



ANTIPASTI

I cinque sapori del mare
(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

La frittura di totanetti

Il carpaccio di piovra al naturale fatto da noi

Cocktail di gamberi al pistacchio di Bronte

Alici di Porticello marinate dallo Chef in olio di Trapani e limone

Acciughe di Sicilia con pane nero tostato e arancia di Ribera candita

Il tonno di Sicilia affumicato con capperi di Pantelleria

Ostriche crude al naturale servite con burro e crostini (n.6)

Il crudo di pesce spada e spigola con bacche di pepe rosa

Plateau di crudità di mare per 1 persona

(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

(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

(arancine, crocchette di patate e panelle di ceci)

L'antipasto siciliano

(caponata, primosale, olive, arancina, crocchetta e panella di ceci)

PRIMI PIATTI

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

La classica pasta con le sarde e finocchietto selvatico

Linguine all'astice ed il pomodoro San Marzano

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

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





SECONDI PIATTI

Alla griglia

Calamaro verace con contorno

Trancio di pesce spada mediterraneo con contorno

Filetto di spigola (sfilettato da noi) con contorno

Gamberoni reali (6 pz)

Scampi di Sicilia (6 pz)

Misto Mare

Grigliata di crostacei (2 gamberi rossi, 2 mazzancolle, 3 scampi)

Gran grigliata di pesci e crostacei del mediterraneo (per 2 persone)

Fritture

Fritto misto di paranza

Frittura di calamari

Fritto di calamari e code di gambero rosa sgusciate

Fritto di calamari e n.3 gamberoni rossi interi di Mazara del Vallo

Fritto di soli gamberetti rossi interi di Mazara del Vallo

Scampi al sale di Trapani (cottura circa 25 minuti)

Il tegame di zuppa di pesce con crostoni di pane all'olio

Filetto di manzo alla griglia con contorno

Tagliata di filetto di manzo con rughetta e scaglie di grana d.o.p.

Su prenotazione cous-cous di pesce alla trapanese

(fattibile per un minimo di 4 persone)

DOLCI

Cannoli, cassata siciliana, sorbetti di frutta al cucchiaino, gelati artigianali, altre proposte giornaliere

