



Trattoria

L' Isoletta

Antipasti
Starters

Insalata di mare*		€ 12,00
Polpo* - calamari* - gamberetti - cozze - vongole <i>Octopus - squid - prawns - mussels - clams</i>		
Insalata di polpo*		€ 8,00
<i>Octopus salad</i>		
Antipasto di mare all' Isoletta		€ 12,00
<i>Marinated raw fish</i>		
Antipasto siciliano	x2	€ 10,00
Salami e formaggi <i>Salam and cheese</i>		
Antipasto siciliano	x4	€ 15,00
Salami e formaggi <i>Salam and cheese</i>		
Insalata d'arance siracusana		€ 7,00
Arance - cipolla - origano - acciughe <i>Orange - onion - oregano</i>		

Primi piatti di pesce
Fish first course

Spaghetti alla siracusana*		€ 10,00
Olio - aglio - pomodoro - acciughe - mollica brustolita <i>Oil - garlic - tomato - anchovies - toasted bread crumbs</i>		
Casarecce spada e ciliegino		€ 12,00
<i>Spaghetti with sword-fish and cherry tomatoes</i>		
Spaghetti alle cozze		€ 9,00
<i>Spaghetti with mussels</i>		
Spaghetti alle vongole		€ 14,00
<i>Spaghetti with clams</i>		
Spaghetti all' Isoletta		€ 12,00
Ragù di pesce <i>Fish tomato sauce and cream</i>		
Spaghetti ai ricci		€ 18,00
<i>Sea urchin spaghetti</i>		
Tagliolini alla pescatora*		€ 15,00
Calamari* - gamberi - cozze - vongole - pomodoro <i>Squid - prawns - mussels - clams - tomatoes</i>		
Busiata ai gamberi		€ 12,00
Ciliegino - pesto - gamberi <i>Spaghetti with cherry tomato - pesto - prawns</i>		

* solo in caso di non reperibilità del prodotto, utilizzato prodotto surgelato

Primi piatti di carne

Meat first course

Casarecce al pomodoro <i>Tomato sauce pasta</i>	€ 6,00
Casarecce alla norma Pomodoro - melanzane - ricotta salata <i>Tomato - aubergine - ricotta salata</i>	€ 10,00
Busiata al pistacchio di Bronte <i>Gnocchi with pistacchio and cream</i>	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara Uovo - pancetta - parmigiano <i>Eggs - bacon - parmesan</i>	€ 10,00
Spaghetti all' amatriciana Pomodoro - cipolla - pancetta <i>Spaghetti with tomatoes - onion - bacon</i>	€ 10,00

Secondi piatti di carne

Meat second course

Arrosto misto di carne Salsiccia - bistecca - pollo <i>Sausage - steak - chicken</i>	€ 15,00
Bistecca ai ferri <i>Grilled steak</i>	€ 8,00
Bistecca alla siracusana Aglio - origano - aceto - olio <i>Oil - oregano - vinegar - garlic</i>	€ 10,00
Salsiccia alla griglia <i>Grilled sausage</i>	€ 7,00
Scaloppine agli agrumi di Sicilia <i>Sicilian veal escalopes with lemon and orange</i>	€ 10,00

Secondi piatti di pesce

Fish second course

Fritto misto* <i>Mixed fried fish</i>	€ 12,00
Frittura di calamari	€ 14,00
Grigliata mista <i>Mixed grilled fish</i>	€ 18,00
Tonno alla siracusana Cipolla - capperi - olive - pomodoro <i>Onion - cappers - olive - tomatoes</i>	€ 16,00
Tonno alla griglia <i>Grilled tuna</i>	€ 14,00
Caponata di tonno <i>Tuna caponata</i>	€ 16,00

* solo in caso di non reperibilità del prodotto, utilizzato prodotto surgelato

Coperto € 2,00

Pesce spada arrosto <i>Grilled sword - fish</i>	€ 12,00
Pesce spada alla palermitana pangrattato - prezzemolo - sale - pepe <i>bread crumbs - parsley - salt - pepper</i>	€ 14,00
Calamari arrosto* <i>Grilled squid</i>	€ 14,00
Zuppa di vongole <i>Clam soup</i>	€ 15,00
Zuppa di cozze <i>Mussel soup</i>	€ 8,00
Polpo alla luciana* Cipolla - pomodoro <i>Onion - tomatoes</i>	€ 12,00
Gamberoni arrosto* <i>Grilled prawns</i>	€ 12,00
Zuppa di pesce <i>Soup fish</i>	€ 20,00

Contorni

Side dishes

Caponata siciliana Melanzane - sedano - carote - olive - capperi - pomodoro <i>Aubergine - celery - carrots - olives - capers - tomatoes</i>	€ 6,00
Parmigiana Pomodoro - melanzane - parmigiano <i>Tomatoes - aubergine - parmesan</i>	€ 6,00
Delizie dell'ortolano* verdure grigliate <i>Mixed vegetables</i>	€ 6,00
Patate al forno	€ 6,00

Le nostre insalate

Our salads

Aretusa Scaglie di parmigiano - rucola - pinoli - funghi - mela <i>Parmesan flakes - rocket - pine nuts - mushrooms - apple</i>	€ 7,00
Alfeo Pollo - carote - lattuga - mais - olive <i>Chicken - carrots - lettuce - sweet corn - olives</i>	€ 9,00
Diana Crudo - mozzarella - rucola - scaglie di parmigiano <i>Raw ham - mozzarella - rocket - parmesan shavings</i>	€ 8,00
Archimede Sedano - lattuga - pera - pecorino <i>Celery - lettuce - pears - pecorino cheese</i>	€ 7,00
Dionisio Rucola - tonno - mozzarella - ciliegino - funghi <i>Rocket - tuna - mozzarella - cherry tomatoes - mushrooms</i>	€ 9,00

Bevande

Drinks

Vino locale <i>Local wine</i>	Bicchiere Glass	€ 2,50	
Vino locale <i>Local wine</i>		1 lt.	€ 10,00
Vino locale <i>Local wine</i>		1/2 lt.	€ 6,00
Acqua naturale/frizzante <i>Mineral water/sparkling</i>		1 lt.	€ 2,00
Acqua naturale/frizzante <i>Mineral water/sparkling</i>		1/2 lt.	€ 1,00
Acqua effervescente naturale		1 lt.	€ 3,00
Coca cola		33 cl.	€ 2,00
Fanta		33 cl.	€ 2,00
Sprite		33 cl.	€ 2,00
Chinotto		33 cl.	€ 2,00
Prosecco	Bicchiere		€ 6,00

Birra

Nastro Azzurro	33 cl	€ 2,50
Nastro Azzurro	66 cl	€ 4,50
Birra Messina	33 cl	€ 3,00
Birra Messina	66 cl	€ 4,50
Birra Messina Cristalli di sale	33 cl	€ 3,50
Birra Messina Cristalli di sale	66 cl	€ 5,00

Dessert

Don Camillo	€ 5,00
Cannolata siracusana	€ 5,00
Cassata siciliana	€ 5,00
Torta al limone	€ 5,00
Frutta fresca di stagione <i>Seasonal fresh fruit</i>	€ 4,00

Coperto € 2,00

Caffè o amari
Coffee and digestives

Caffè	€ 1,00
Cappuccino	€ 2,00
Amaro	€ 2,00
Grappa	€ 3,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Rosolio cannella	€ 2,00
Limoncello	€ 2,00

INFORMATIVA AI CLIENTI

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI (AI SENSI DEL REG. 1169/11 – D.LGS 109/92,88/2009 E S.M.I.)

GENTILE CLIENTE, GLI ALIMENTI IN COMMERCIO SPESSO CONTENGONO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENI CHE POSSONO PROVOCARE REAZIONI VIOLENTE NELLE PERSONE PREDISPOSTE.

SONO EVIDENZIATI NELL'ELENCO SOTTOSTANTE GLI ALLERGENI CHE POTRESTE TROVARE IN ALCUNI DEI NOSTRI ALIMENTI.

IL PERSONALE E' COMUNQUE A VOSTRA DISPOSIZIONE, VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE NOTE.

ALLERGENI ALIMENTARI

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maldodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- 2) CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI
- 3) UOVO E PRODOTTI DERIVATI
- 4) PESCE E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparativi di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino;
- 5) ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI
- 6) SOIA E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti di livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli, misti naturali(E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c)oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7) LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO TRANNE:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
- 8) FRUTTA A GUSCIO, CIOE' MANDORLE(AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ANACARDI (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN[CARYA ILLINOIENSIS(WANGENH)K.KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI DEL QUEENSLAND(MACADAMIA TERNIFOLIA) E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE

DI DISTILLATI O DI ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA PER LIQUORI ED ALTRE
BEVANDE ALCOLICHE

- 9) SEDANO E PRODOTTI DERIVATI
- 10) SENAPE E PRODOTTI DERIVATI
- 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI
- 12) ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10MG/KG O
10MG/L ESPRESSE COME SO₂.
- 13) LUPINI E PRODOTTI DERIVATI
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI