

Antipasti
Appetizers

| | |
|---|--------------------|
| CRUDO MIX MASÈ Ostriche, fasolari, scampi, gamberi rossi, tartara di tonno, e tartara di salmone <i>Oysters, cockles, scampi, red prawns, tuna tartare, and salmon tartare</i> | € 30,00 |
| OSTRICHE <i>Oysters</i> | € 2,50 cad. |
| FRUTTI DI MARE CRUDI <i>Raw seafood</i> | € 30,00 Kg |
| GAMBERO MARINATO <i>Marinated shrimps</i> | € 8,00 |
| ALICI MARINATE <i>Marinated anchovies</i> | € 5,00 |
| BIS DI TARTARE (tonno e salmone) <i>Bis di tartare (tuna and salmon)</i> | € 13,00 |
| GAMBERO ROSSO MARINATO <i>Marinated red shrimps</i> | € 14,00 |
| SCAMPI MARINATI <i>Marinated scampi</i> | € 14,00 |
| PESCE SFILETTATO MARINATO <i>Freshly caught fish, filited and marinated in oil and lemon</i> | € 50,00 Kg |
| RICCI AL NUMERO <i>Raw sea turchine</i> | € 2,00 cad. |
| COTTO MIX MASÈ Marinati, frittura, antipasti caldi, pepata <i>Marinated, fried, hot appetizers, peppered</i> | € 24,00 |
| SARDE BECCAFICO <i>Sicilian stufed sardines</i> | € 2,50 |
| CAPONATA DI MARE <i>Caponata seasoned with vegetables and fish</i> | € 9,00 |
| ALICI IN AGRODOLCE <i>Sweet and sour anchovies</i> | € 8,00 |
| TONNO CON CIPOLLA CAMELLATA <i>Cooked tuna, seasoned with caramelized onion</i> | € 9,00 |



| | |
|---|----------------|
| PARMIGIANA DI PESCE SPADA <i>Sliced of fried aubergines seasoned with tomato sauce and swordfish</i> | € 9,00 |
| CALAMARI FRITTI <i>Fried squids</i> | € 10,00 |
| CALAMARETTI FRITTI <i>Fried small cuttlefish</i> | € 9,00 |
| FRITTO MISTO <i>Mixed fried fish</i> | € 12,00 |
| PARANZA AL KG <i>Fried fish based on the coachof the day</i> | € 40,00 |
| PEPATA DI COZZE <i>Mussels seasoned with pepper</i> | € 9,00 |
| SOUTÈ DI COZZE <i>Soutè mussels</i> | € 9,00 |
| ZUPPA DI COZZE <i>Mussels soup prepared in tomato sauce</i> | € 9,00 |
| SOUTÈ DI FRUTTI DI MARE <i>Seafood soutè</i> | € 16,00 |
| ZUPPA DI FRUTTI DI MARE <i>Seafood soup with tomato sauce</i> | € 16,00 |
| SOUTÈ DI VONGOLE <i>Clam soutè</i> | € 14,00 |
| SOUTÈ TELLINE <i>Cockles soutè</i> | € 9,00 |
| COZZE GRATINATE <i>Gratin mussels: mussels with the shellstufed with breadcrumbs, grated cheese, tomato souce</i> | € 8,00 |
| GAMBERI SALTATI IN PADELLA <i>Stir-fried shrimps</i> | € 14,00 |
| INSALATA DI POLPO <i>Octopus salad</i> | € 9,00 |
| INSALATA DI MARE <i>Sea salad</i> | € 14,00 |



Primi Piatti
Main Course

| | |
|--|---------|
| RISOTTO PESCATORA <i>Fisherman risotto</i> | € 18,00 |
| RISOTTO CROSTACEI E AGRUMI <i>Risotto with crustaceans</i> | € 16,00 |
| LINGUINE ALLE VONGOLE <i>Linguine with clams</i> | € 16,00 |
| LINGUINE AL NERO <i>Linguine prepared in squid ink</i> | € 14,00 |
| LINGUINE AI RICCI <i>Linguine with sea-urchines</i> | € 22,00 |
| LINGUINE AGLI SCAMPI <i>Linguine with scampi</i> | € 16,00 |
| LINGUINE ALLO SCOGLIO <i>Seafood linguine</i> | € 18,00 |
| LINGUINE ALL'ASTICE <i>Freshly caught and cooked lobster prepared with linguine</i> | SD |
| LINGUINE ALL'ARAGOSTA <i>Linguine prepared with mediterranean slipper lobster</i> | SD |
| LINGUINE CON CICALA (ZOCCOLA) <i>Freshly caught and cooked lobster prepared with linguine</i> | SD |
| PACCHERI PESCE SPADA E CILIEGINO <i>Paccheri pasta prepared with swordfish and topped with cherry tomatoes</i> | € 14,00 |
| PACCHERI PESTO PISTACCHIO E GAMBERETTI <i>Paccheri pasta prepared in a pistachio sauce with shimps</i> | € 17,00 |



