

## Benvenuti

Nel nostro ristorante, dal 1986, crediamo che l'accoglienza inizi dalla qualità.

Per questo utilizziamo ingredienti freschi e stagionali, con la possibilità di proporre, quando disponibili, specialità fuori menù curate dallo chef e prontamente ravvisate dal nostro personale di sala.

La nostra filosofia è quella di ricorrere ai prodotti surgelati/congelati solo quando strettamente necessario, privilegiando sempre la freschezza:

Per i funghi porcini, ad esempio, cerchiamo costantemente di offrirli freschi; in caso di indisponibilità, li sostituiamo con i funghi cardoncelli freschi, reperibili tutto l'anno.

Portiamo in tavola solo pasta di grano duro trafilata al bronzo e pasta fresca all'uovo, per garantire gusto e tenuta in cottura.

I prodotti che lo richiedono per legge (come il tonno rosso o le alici) vengono sempre sottoposti a trattamento di abbattimento termico qualora dovessero essere serviti crudi (reg. Ce 853/2004). Le nostre pizze rispettano la vecchia scuola siciliana: sottili, croccanti, cotte esclusivamente in forno a legna, alimentato con legno d'ulivo e agrumi.

Al tavolo vi serviamo soltanto olio extravergine di oliva nocellara del belice e nocellara dell'etna autentiche eccellenze della nostra terra.

Il pane che vi accompagna è selezionato con cura da panificatori artigianali con forno a pietra, che ci forniscono ogni giorno un prodotto fragrante e dal gusto autentico.

I nostri primi piatti vengono serviti solo in porzioni intere. non effettuiamo divisioni in cucina, ma saremo lieti di servirli in modo che possiate dividerli e sporzionarli liberamente al tavolo, secondo il vostro piacere.

Sono disponibili primi piatti e pizze senza glutine (supplemento € 3,00). Non idonei per celiaci; consigliati solo in caso di lievi intolleranze o problemi di digestione non dovuti da celiachia.

Gli allergeni principali sono segnalati in grassetto sul menù (reg. Ue 1169/2011).

**Coperto e Servizio € 2.00**

## *“Le Specialita’ di Mare”*

### **I Crudi**

<b>Ostriche</b> Francesi “Oleron”	€ 3,00 Cad.
Tris Di <b>Ostriche</b> Francesi “Oleron” Con <b>Caviale</b> Baikal	€ 20,00
<b>Gambero</b> Rosso Di Mazara Del Vallo* Marinato	€ 10,00 l'etto
<b>Scampo</b> * Marinato	€ 10,00 l'etto
Sashimi Di <b>Tonno</b> *	€ 15,00
Il Re Dei Mari	€ 35,00 Cad.
<b>gambero rosso atlantico “carabiniere”</b> * servito crudo, sale cornish affumicato in quercia, zeste di limone siracusano igp, olio extravergine d'oliva riserva monte etna d.o.p.	
<b>Crudità Di Frutti Di Mare e/o Crostacei</b>	€ Secondo Qualità

### **I Cotti**

Le Bruschette “Especial”	€ 10,00
2 crostini di <b>pane casareccio</b> tostato, <b>burro francese salato a latte crudo</b> “beillevaire”, filetti d' <b>acciuga</b> del mar cantabrico “nardin”, <b>mandorla</b> pizzuta tostata, menta	
Le Bruschette “Alsaziane”	€ 15,00
2 crostini di <b>pane casareccio</b> tostato, foie gras d'oise d'alsazia, <b>scampo crudo</b> , lime, olio extravergine d'oliva	
Impepata Di Cozze	€ 8,00
<b>cozze</b> , aglio, <b>aceto di vino bianco</b> , pepe nero, origano, <b>vino bianco</b> , prezzemolo, olio extravergine d'oliva	
Insalata Di Polpo	€ 14,00
<b>polpo</b> *, succo di limone, sale, pepe nero, prezzemolo, olio extravergine d'oliva	
Filetto Di <b>Baccalà</b> “Girardo” In Frittura Leggera	€ 18,00
<b>Calamari</b> * Dorati	€ 18,00

## *“Le Specialità di Terra”*

Bruschette	€ 2,00
2 crostini di <b>pane casareccio</b> , pomodoro fresco, aglio, sale, pepe nero, origano, olio extravergine d'oliva, basilico	
Carpaccio Di Bresaola	€ 10,00
bresaola punta d'anca, succo di limone, rucola, <b>scaglie di grana padano</b> , sale, pepe nero, olio extravergine d'oliva	
Selezione Di Salumi E Formaggi	€ 9,00 a persona
prosciutti, salame, <b>formaggi</b> , olive	
Prosciutto E Melone	€ 10,00
prosciutto crudo di parma, melone bianco	
Caprese D.O.C.	€ 12,00
bocconcino 200 gr di <b>mozzarella di bufala campana</b> , pomodoro a fette, origano, olio extravergine d'oliva, basilico	
Tartarina Di Fassona Piemontese Con <b>Perle Di Tartufo Nero Pregiato</b>	€ 15,00

