

CARTA DEI VINI / WINE LIST

BIANCHI / WHITE

SOC. AGRICOLA MARABINO		
Eureka - <i>Chardonnay</i>	€	30,00
Muscatedda - <i>Moscato di Noto</i>	€	30,00
LE CASEMATTE		
Peloro - <i>Grillo, Carricante</i>	€	30,00
SAILLER DE LA TOUR		
Grillo	€	25,00
TASCA D'ALMERITA		
Mozia - <i>Grillo</i>	€	46,00
Buonora - <i>Etna bianco</i>	€	40,00
Buonsenso - <i>Catarrato</i>	€	33,00
MILAZZO		
Bianco di Nera - <i>Inzolia, Catarratto</i>	€	30,00
Maria Costanza - <i>Inzolia, Chardonnay</i>	€	35,00
CUSUMANO		
Angimbè - <i>Inzolia, Chardonnay</i>	€	29,00
Shamaris - <i>Grillo</i>	€	29,00
GULFI		
Valcanzjria - <i>Chardonnay, Carricante</i>	€	30,00
BAGLIO DEL PIANETTO		
Grillo	€	26,00
PELLEGRINO		
Traimari - <i>Zibibbo, Grillo</i>	€	25,00

BOLLICINE

Franciacorta - Marchese Antinori Cuvee Royale	€	58,00
Franciacorta - Ca' del Bosco	€	70,00
Tasca d'Almerita - Almerita Brut	€	58,00
Terrazze dell'Etna Rosato	€	56,00
Champagne (a richiesta)		

ROSSI / RED

SOC. AGRICOLA MARABINO		
Rosso di Contrada Nero d'Avola	€	30,00
BAGLIO DEL PIANETTO		
Syrah	€	26,00
TASCA D'ALMERITA		
Lamuri - <i>Nero d'Avola</i>	€	30,00
Ghiaia Nera - <i>Etna rosso</i>	€	40,00
Sallier de La Tour - <i>Syrah</i>	€	25,00

ROSATI / ROSÈ

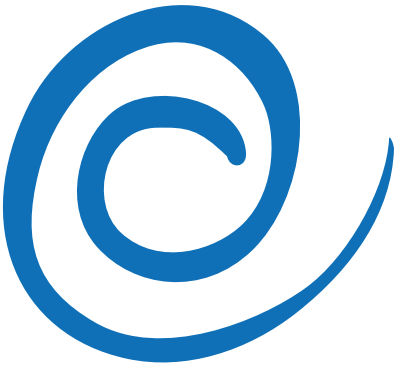
SOC. AGRICOLA MARABINO		
Rosanera - <i>Nero d'Avola</i>	€	30,00

BIBITE / SOFT DRINK

Acqua	€	3,00
Coca cola - Coca Cola Zero - Fanta - Sprite - Chinotto	€	3,00
The limone / pesca	€	3,00
Ginger beer / Tonic	€	4,00

BIRRE / BEERS

Dab Kellerbier 33 cl	€	7,00
Damm Inedit 33 cl	€	5,00
Clausthaler analcolica 33 cl	€	4,00
Nastro Azzurro 33 cl	€	4,00
Corona 33 cl	€	5,00
Birra alla spina Messina piccola	€	4,00
Birra alla spina Messina media	€	6,00



ALLERGENI/ALLERGENS



Si informano i sigg. clienti che nelle nostre pietanze potrebbero essere presenti sostanze che, talvolta, causano allergie e/o intolleranze alimentari.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Gentile cliente, la informiamo che il prodotto contrassegnato con il simbolo * a secondo del periodo potrebbe essere surgelato

We inform our costumers that our dishes may contain substances and ingredients that can cause allergies and intolerances

Information about ingredients and products that could cause allergies or intolerances is available by contacting the service personnel

Dear customer, we inform you that the product marked with symbol * depending on the period may be frozen

Coperto - Cover change per person € 3,00

ANTIPASTI/ STARTERS

TONNO* SCOTTATO SU CAPONATINA DELICATA	€	18,00
Seared tuna* on delicate caponata		
OSTRICHE GILLARDEAU / Oyster Gillardeau	cad. €	6,00
TARTARE DI TONNO* / Tuna* tartare	€	18,00
PEPATA DI COZZE / Mussels soup	€	15,00
ALICI PANATE / Fried anchovies	€	15,00
TARTARE DI GAMBERETTI* / Shrimps* tartare	€	18,00
POLPO* CROCCANTE SU LETTO DI PURÈ DI PATATE	€	18,00
Crispy octopus* with mashed potatoes		
TRIS FUMÈ / Smoked tris	€	22,00
ANTIPASTO OGNINA / Mix Ognina	€	24,00
CALAMARO* AI PROFUMI DI AGRUMI SU CREMA DI RICOTTA	€	18,00
Squid* with citrus scents on ricotta cream		
FILETTO DI BRANZINO SU CAVOLO VIOLA E BURRATA	€	18,00
Sea bass fillet on purple cabbage and burrata		
CROCCANTE DI BUFALA AI SAPORI DI MARE	€	20,00
Bufala, gamberetti*, acqua di pomodoro, ricci <i>Buffalo mozzarella, shrimp*, tomato water, sea urchins</i>		