Secondi Piatti
Second Course

| | |
|--|---------------|
| GRIGLIATA MISTA <i>Pesce spada, gamberoni, calamaro</i> <i>Mix of grilled: swordfish, shrimps, squid</i> | € 16,00 |
| PESCESPADA ALLA GRIGLIA <i>Grilled swordfish</i> | € 14,00 |
| GAMBERONI ALLA GRIGLIA <i>Grilled shrimps</i> | € 14,00 |
| CALAMARO ALLA GRIGLIA <i>Grilled squid</i> | € 14,00 |
| TAGLIATA DI TONNO <i>Sliced tuna served in strips</i> | € 16,00 |
| TONNO SCOTTATO <i>Seared tuna</i> | € 16,00 |
| TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO <i>Tuna served in pistchio crust</i> | € 17,00 |
| SALMONE ALLA GRIGLIA <i>Grilled salmon</i> | € 16,00 |
| INVOLTINI DI PESCESPADA CLASSICI <i>Uva sultanina, pinoli, pangrattato, parmigiano, pomodoro</i> <i>Classic stuffed swordfish rolls</i> | € 14,00 |
| INVOLTINI DI PESCESPADA "MASÈ" <i>Uva sultanina, pinoli, pangrattato, parmigiano, gambero rosso, granella di pistachio</i> <i>Stuffed swordfish masè rolls with red shrimps and pistachio</i> | € 16,00 |
| POLPO ALLA GRIGLIA <i>Grilled octopus</i> | € 15,00 |
| PESCE ALLA GRIGLIA <i>Grilled fish</i> | € 50,00 al Kg |
| PESCE A ZUPPA <i>Fish and tomato sauce soup</i> | € 50,00 al Kg |



| | |
|---|----------------------|
| PESCE ALL'ACQUA DI MARE <i>Fish seasoned with tomato, oil, garlic and chilli pepper</i> | € 50,00 al Kg |
| PESCE AL SALE <i>Fish in a salt crust</i> | € 50,00 al Kg |
| PESCE AL FORNO CON PATATE <i>Baked fish with potatoed</i> | € 50,00 al Kg |

Insalata e Contorni
Salad and Side Dishes

| | |
|---|---------------|
| INSALATA VERDE <i>Green salad</i> | € 4,00 |
| INSALATA MISTA <i>Fish in a salt crust</i> | € 5,00 |
| VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled vegetables</i> | € 7,00 |
| PATATINE FRITTE <i>French fries</i> | € 4,00 |

Bevande
Beverage



| | |
|---|---------------|
| ACQUA NATURALE / EFFERVESCENTE/ FRIZZANTE <i>Still / Effervescent / Sparkling Water</i> | € 2,50 |
| COCA COLA 1 L | € 5,00 |
| COCA COLA 33 CL | € 2,50 |
| FANTA 33 CL | € 2,50 |
| SPRITE 33 CL | € 2,50 |
| CHINOTTO 33 CL | € 2,50 |
| BIRRA MORETTI 33 CL | € 3,00 |
| BIRRA DELLO STRETTO 33 CL | € 3,00 |
| BIRRA HEINEKEN 33 CL | € 3,00 |
| BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 33 CL | € 3,00 |

| | |
|--|---------------|
| AMARO | € 4,50 |
| CAFFÈ | € 1,50 |
| DOLCE DEL GIORNO <i>Sweet of the day</i> | € 5,00 |
| FRUTTA DI STAGIONE <i>Seasonal fruit</i> | € 5,00 |
| SORBETTO AL LIMONE <i>Lemon sorbet</i> | € 3,00 |



ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti nei nostri alimenti e bevande

I cibi e le bevande prodotti, venduti e somministrati in questo locale contengono i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.

Informiamo i gentili clienti che i seguenti prodotti potrebbero essere surgelati in mancanza di prodotto fresco:

POLPO - SCAMPI - GAMBERO ROSSO - PESCE SPADA - TONNO - SALMONE - ALICI CALAMARI - CALAMARETTI - PATATINE

Il nostro personale di sala è disponibile per tutte le informazioni.