### **In grassetto i Prodotti Allergeni**

(Consulta l'ultima Pagina del Menù per la Tabella Completa dei 14 Principali Alimenti e Prodotti Allergeni reg.UE 1169/2011)

Prodotti Surgelati e/o Decongelati/Abbattuti Termicamente (\*)

## I Primi Piatti

### *“Le Specialità di Mare”*

<b>La Norma Di Mare</b>	€ 13,00
pomodoro ciliegino di pachino, aglio, <b>pesce spada*</b> , melanzane fritte, pepe nero, prezzemolo, <b>vino bianco</b> , menta	
<b>La Carbonara Di Mare (Piatto Soggetto A Stagionalità)</b>	€ 15,00
<b>tonno rosso*</b> , <b>pecorino</b> , <b>uovo</b> , pepe nero	
<b>Penne Rigate Alla Palermitana (Piatto Soggetto A Stagionalità)</b>	€ 10,00
<b>sarde</b> , cipolla, pomodoro, finocchietto selvatico, <b>pinoli</b> , <b>pan grattato tostato (mollica, acciuga</b> , aglio)	
<b>Farfalle Al Salmone</b>	€ 10,00
pomodoro, <b>panna da cucina</b> , <b>burro</b> , cipolla, <b>salmone affumicato</b> norvegese, <b>vodka</b> , pepe nero, prezzemolo	
<b>Spaghetti Al Nero Di Seppia Fresco (Piatto Soggetto A Stagionalità)</b>	€ 14,00
<b>seppie</b> , alloro, cipolla, concentrato di pomodoro, passata di pomodoro, <b>vino bianco</b> , olioextrav. d'oliva, pepe nero	
<b>Spaghetti Alle Vongole Veraci</b>	€ 18,00
<b>vongole veraci</b> , aglio, <b>vino bianco</b> , peperoncino, prezzemolo, olio extravergine d'oliva	
<b>Risotto Alla Pescatora</b>	€ 20,00
pomodoro, <b>polpo*</b> , <b>calamari*</b> , <b>cozze</b> , <b>vongole veraci</b> , <b>gamberetti</b> , aglio, <b>vino bianco</b> , pepe nero, prezzemolo, olio extravergine d'oliva	
<b>Linguine Allo Scoglio</b>	€ 25,00
pomodoro, <b>polpo*</b> , <b>calamari*</b> , <b>cozze</b> , <b>vongole veraci</b> , <b>gamberetti</b> , <b>scampi*</b> , <b>gamberoni*</b> aglio, <b>vino bianco</b> , pomodoro ciliegino di pachino, pepe nero, olio extravergine d'oliva	
<b>Risotto Alla Zarina</b>	€ 25,00
<b>panna da cucina</b> , cipolla, <b>salmone affumicato</b> norvegese, <b>vodka</b> , <b>caviale</b> baikal	
<b>Linguine Ai Ricci Di Mare (Piatto Soggetto A Stagionalità)</b>	€ 25,00
aglio, olio extravergine d'oliva, peperoncino, prezzemolo, <b>ricci di mare*</b>	

### *“Le Specialità di Terra”*

<b>Spaghetti Alla Norma</b>	€ 8,00
pomodoro, melanzane fritte, <b>ricotta salata</b> , basilico	
<b>Gnocchi Di Patate Alla Sorrentina</b>	€ 8,00
pomodoro, <b>mozzarella</b> , basilico	
<b>Pappardelle Al Ragù</b>	€ 9,00
tritato di carne di vitello, concentrato di pomodoro, <b>vino rosso</b> , carota, <b>sedano</b> , cipolla, pepe nero, olio extravergine d'oliva	
<b>Farfalle Al Pistacchio</b>	€ 12,00
<b>panna da cucina</b> , <b>burro</b> , cipolla, granella di <b>pistacchio</b>	
<b>La “Carbonara Originale”</b>	€ 12,00
puro guanciale di suino, <b>pecorino</b> , <b>uovo</b> , pepe nero	
<b>Pappardelle Ai Funghi Porcini</b>	€ 20,00
<b>burro francese salato a latte crudo</b> “beillevaire”, <b>vino bianco</b> , <b>castelmagno d'alpeggio</b> , funghi porcini, prezzemolo	

#### **In grassetto i Prodotti Allergeni**

(Consulta l'ultima Pagina del Menù per la Tabella Completa dei 14 Principali Alimenti e Prodotti Allergeni reg.UE1169/2011)

Prodotti surgelati e/o decongelati/abbattuti termicamente (\*)