PRIMI / MAIN COURSES

TAGLIATELLE OGNINA	€	18,00
olio extravergine, aglio, pinoli, pesto di finocchietto selvatico, uvetta, pesce spada*, mollica abbrustolita <i>olive oil, garlic, pine nuts, fennel pesto, raisins, swordfish*, toasted crumbs</i>		
BUSIATA AI SAPORI DI MARE	€	20,00
pomodoro, olio extravergine, aglio, prezzemolo, pepe nero, cozze, vongole, fasolari, calamari*, gamberetti* <i>tomato, olive oil, garlic, parsley, black pepper, mussels, clams, cockles, squid*, shrimp*</i>		
RISOTTO ALLA PESCATORA	€	20,00
pomodoro, olio extravergine, aglio, prezzemolo, pepe nero, calamari*, gamberetti*, cozze, vongole <i>tomato, olive oil, garlic, parsley, black pepper, squid*, shrimp*, mussels, clams</i>		
PACCHERI ASPARANO	€	18,00
olio extravergine, aglio, prezzemolo, ciliegino, gamberetti*, pistacchio di Bronte <i>extra virgin olive oil, garlic, parsley, cherry tomatoes, shrimp*, Bronte pistachio</i>		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€	22,00
olio extravergine, aglio, prezzemolo, pepe nero, vongole <i>olive oil, garlic, parsley, black pepper, claims</i>		
SPAGHETTI ALLA TARANTINA	€	17,00
olio extravergine, aglio, prezzemolo, pepe nero, ciliegino, cozze <i>extra virgin olive oil, garlic, parsley, black pepper, cherry tomatoes, mussels</i>		
LINGUINA GOLFETTO	€	22,00
bottarga di tonno*, tartara di gamberi* su crema di datterino giallo, scorza di limone condita, prezzemolo, pepe, cipolla <i>tuna bottarga*, prawn tartare* on yellow cherry tomato cream, seasoned lemon zest, parsley, pepper, onion</i>		
LINGUINE AI RICCI*	€	27,00
olio extravergine, aglio, prezzemolo, ricci <i>olive oil, garlic, parsley, curly*</i>		
SCRIGNI RIPIENI AGLI SCAMPI* CON BISQUE DI CROSTACEI E POLVERE DI LIQUIRIZIA	€	20,00
pomodoro, crema di crostacei, cipolla <i>tomato, shellfish cream, onion</i>		
CAVATELLI FRESCHI ALLA VERA SICILIA	€	16,00
zucchine, melanzane, ciliegino, basilico, cipolla, ricotta salata <i>courgettes, aubergines, cherry tomatoes, basil, onion, salted ricotta</i>		
COUSCOUS DI PESCE	€	25,00

SECONDI DI PESCE / SECOND COURSES OF FISH

PESCATO DEL GIORNO / Fresh fish of the day	kg	€	70,00
SPADA* ARROSTO / Roast swordfish*		€	20,00
INVOLTINO DI SPADA* AI SAPORI DI SICILIA		€	20,00
Swordfish* rool with Sicilian flavors			
GAMBERONI* / SCAMPI* / ASTICE / Prawns* or Scampi* or Lobster	kg	€	120,00
ARROSTO MISTO / Mixed roast fish		€	22,00
CALAMARI* FRITTI / Fried squid*		€	18,00
CALAMARI* ARROSTO / Roast squid*		€	18,00
FRITTO MISTO / Mix fried fish		€	18,00
FILETTO DI PESCE IN GUAZZETTO / Fish fillet in stew		€	18,00
ARAGOSTE/CICALE / Lobsters/Cicadas	kg	€	150,00

SECONDI DI CARNE / SECOND COURSES OF MEAT

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	€	18,00
Sliced beef with rocket and parmesan flakes		

CONTORNI / SIDE DISHES

PATATINE* / French fries*	€	5,00
INSALATA MISTA / Mix salad	€	5,00
VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA / Grilled vegetables	€	7,00

FRUTTA/FRUIT - DOLCI/DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA / Sliced fruit	€	6,00
DESSERT	€	6,00

INSALATONE / SALAD (LUNCH)

ASPARANO	€	9,00
tonno, olive nere, pomodoro, lattuga, radicchio <i>tuna, black olives, tomato, lettuce, chicory</i>		
GOLFETTO	€	10,00
rucola, bresaola, scaglie di grana <i>rocket, bresaola, parmesan flakes</i>		
MASSO	€	8,00
pomodoro, mozzarella, origano <i>tomato, mozzarella cheese, oregano</i>		
ISOLOTTO	€	9,00
funghi freschi, songino, noci, scaglie di grana <i>fresh mushrooms, songino, walnuts, parmesan flakes</i>		
SPIAGGETTA	€	12,00
tonno, patate lesse, lattuga, mais, uova sode <i>tuna, boiled potatoes, lettuce, corn, boiled eggs</i>		
OGNINA	€	13,00
bocconcini di pollo, lattuga rucola, pomodorino, mais, scaglie di grana, bocconcini di mozz. <i>chicken nuggets, rocket lettuce, cherry tomato, corn, parmesan flakes, mozzarella cheese</i>		

PANINI / SANDWICHES (LUNCH)

CAPRESE	€	6,00
pomodoro, mozzarella, lattuga / <i>tomato, mozzarella, lettuce</i>		
CRUDO	€	6,00
prosciutto crudo, bufala / <i>raw ham, buffalo mozzarella cheese</i>		
COTTO	€	6,00
prosciutto cotto, provola / <i>cooked ham, provola cheese</i>		
BRESAOLA	€	7,00
bresaola, rucola, scaglie di grana / <i>bresaola, rocket, parmesan flakes</i>		
TONNO	€	6,00
tonno, mozzarella, pomodoro / <i>tuna, mozzarella cheese, tomato</i>		