



Arte di mare...

ANTIPASTI

Antipasto Imperiale (crudi, freddi, caldi, mezzo astice o scampone)	€ 42.00
Antipasto Reale (crudi, freddi e caldi)	€ 34.00
Selezione di antipasti (freddi e caldi)	€ 20.00
Antipasti crudi e caldi	€ 25.00
Antipasti crudi e freddi	€ 26.00
Varietà di crudi	€ 22.00
Antipasti del pescatore	€ 15.00

PRIMI

Risotto alla marinara (minimo 2 porzioni)	€ 15.00
Spaghetti alle vongole	€ 12.00
Chitarrina alle vongole	€ 13.00
Chitarrina allo scoglio	€ 13.00
Gnocchi agli scampi	€ 13.00
Mezze maniche agli scampi	€ 12.00
Fantasia dello chef	€ 14.00

SPECIALITÀ

Chitarrina all'astice (minimo 2 porzioni)	€ 24.00
Ravioli gamberi, scampi, calamari e tartufo	€ 14.00
Ravioli gamberi, scampi, calamari e zafferano	€ 14.00
Cascata di chitarrina scampi, calamari e limone	€ 14.00
Pasta fresca al pistacchio di Bronte, crostacei e bergamotto	€ 14.00

SECONDI

Pescatrice al forno	s. q.
Rombo al forno chantilly	s. q.
Scamponi (4 pezzi)	€ 30.00
Rombo al forno con patate	s. q.
Orata/spigola al forno	s. q.
Orata/spigola al sale	s. q.
Orata/spigola all'acqua pazza	s. q.
Grigliata mista	€ 19.00
Spiedoni di scampi e calamari	€ 22.00
Spiedone di calamari *	€ 14.00
Frittura mista	€ 14.00
Frittura di calamari *	€ 14.00

- I prezzi con dicitura s. q. si intendono che variano in base alla quantità
- I piatti contrassegnati con (*) indicano l'utilizzo di prodotti congelati di Alta Qualità
- In mancanza di pesce fresco, verrà utilizzato pesce congelato a bordo di Alta Qualità

DESSERT

Coppa variegata al pistacchio	€ 5.00
Coppa variegata all'amarena	€ 5.00
Semifreddo al torroncino	€ 5.00
Semifreddo yogurt, mango e cioccolato bianco	€ 5.00
Tartufone al pistacchio	€ 5.00
Profiterol	€ 5.00
Cheesecake al caramello salato	€ 5.00
Cannolo alla siciliana	€ 5.00
Croccante all'amarena/pistacchio	€ 5.00
Sorbetto al limone	€ 3.00
Frutta fresca	€ 3.00

Gentile cliente, se soffre di allergie o intolleranze alimentari lo facciamo presente al personale di sala che saprà informarla sui prodotti che contengono alimenti ai quali è allergico e/o intollerante.

I cibi, le bevande e i prodotti somministrati in questo esercizio possono contenere i seguenti allergeni:

- cereali contenenti glutine
 - crostacei
 - uova
 - pesca
 - arachidi
 - soia
 - latte
- frutta a guscio
 - sedano
 - senape
 - semi di sesamo
 - solfiti
 - lupini
 - molluschi

*NON è possibile escludere una contaminazione crociata, specie in presenza di buffet.