

Antipasti di mare

Insalata di mare

(cozze, vongole, calamari, gamberetti, polpo, aglio, prezzemolo, olio evo) € 15,00

Cocktail di gamberi

(gamberetti, misticanza, salsa rosa, granella di pistacchio) € 15,00

Caponata di pesce spada

(sedano, carota, cipolla, capperi, olive, pinoli, uva sultanina, melanzane, peperoni, aceto, olio evo) € 12,00

I marinati del giorno

(alici, gamberetti, baccalà, pesce ghiaccio, aceto, aglio, pepe rosso, olio evo) € 15,00

Fritturina di paranza

(pescato del giorno, farina di grano duro) € 15,00

Polpo intero

(olio evo, aglio, prezzemolo) € 20,00

Crudità di mare di giornata

€ 25,00

Montecarlo (Antipasti caldi e freddi per 2 persone)

€ 30,00

I primi di mare

Spaghetti alle vongole

(aglio, prezzemolo, vino bianco, olio evo) € 14,00

Linguine cozze, pomodoro e gamberi

(aglio, prezzemolo, vino bianco, olio evo) € 13,00

Spaghetti alla siracusana

(acciughe, pinoli, capperi, concentrato di pomodoro, mollica tostata, aglio, finocchietto, capperi, pinoli, olio evo)

€ 12,00

Paccheri con spada, ciliegino e mentuccia

(aglio, prezzemolo, vino bianco, olio evo)

€ 14,00

Paccheri vongole, gamberetti e pistacchio

(aglio, vino bianco, olio evo)

€ 16,00

Risotto alla pescatora

(cozze, vongole, calamari, gamberetti, pomodoro, vino bianco, prezzemolo, aglio, olio evo)

€ 15,00

Ravioli di ricotta al nero di seppia

(cipolla, concentrato di pomodoro, vino bianco)

€ 15,00

Ravioli di cernia con crema di pistacchio

(aglio, prezzemolo, vino bianco, olio evo)

€ 16,00

Linguine ai ricci

(aglio, prezzemolo, vino bianco, olio evo)

€ 20,00

Secondi di mare

Sarde alla beccafico

(uova, mollica, pinoli, uva sultanina, prezzemolo, formaggio, succo d'agrumi, aglio, olio evo, servito su un letto di misticanza, glassa d'aceto balsamico e granelle di pistacchio)

€ 10,00

Calamari arrosto

€ 15,00

<i>Pesce spada arrosto</i>	€ 14,00
<i>Gamberoni arrosto</i>	€ 15,00
<i>Tonno alla siracusana rivisitato</i> (aceto, olio evo, servito su crema di peperoni e cipolla caramellata)	€ 14,00
<i>Pesce spada alla messinese</i> (capperi, olive, pomodorini, aglio, prezzemolo, peperoni, pinoli, olio evo)	€ 15,00
<i>Fritto misto</i> (anelli di calamari e gamberetti)	€ 15,00
<i>Tagliata di tonno in crosta di pistacchio</i> (servito su un letto di rucola e ciliegino e glassa d'aceto balsamico)	€ 18,00
<i>Arrosto misto di pesce</i> (calamari, gamberoni, scampi, pesce spada)	€ 28,00

NB: tutti i secondi vengono serviti con contorno di misticanza

Antipasti di terra

<i>Caponata siciliana</i> (sedano, carote, cipolla, capperi, olive, pinoli, uva sultanina, melanzane, peperoni, aceto, olio evo)	€ 10,00
<i>Parmigiana di melanzane</i> (melanzane, pomodoro, formaggio, uovo, prosciutto, basilico, olio evo)	€ 10,00
<i>Antipasto rustico</i>	

(prodotti tipici siciliani)

€ 15,00

Primi di terra

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

€ 8,00

Paccheri alla norma

(pomodoro, melanzane, ricotta salata, basilico, olio evo)

€ 10,00

Spaghetti alla carbonara

(uovo, guanciale, formaggio, pepe nero, olio evo)

€ 10,00

Paccheri alla bolognese

*(concentrato di pomodoro, carne bovina, sedano, cipolle, carote,
vino rosso, olio evo)*

€ 10,00

Ravioli di ricotta al pomodoro e basilico

€ 12,00

Secondi di terra

Cotoletta

(pollo o carne, mollica, uovo, prezzemolo, formaggio)

€ 10,00

Entrecote ai ferri

(bistecca di manzo da 250 gr, olio evo)

€ 13,00

Filetto al pepe verde

(manzo, pepe verde in grani, panna, senape, aglio, vino bianco, olio evo)

€ 18,00

Tagliata di manzo

(rucola, scaglie di grana e salsa citronette)

€ 16,00

NB: I secondi vengono serviti con contorno di patate al forno o fritte

Contorni

<i>Insalata verde</i>	€ 3,50
<i>Insalata mista</i>	€ 4,50
<i>Verdure grigliate</i>	€ 8,00
<i>Tagliere di bruschette miste (8)</i> <i>(concassè di pomodoro, patè di olive, capuliatto, Philadelphia)</i>	€ 10,00

Le bevande

<i>Acqua naturale in vetro</i>	€ 2,50
<i>Acqua frizzante in vetro</i>	€ 2,50
<i>Acqua effervescente naturale in vetro</i>	€ 2,50
<i>Coca Cola zero cl 33</i>	€ 2,00
<i>Coca Cola cl 33</i>	€ 2,00
<i>Fanta cl 33</i>	€ 2,00
<i>Sprite cl 33</i>	€ 2,00
<i>Chinotto cl 33</i>	€ 2,00
<i>Lemon soda cl 33</i>	€ 2,00
<i>Coca Cola grande in vetro lt 1</i>	€ 5,00

<i>Birra cl 66</i>	€ 5,00
<i>Birra Messina Cristalli di sale cl 50</i>	€ 5,00
<i>Birra Artigianale cl 50</i>	€ 8,00
<i>Birra alla spina bionda piccola cl 20</i>	€ 3,00
<i>Birra alla spina bionda media cl 40</i>	€ 5,00
<i>Birra Messina alla spina Cristalli di sale cl 40</i>	€ 5,00
<i>Birra alla spina rossa media cl 40</i>	€ 5,00
<i>Coperto</i>	€ 2,00

INFORMATIVA AI CLIENTI

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI (AI SENSI DEL REG. 1169/11 – D.LG5 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, purchè 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, purchè 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, purchè 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 ESPRESSI COME SO2.
 - 13) LUPINI E PRODOTTI DERIVATI
 - 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI