodoro, cipolla, acciuga, caciocavallo, origano e pangrattato
(Tomato, onion, anchovy, caciocavallo cheese, oregano and breadcrumbs)

CROSTINI AL SALMONE 4 pz.....€ 6,00
(Crostini with salmon)

INSALATA DI MARE (SEA SALAD)€ 14,00
Polpo*, calamaro*, gamberi*, cozze e vongole
(Octopus*, squid*, prawn*, mussels and clams)

POLPO* ARROSTO SU PUREA DI PATATE AL ROSMARINO€ 14,00
(Roasted octopus* on rosemary potatoes puree)

COCKTAIL DI GAMBERI*€ 13,00
(Cocktail prawn*)

OSTRICA cad.€ 3,00
(Oyster)

GAMBERO* IN TEMPURA E MAIONESE AL BASILICO€ 15,00
(Tempura prawn* with basil mayonnaise)

ZUPPA DI COZZE CON CROSTINI DI PANE SPEZIATO€ 14,00
(Mussels soup with spiced bread croutons)

DEGUSTAZIONE ANTIPASTI DI MARE DEL GIORNO€ 16,00
(Sea appetizer tasting of the day)

CRUDITÉ DI PESCE€ 28,00
2 scampi*, 2 gamberi rossi*, 2 ostriche, 2 bruschette ai ricci*, 2 bruschette tartare di gambero*
(Fish crudité: 2 scampi*, 2 red prawns*, 2 oysters, 2 bruschetta with sea urchins*, 2 bruschetta with prawn* tartare)

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con surgelato di prima scelta

*In the absence of the fresh product it could be frozen

Coperto €2,50

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO ALLO SCOGLIO.....	€ 17,00
<i>Cozze, vongole veraci, scampi*, calamari*, gamberi* e concassè di pomodori</i> (Mussels, clams, scampi*, squid*, prawn*, cherry tomatoes)	
FETTUCCINE CON PESTO DI PISTACCHIO E GAMBERI	€ 18,00
<i>Gamberi*, pistacchio e pomodorini</i> (Prawn*, pistacchio, cherry tomatoes)	
FETTUCCE REALE	€ 24,00
<i>Ricci*, gambero rosso* e vongole</i> (Sea urchins*, red shrimps*, clams)	
SPAGHETTO CON VONGOLE VERACI	€ 20,00
<i>(Spaghetti with veracious clams)</i>	
SPAGHETTO ESTATE.....	€ 18,00
<i>Zucchina fritta, vongole, gamberi* e menta</i> (Fried zucchinis, clams, shrimp* and mint)	
FETTUCCE AL PESTO DI BASILICO E TARTARE DI GAMBERI	€ 20,00
<i>Pesto di basilico, mandorle, tartare di gamberi* e stracciatella</i> (Basil and almond pesto, shrimp tartare*, and stracciatella)	
BUSIATE LIDO.....	€ 15,00
<i>Pesce spada*, melanzane, pomodoro e menta</i> (Swordfish*, eggplant, tomato, and mint)	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE.....	€ 17,00
<i>Cozze, vongole veraci, calamari*, gamberi* e scampi*</i> (Mussels, clams, squid*, prawn*, scampi*)	
SPAGHETTO ALLA NORMA	€ 11,00
<i>Salsa di pomodoro, melanzane fritte e scaglie di ricotta salata</i> (Tomato sauce, fried aubergines, ricotta cheese)	
SPAGHETTO ALLA CARBONARA.....	€ 12,00
<i>Guanciale, pecorino romano D.O.P. e uovo</i> (Guanciale, pecorino cheese, egg)	

Chiedi i primi del giorno al momento dell'ordinazione
Ask for the starters of the day when ordering

