

MENU'

Parmigiana light con bufala affumicata e pesto di pomodoro corleonese	12,00€
Millefoglie croccante con merluzzo nordico mantecato con erba cipollina lime	15,00€
Insalatina di mare al wok con anacardi	18,00€
Special norma	12,00€
Calamarata con vongole, ricci di mare e asparagi croccanti	18,00€
Spaghettoni al lime, bottarga di tonno rosso e tartare di gambero	22,00€
Fischburger con maionese al limone, insalatina del mercato e chips	18,00€
Soute del pescatore con pesce nobile e frutti di mare	20,00€
Bistecca di tonno con caponatina bianca di verdure	20,00€
Tagliata di angus affumicata con patate arrostiti	20,00€
Bowl di lattuga, misticanza, rucola, carote, pomodorino, radicchi e mele verdi	10,00€
Caprese di pomodoro con bufala e olio al basilico	10,00€
Cesar salad di pollo, grana, lattuga, crostini e salsa cesar	12,00€
Dessert del giorno specialità dello chef	8,00€
Frutta di stagione con gelato al tè verde	6,00€

SPECIAL SICILO'

Royale di crostacei al vapore con frutta esotica e maionese al limoncello	28,00€
Royale di mix tartare e carpacci di pesce	35,00€

SNACK BAR

Piatto unico della tradizione: Sfincionello, Panelline, Hummus e Caponatina	7,00€
Club sandwich vegetariano	7,00€
Guacamole con chips di mais	7,00€
Mini tortillas con straccetti di pollo al curry, insalatina e salsa yogurt	8,00€
Riso venere con ratatouille di verdure e salmone	10,00€
Code di gambero in tempura con maionese spicy	12,00€
Piatto unico di mare: Polpette di pesce azzurro con salsa all'anciova Arancinette al nero di seppia con salmone, bufala e pistacchio Bocconcino di pane integrale con salmone, avocado e insalatina Bocconcino di pane integrale con pesce spada affumicato, pesto di pistacchio e insalatina	14,00€

COPERTO / COVER CHARGE 2,50 €

Reg. UE 1169/2011 elenco allergeni elencati potenzialmente presenti nei piatti: cereali contenenti glutine / crostacei / uova / pesce / arachidi / mia / latte e lattosio / frutta a guscio / soia e derivati / sesamo / anidride solforosa e solfiti / lupini / molluschi
Reg. UE 1169/2011 list of food allergens potentially present in the dishes: gluten / seafood / eggs / fish / peanuts / soya / milk and lactose / nuts / celery / mustard / sesame / sulphur dioxide and sulphites / lupin beans / shellfish

TUTTI I CRUDI SONO ABBATTUTI A - 20 °C IN 4H AL MASSIMO E STOCCATI PER ALMENO 24H A - 18 °C

CARTA DEI VINI / WINES

Ogni giorno selezioniamo i vini da proporre al calice
Every day we select the wines which can be served by the glass



SICILIA

CUSUMANO

Agimè (Nero d'Avola, Chardonnay)	18,00 €
Shamaris (vitis)	20,00 €
Alta Mora Etna Bianco (Carricante)	30,00 €
Alta Mora Etna Rosso (Nero di Mascalese)	30,00 €

MANDRAROSSA

Calamossa (Bianco Frizzante)	20,00 €
Urta di mare (Savignone Bianco)	22,00 €
Timperossa (vitis vinifera)	22,00 €

MURGO ETNA

Lapilli Bianco (Carricante, Catarratto)	22,00 €
Lapilli Rosso (Nero di Mascalese e Nero di Capuccio)	22,00 €

ALESSANDRO DI CAMPOREALE

Kalid (Savignone)	28,00 €
Kalid (Syrah)	32,00 €

TASCA D'ALMERITA

Cavallo delle Fate (Gatto)	22,00 €
Leone (Catanico, Pinot Bianco, Savignone)	22,00 €
Grillo di Mozia (vitis)	30,00 €
Regaleali Bianco	20,00 €

