# *Lo Chef Mario propone . . .*

## ANTIPASTI

Baccalà mantecato con scarola saltata
cialda di pane e pinoli tostati 16,00

Tortino di funghi porcini al forno
su vellutata di parmigiano 17,00

Code di gamberone al vapore con insalata russa 19,00

## PRIMI PIATTI

Spaghetto chitarra all'acciuga di Sciacca , crema di broccoletti
e pane croccante all'origano di Ragusa 16,00

Fettuccia di Gragnano al pecorino siciliano
lime e scampi 23,00

Risotto funghi porcini e gamberi al profumo di timo
cad. 23,00 (fattibile minimo per 2 - cottura 20 min.)

## SECONDI PIATTI

Spadellata di calamari e totani
su zuppetta di ceci e fiammiferi di panelle 25,00

Pesce spada arrostito alla palermitana
con pangrattato e zucchine al sentore di menta 25,00

Filetto di rombo in tegame con funghi porcini e patate 26,00

## MENU' DEGUSTAZIONE (per tutto il tavolo)

Code di gamberone al vapore con insalata russa

Spaghetto chitarra all'acciuga di Sciacca, crema di broccoletti
e pane croccante all'origano di Ragusa

Pesce spada arrostito alla palermitana
con pangrattato e zucchine al sentore di menta

Dolce o gelato della casa a persona 55,00 (escluso bevande e coperto)

---

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare
l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta, dal personale in servizio

## ANTIPASTI

I cinque sapori del mare 20,00
(tonno di Sicilia affumicato, cocktail di gamberi al pistacchio di Bronte, carpaccio di piovra fatto da noi, totanetti fritti e alici marinate)

Bruschette con acciughine di Sciacca, pachino e riccioli di burro 12,00

La frittura di totanetti 16,00

Il carpaccio di piovra al naturale fatto da noi 16,00

Cocktail di gamberi al pistacchio di Bronte 18,00

Alici di Porticello marinate dallo Chef in olio di Trapani e limone 16,00

Acciughe di Sicilia con pane nero tostato e arancia di Ribera candita 17,00

Il tonno di Sicilia affumicato con capperi di Pantelleria 18,00

Ostriche crude al naturale servite con burro e crostini (n.6) 21,00 - cad. 3,50

Il crudo di pesce spada e spigola con bacche di pepe rosa 20,00

Plateau di crudità di mare per 1 persona 45,00
(3 ostriche, 2 gamberi rossi Sicilia, 1 gambero rosa, 1 scampo, carpaccio di pesce spada e spigola, accompagnati da crostini e burro)

Gran Plateau di crudità di mare per 2 persone 100,00
(6 ostriche, 4 gamberi rossi Sicilia, 4 gamberi rosa, 4 scampi, carpaccio di pesce spada e spigola, accompagnati da crostini e burro)

Rusticherie di strada palermitane 12,00
(arancine, crocchette di patate e panelle di ceci)

L' antipasto siciliano 16,00
(caponata, primosale, olive, arancina, crocchetta e panelle di ceci)

## PRIMI PIATTI

Caserecce alla messinese con pesce spada, melanzane, pomodoro e menta 15,00

La classica pasta con le sarde e finocchietto selvatico 15,00

Linguine all'astice ed il pomodoro San Marzano 24,00

Spaghetti alla Norma con pomodoro, melanzane, basilico e ricotta infornata 13,00

Maccheroncini freschi al ragù di manzo scelto, con scaglie di grana d.o.p. 14,00

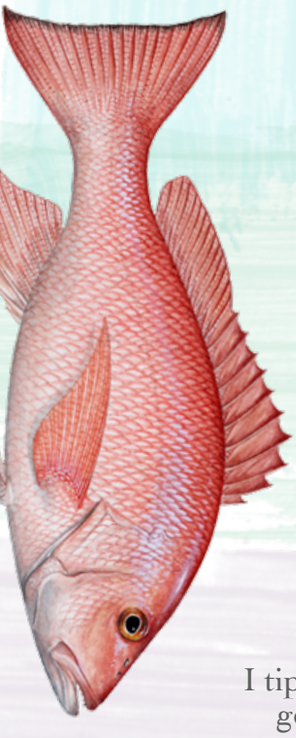
## SECONDI PIATTI

### Alla griglia

Calamaro verace con contorno 24,00
Trancio di pesce spada mediterraneo con contorno 24,00
Filetto di spigola (sfilettato da noi) con contorno 24,00
Gamberoni reali 28,00
Scampi di Sicilia 30,00
Misto mare 29,00
Grigliata di soli crostacei 35,00
Gran grigliata di pesci e crostacei del mediterraneo (per 2 persone) 75,00
Pesce, secondo disponibilità, a scelta tra:
rombo, orata, dentice (peso minimo da 700 gr.+) all'etto 7,00

### Fritture

Fritto misto di paranza 26,00
Frittura di calamari 22,00
Fritto di calamari e gamberi rossi di Mazara del Vallo 28,00



Scampi al sale di Trapani (cottura circa 25 minuti) 35,00
Il tegame di zuppa di pesce con crostoni di pane all'olio 29,00
Filetto di manzo alla griglia con contorno 24,00
Tagliata di filetto di manzo con rughetta e scaglie di grana d.o.p. 24,00
Su prenotazione cous-cous di pesce alla trapanese cad. 35,00
(fattibile per un minimo di 4 persone)

## DOLCI

I tipici cannoli, la cassata siciliana, i sorbetti cremosi di frutta al cucchiaio, i nostri gelati artigianali ed altre leccornie che prepariamo giornalmente….. cad. 8,00

Servizio, pane e coperto 3,00

---

In questo esercizio i prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni a base di pesce crudo sono sottoposte al trattamento di congelamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04.
Serviamo pesce fresco ma nel caso di mancata reperibilità di qualche tipologia potrebbe essere utilizzato del pesce surgelato di pari qualità.