Vini Bianchi
White wines

| | | |
|-----------------------------|---|---------|
| CRISTO DI CAMPOBELLO | Adènzia | € 25,00 |
| CRISTO DI CAMPOBELLO | c.d.c | € 22,00 |
| CRISTO DI CAMPOBELLO | La Luci (grillo 100%) | € 27,00 |
| CUSUMANO | Altamura Etna Bianco | € 35,00 |
| CUSUMANO | Angimbè (insolia 70% - chardonnay 30%) | € 23,00 |
| CUSUMANO | Insolia (insolia 100%) | € 18,00 |
| CUSUMANO | Jalè (chardonnay 100%) | € 36,00 |
| CUSUMANO | lucido (catarratto extra lucido 100%) | € 20,00 |
| CUSUMANO | shamaris (grillo 100%) | € 23,00 |
| DONNA FUGATA | anthilia (catarratto prev.) | € 20,00 |
| DONNA FUGATA | sur-sur (grillo 100%) | € 22,00 |
| FINA | kiké (traminer aromatico 90%-sauvignon 10%) | € 22,00 |
| FINA | mamari (sauvignon blanc 100%) | € 22,00 |
| FIRRIATO | le sabbie dell'etna (carricante - catarratto) | € 24,00 |
| FIRRIATO | sant'agostino (catarratto - chardonnay) | € 27,00 |
| MILAZZO | maria costanza (insolia - chardonnay) | € 33,00 |
| MILAZZO | terre della baronia (catarratto 100%) | € 30,00 |
| PELLEGRINO | dianthà (blend) | € 20,00 |
| PELLEGRINO | il salinaro (grillo 100%) | € 24,00 |

Mossi e Frizzanti
Wavy and sparkling

| | | |
|---------------------------|---|---------|
| FIRRIATO | charme (blend) vol. 12,5% | € 22,00 |
| MILAZZO | bianco di nera (insolia) vol. 12,0% | € 26,00 |
| PELLEGRINO | traimari (blend) vol. 11,0% | € 18,00 |
| PRINCIPI DI BUTERA | scialari (blend) vol. 11,5% | € 18,00 |
| VILLA SANDI | prosecco d.o.c.g. (prosecco) vol. 11,0% | € 18,00 |

Le Bollicine
The Bubbles

| | | |
|---------------------------|--|---------|
| BERLUCCHI | franciacorta (pinot nero-pinot bianco-chardonnay) vol. 12,5% | € 32,00 |
| CUSUMANO | 700 metodo classico (pinot nero-chardonnay) vol. 12,0% | € 37,00 |
| FERRARI | trento d.o.c. (pinot nero - chardonnay) vol. 12,0% | € 32,00 |
| LE MANZANE | 2010 millesimato (glera 100%) vol. 11,0% | € 20,00 |
| MILAZZO | metodo classico (chardonnay - insolia) vol. 12,5% | € 38,00 |
| PRINCIPI DI BUTERA | nero luce (nero d'avola 100%) vol. 12,0% | € 20,00 |
| VILLA SANDI | blanc de blanc | € 15,00 |
| VILLA SANDI | la rivetta brut 120 | € 20,00 |
| VILLA SANDI | la rivetta brut superiore di cartize | € 40,00 |

I Rosati
The Rosés

| | | |
|-------------------|---------------------|---------|
| C.D.C ROSÈ | (nero d'avola 100%) | € 22,00 |
| FIRRIATO | charme rosè (blend) | € 22,00 |

I Rossi
The Reds

| | | |
|-----------------------------|--|---------|
| CRISTO DI CAMPOBELLO | c.d.c (nero d'avola-merlot-syrah-cabernet sauvignon) | € 23,00 |
| CUSUMANO | benuara (syrah prev-nero d'avola) vol. 14,0% | € 26,00 |
| CUSUMANO | nero d'avola (100%) vol. 13,5% | € 20,00 |
| CUSUMANO | syrah (syrah 100%) vol. 13,5% | € 20,00 |
| PELLEGRINO | finimondo (blend uve rosse siciliane) vol. 14,0% | € 20,00 |

Champagne

| | | |
|-----------------------|---------------------------|----------|
| COLLET BRUT | vol. 12,5% | € 60,00 |
| LOUISE RODERER | collection 242 vol. 12,0% | € 100,00 |
| LOUISE RODERER | cristal vol. 12,0% | € 350,00 |
| DOM PERIGNON | vol. 12,5% | € 350,00 |

Vini a calice
Wines by the glass

| | |
|---|--------|
| CALICE DI BIANCO <i>Glass of white</i> | € 6,00 |
| CALICE DI ROSSO <i>Glass of red</i> | € 6,00 |
| CALICE DI ROSÈ <i>Glass of rose</i> | € 6,00 |
| FLUTE DI PROSECCO <i>Flutes of prosecco</i> | € 5,00 |

Distillati e liquori
Spirits and liqueurs

| | |
|-------------------------------|--------|
| ZIBIBBO | € 4,00 |
| MALVASIA | € 4,00 |
| PASSITO DI PANTELLERIA | € 4,00 |
| GRAPPA BIANCA | € 5,00 |
| GRAPPA BARRIQUE | € 6,00 |
| LIMONCELLO | € 5,00 |
| RUM | € 6,00 |
| WHISKY | € 6,00 |