**In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con surgelato di prima scelta*

**In the absence of the fresh product it could be frozen*

Coperto €2,50

SECONDI

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (GRILLED FISH).....	€ 22,00
<i>Calamari*, pesce spada* e gamberoni*</i> (Squid*, swordfish* and king prawn*)	
FRITTO MISTO DI PESCE (FRIED FISH).....	€ 16,00
<i>Calamari* e gamberi*</i> (Squid* and prawn*)	
PESCE SPADA* IN UMIDO SU GUAZZETTO DI FRUTTI DI MARE	€ 16,00
<i>Cozze, vongole veraci, gamberi* e pomodorini</i> (Mussels, clams, prawn*, cherry tomatoes)	
PESCE SPADA* AI FERRI O PANATO	€ 14,00
<i>(Grilled/baked swordfish*)</i>	
CALAMARO* AI FERRI O PANATO	€ 16,00
<i>(Grilled squid*)</i>	
TRANCIO DI PESCE CON PANATURA AGLI AGRUMI.....	€ 19,00
<i>(Fish fillet with citrus crust)</i>	
BISTECCA PANATA O AI FERRI	€ 14,00
<i>(Beef steak)</i>	
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA D.O.P. E RIDUZIONE ALL'ACETO BALSAMICO.....	€ 20,00
<i>(Sliced beef with grana cheese, rocket and balsamic vinegar)</i>	

CONTORNI

PATATA FRESCA FRITTA	€ 3,50
<i>(Fried fresh potatoes)</i>	
INSALATA MISTA	€ 4,00
<i>(Mixed salad)</i>	
VERDURE GRIGLIATE (GRILLED VEGETABLES).....	€ 5,00
<i>Melanzane, zucchine, peperoni e radicchio</i> (Aubergine, zucchini, peppers, red chicory)	

**In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con surgelato di prima scelta*

**In the absence of the fresh product it could be frozen*

Coperto €2,50

MENÙ PIZZE

PIZZA BRUSCHETTA.....	€ 6,50
<i>Pomodoro, aglio, basilico, olio, origano</i> (Tomato, garlic, basil, oil, organ)	
MARGHERITA	€ 7,00
<i>Salsa di pomodoro, fior di latte</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese)	
NAPOLI	€ 7,50
<i>Salsa di pomodoro, fior di latte, acciughe e origano</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and organ)	
ROMANA	€ 8,00
<i>Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, ham)	
QUATTRO GUSTI	€ 9,00
<i>Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, acciughe, origano</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, articoches, anchois, organ)	
PARMIGIANA.....	€ 8,50
<i>Salsa di pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, scaglie di grana</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, fried aubergines, grana cheese flakes)	
FACCIA DI VECCHIA.....	€ 7,50
<i>Salsa di pomodoro, pomodoro a fette, cipolla, cacio cavallo, acciughe, pan grattato, origano</i> (Tomato sauce, sliced tomato, onion, caciocavallo cheese, anchovies, bread crumbs, organ)	
CAPRICCIOSA	€ 10,50
<i>Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, wurstel, carciofi, olive, funghi</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, wurstel, articoches, olive, mushrooms)	
RUSTICA	€ 9,50
<i>Salsa di pomodoro, fior di latte, salame piccante, pomodoro a fette, caciocavallo, origano</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, sliced tomato, caciocavallo cheese, organ)	
NOSTROMO	€ 9,50
<i>Salsa di pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, origano</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion, organ)	
CONTADINA.....	€ 9,50
<i>Salsa di pomodoro, fior di latte, carciofi, pomodorini, cipolla, caciocavallo, origano</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, cherry tomatoes, onion, caciocavallo cheese, organ)	
QUATTRO FORMAGGI.....	€ 9,50
<i>Fior di latte, emmenthal, caciocavallo, grana, gorgonzola</i> (Mozzarella cheese, caciocavallo cheese, emmenthal cheese, grana cheese, gorgonzola cheese)	
INFERNO	€ 10,50
<i>Salsa di pomodoro, fior di latte, salame piccante, bacon, radicchio, caciocavallo</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, bacon, red radish, caciocavallo cheese)	

Aggiunzione da € 1,00 a € 2,00 • Aggiunzione mozzarella di bufala € 2,50

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con surgelato di prima scelta

*In the absence of the fresh product it could be frozen

Coperto €2,50

VEGETARIANA	€ 10,50
<i>Salsa di pomodoro, funghi, zucchine arrostate, melanzane arrostate, peperoni, pomodorini</i> (Tomato sauce, mushrooms, roasted zucchini, roasted aubergines, peppers, cherry tomatoes)	
SPICCHI DI PIZZA	€ 9,50
<i>Fantasie del pizzaiolo</i> (Pizza maker's fantasy)	
FRANCO	€ 10,50
<i>Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, emmenthal, prosciutto crudo, scaglie di grana</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, emmenthal cheese, grana cheese flakes, raw ham)	
VASTASA	€ 10,50
<i>Salsa di pomodoro, fior di latte, salsiccia, wurstel, salame piccante, peperoni, cipolla</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, wurstel, spicy salami, peppers, onion)	
CRUDO	€ 9,50
<i>Salsa di pomodoro, bufala, crudo</i> (Tomato sauce, mozzarella di bufala cheese, raw ham)	
SAPORITA	€ 10,50
<i>Salsa di pomodoro, fior di latte, pomodorini, salame piccante, funghi, rucola, scaglie di grana</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, spicy salami, mushrooms, racket salad, grana cheese flakes)	
SAN DANIELE	€ 11,50
<i>Salsa di pomodoro, bufala, prosciutto crudo, pomodorini, rucola, scaglie di grana</i> (Tomato sauce, mozz. di bufala cheese, raw ham, cherry tomatoes, racket salad, grana cheese flakes)	
DOLCE VITA	€ 10,50
<i>Fior di latte, panna, emmenthal, funghi, bresaola, scaglie di grana</i> (Mozzarella cheese, cream, emmenthal cheese, mushrooms, bresaola, grana cheese flakes)	
VINCENT	€ 11,50
<i>Salsa di pomodoro, fior di latte, salame napoli, salsiccia, spinaci*, scaglie di grana</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, sweet salami, sausage, spinach*, grana cheese flakes)	
BUFALINA	€ 9,00
<i>Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorino</i> (Tomato sauce, mozzarella di bufala cheese, cherry tomatoes)	
CALZONE	€ 8,00
<i>Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i> (Tomato sauce, mozzarella cheese, ham)	
SCHIACCIATA ROMANA	€ 8,50
<i>Fior di latte, pomodoro a fette, prosciutto cotto</i> (Mozzarella cheese, sliced tornato, ham)	

Aggiunzione da € 1,00 a € 2,00 • Aggiunzione mozzarella di bufala € 2,50

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con surgelato di prima scelta

*In the absence of the fresh product it could be frozen

Coperto €2,50

VINI BIANCHI

Cantine Pellegrino

CHARDONNAY.....	€ 16,00
TRAIMARI (<i>Frizzantino</i>).....	€ 17,00
GIBELÈ (<i>Zibibbo</i>)	€ 18,00

Funaro Bio

GATTO BIANCO (<i>Inzolia, Zibibbo</i>)	€ 16,00
PINSERI (<i>Grillo</i>)	€ 18,00

Tasca D'Almerita

LEONE (<i>Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer</i>) MOSCATO	€ 23,00
REGALEALI (<i>Inzolia, Catarratto, Grecanico, Chardonnay</i>).....	€ 20,00
BUONSENSO (<i>Catarratto</i>).....	€ 22,00

Milazzo

MARIA COSTANZA (<i>Chardonnay, Inzolia</i>).....	€ 28,00
BIANCO DI NERA (<i>Frizzantino</i>).....	€ 24,00

Planeta

LA SEGRETA (<i>Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano</i>)	€ 16,00
--	---------

Estate 1958

GRILLO.....	€ 16,00
-------------	---------

Cusumano

ANGIMBÈ (<i>Inzolia-Chardonnay</i>)	€ 22,00
---	---------

Terra Dives

GRILLO.....	€ 16,00
CATARRATTO.....	€ 16,00

Bollicine

SPUMANTE BRUT.....	€ 16,00
PROSECCO SUPERIORE DOCG	€ 19,00

VINI ROSSI

Planeta

LA SEGRETA (<i>Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cabernet</i>)	€ 16,00
---	---------

Cantine Pellegrino

IUNCO (<i>Frappato</i>)	€ 19,00
SYRAH.....	€ 16,00

Funaro Bio

FONTANA DEI GRILLI (<i>Perricone</i>).....	€ 19,00
--	---------

Estate 1958

NERO D'AVOLA	€ 16,00
--------------------	---------

Cantina Cusumano

MERLOT.....	€ 18,00
SYRAH.....	€ 18,00

Terra Dives

NERO D'AVOLA	€ 16,00
--------------------	---------