## I Secondi Piatti

### *“Le Specialità di Mare”*

Sautè Di Vongole Veraci	€ 18,00
<b>vongole veraci</b> , aglio, <b>burro</b> , <b>vino bianco</b> , pepe nero, prezzemolo, olio extravergine d'oliva	
<b>Pesce Spada*</b> Alla Brace	€ 15,00
Cotoletta Di Pesce Spada* Alla Palermitana	€ 15,00
<b>pesce spada*</b> , <b>pan grattato tostato (mollica / aglio)</b> , pomodoro, pepe nero, prezzemolo, olio extravergine d'oliva	
<b>Calamari*</b> Dorati	€ 18,00
<b>Calamari Veraci*</b> Alla Brace	€ 20,00
Zuppa Dei Pescatori (Con <b>Crostini Di Pane Tostati</b> )	€ 20,00
<b>cozze</b> , <b>vongole</b> , <b>fasolari</b> (in caso di reperibilità), <b>gamberetti</b> , aglio, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, <b>vino bianco</b> , pepe nero	
Frittura Mista	€ 20,00
<b>calamari*</b> , <b>gamberoni*</b> , <b>gamberetti</b>	
Grigliata Mista Alla Brace	€ 20,00
<b>calamari*</b> , <b>gamberoni*</b> , <b>pesce spada*</b>	
<b>Pescato Fresco Del Giorno</b> In Esposizione	€ 6,00 l'etto
<b>Frutti Di Mare</b>	€ Secondo Qualità
<b>Astice</b>	€ 100,00/Kg
<b>Aragosta/Cicala Greca/Astice Blu</b>	€ 150,00/Kg

### *“Specialità di Carne”*

Salsiccia Di Suino Alla Brace	€ 7,50
Coppia Di Hamburger Di Razza Scottona Alla Brace	€ 9,00
Bistecca Di Trinca Di Vitello Alla Brace	€ 10,00
Arrosto Misto Della Casa	€ 15,00
pollo, vitello, salsiccia, hamburger di scottona	
Filetto Di Vitello Alla Brace	€ 18,00
Filetto Di Vitello Ai Funghi Porcini	€ 25,00
filetto di vitello, <b>farina 00</b> , <b>burro</b> , <b>vino bianco</b> , funghi porcini, pepe nero, prezzemolo, olio extravergine d'oliva	
Pluma Iberica Alla Brace Con Sale Affumicato Cornish E <b>Caviale Di Rosmarino</b>	€ 25,00
Costata Tomahawk Di Manzo Irlandese Alla Brace	€ 6,00 l'etto

#### **In grassetto i Prodotti Allergeni**

(Consulta l'ultima Pagina del Menù per la Tabella Completa dei 14 Principali Alimenti e Prodotti Allergeni reg.UE1169/2011)

Prodotti surgelati e/o decongelati/abbattuti termicamente (\*)

## *"Le Specialità di Verdure"*

Insalata Verde	€ 3,00
Insalata Di Pomodoro	€ 3,00
Insalata Di Finocchio	€ 3,00
Insalata Mista	€ 4,00
lattuga, radicchio, pomodoro, finocchio, carota	
Melanzane Grigliate	€ 4,00
Zucchine Grigliate	€ 4,00
Radicchio Grigliato	€ 4,50
Misto Verdure Grigliate	€ 5,00
melanzane grigliate, zucchine grigliate, radicchio grigliato	
Spinaci* Al <b>Burro</b>	€ 5,00
Insalata Capricciosa	€ 10,00
lattuga, pomodoro, <b>mozzarella</b> , prosciutto cotto, <b>uovo</b> , funghi champignon, <b>tonno</b> "rio mare", mais	

## *"Le Specialità di Patate"*

Patatine Fritte*	€ 4,00
Patate Al Forno	€ 2,50
Crocchette Di Patate Fresche	€ 1,00 Cad.
patate, prosciutto, <b>fontina</b> , <b>grana padano</b> , <b>uovo</b> , pepe nero, <b>farina 00</b> , <b>pan grattato</b> , prezzemolo	
Patate Al Forno Con Speck	€ 5,00

### **In grassetto i Prodotti Allergeni**

(Consulta l'ultima Pagina del Menù per la Tabella Completa dei 14 Principali Alimenti e Prodotti Allergeni reg.UE1169/2011)

Prodotti surgelati e/o decongelati/abbattuti termicamente (\*)

## **La Frutta**

Melone Bianco	€ 4,00
Ananas	€ 4,00
Ananas Al Maraschino	€ 5,00
Frutta Fresca Di Stagione	€ Secondo Qualità

## **I Dolci (Nostra Produzione)**

<b>Mousse Dell'Etna (Dolce Soggetto A Stagionalità)</b>	€ 6,00
<b>Tiramisù</b>	€ 5,00
<b>Cheesecake</b>	€ 5,00
<b>Panna Cotta</b>	€ 5,00
<b>Salame Turco Alla Nutella</b>	€ 5,00
<b>Pizza Ferrero</b>	€ 8,00
<b>panna da cucina, nutella, zucchero a velo</b>	

## **La Gelateria**

Coppa di <b>Gelato</b> al Limone	€ 4,00
<b>Tartufo Bianco*</b>	€ 5,00
<b>Tartufo Al Cioccolato*</b>	€ 5,00
<b>Tartufo Al Pistacchio*</b>	€ 5,00
<b>Coppa Crema E Amarena*</b>	€ 6,00
<b>Gelato Al Cocco*</b>	€ 6,00

**N.B.:** Eventuali correzioni con Caffè Espresso o Liquori avranno un supplemento di Prezzo di € 1.00