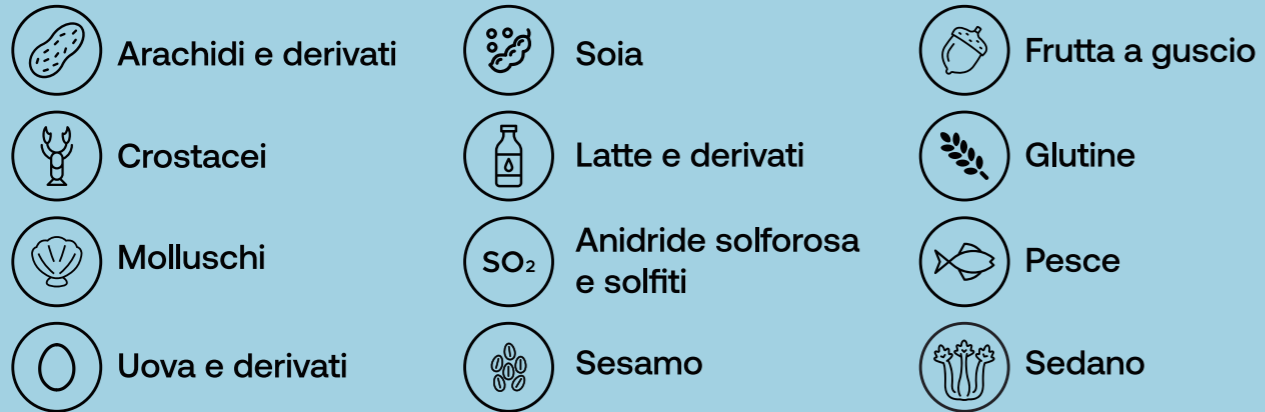


Si avvisa la gentile Clientela che nelle preparazioni alimentari somministrate e/o vendute in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti e/o coadiuvanti considerati allergeni ai sensi del Reg. n° 1169/2011

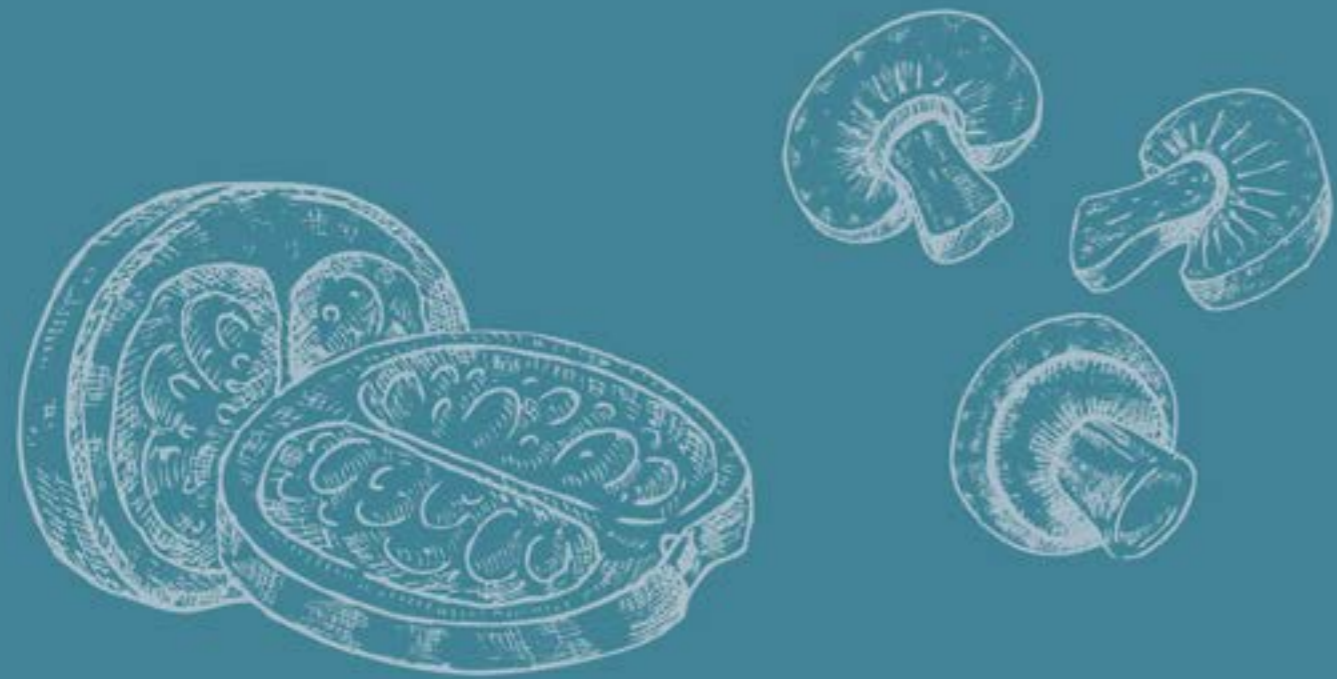


*questi prodotti potrebbero essere congelati
*these products may be frozen

Coperto Table service _____ € 2,00



menù



Antipasti & Contorni

Appetizers & Side dishes



Antipasti Appetizers

Insalata di Mare <i>Seafood salad</i> _____	€ 16,00
vongole, cozze, calamari*, gamberetti, polpo, olio, prezzemolo clams, mussels, squids*, shrimps, octopus, oil, parsley	
Impepata di cozze <i>Peppered with mussels</i> _____	€ 12,00
cozze, aglio, olio, aceto, pepe nero, prezzemolo, origano mussels, garlic, oil, vinegar, pepper, parsley, oregano	
Zuppa di cozze <i>Mussels soup</i> _____	€ 12,00
cozze, aglio, salsa di pomodoro, prezzemolo, olio, origano mussels, garlic, tomato sauce, parsley, oil, oregano	
Caponata di tonno <i>Tuna caponata</i> _____	€ 15,00
tonno, cipolla, peperoni, melanzane, sedano, salsa agrodolce, pinoli, menta, capperi tuna, onion, peppers, eggplants, celery, sweet & sour sauce, pine nuts, mint, capers	
Tartare di tonno <i>Tuna tartare</i> _____	€ 16,00
tonno, olio, sale, pepe tuna, oil, salt, pepper	
Crudità <i>Crudité</i> _____	€ 50,00
(per due persone / for two people) scampi*, ostriche, tonno, gambero rosso, gamberetti, olio scampi*, oysters, tuna, red prawn, shrimps, oil	
Entre Antipasti Appetizers _____	€ 25,00
cinque portate di pesce in base al pescato del giorno five courses of fish based on the catch of the day	

Contorni Side dishes

Patatine fritte* <i>French fries*</i> _____	€ 5,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i> _____	€ 9,00
melanzane, radicchio, zucchine, pomodori, prezzemolo, olio eggplants, purple cabbage, zucchini, tomatoes, parsley, oil	
Insalata mista <i>Mixed salad</i> _____	€ 5,00
iceberg, pomodoro ciliegino iceberg lettuce, cherry tomato	
Insalata della nonna <i>Grandmother salad</i> _____	€ 8,00
pomodoro, cipolla rossa Calabria, ricotta salata tomato, Calabria red onion, salted ricotta	
Bruschette al pomodoro <i>Bruschetta with tomato</i> _____	€ 5,00
pomodoro, olio E.V.O., origano, sale tomato, oil, oregano, salt	
Caprese <i>Caprese</i> _____	€ 10,00
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio E.V.O., origano tomato, buffalo mozzarella, basil, oil, oregano	
Insalatissima <i>Insalatissima</i> _____	€ 12,00
Lattuga iceberg, pomodoro ciliegino, tonno, cipolla, mozzarella, olive bianche, carote, radicchio iceberg lettuce, cherry tomato, tuna, onion, mozzarella, white olives, carrots, purple cabbage	

Primi Piatti

First Courses



Primi piatti *First courses*

Linguine allo scoglio <i>Linguine with seafood</i>	€ 18,00
vongole, cozze, gamberi, calamari*, polpo, gamberone, ciliegino, aglio, olio, prezzemolo clams, mussels, prawns, squids*, octopus, cherry tomato, garlic, oil, parsley	
Linguine alle vongole <i>Linguine with clams</i>	€ 18,00
vongole, ciliegino, aglio, olio, prezzemolo clams, cherry tomato, garlic, oil, parsley	
Chicche alla mediterranea <i>Mediterranean Chicche</i>	€ 18,00
pesce spada, melanzane, ciliegino, menta, mandorle, limoncello, aglio, olio, prezzemolo swordfish, eggplants, cherry tomato, mint, almonds, limoncello, garlic, oil, parsley	
Linguine La Cialoma <i>Linguine Cialoma Style</i>	€ 20,00
cozze, datterino, burrata, pesto di basilico, olio, menta mussels, cherry tomatoes, burrata, basil pesto, oil, mint	
Amatriciana <i>Amatriciana</i>	€ 12,00
guanciale, salsa di pomodoro, peperoncino, cipolla, pecorino, vino bianco pork cheek, tomato sauce, chilli pepper, onion, pecorino cheese, white wine	
Norma <i>Norma</i>	€ 12,00
salsa di pomodoro, melanzane, aglio, olio, ricotta salata tomato sauce, eggplants, garlic, oil, salted ricotta	
Lasagna classica <i>Classic Lasagna</i>	€ 12,00
salsa di pomodoro, ragù di vitello, prosciutto cotto, cipolla, sedano, carote, olio tomato sauce, veal ragout, ham, onion, celery, carrots, oil	
Lasagna al pesce spada <i>Swordfish Lasagna</i>	€ 14,00
besciamella, pesce spada, melanzane, ciliegino, aglio, prezzemolo bechamel, swordfish, eggplants, cherry tomato, garlic, parsley	
Carbonara <i>Carbonara</i>	€ 12,00
guanciale, uovo, grana, pepe nero pork cheek, egg, grana cheese, pepper	
Bolognese <i>Bolognese</i>	€ 12,00
ragù di carne, sedano, carote meat sauce, celery, carrots	
Linguine al nero di seppia <i>Linguine with squid ink</i>	€ 16,00
seppie, nero di seppia, concentrato di pomodoro, vino bianco, cipolla, peperoncino squids, squid ink, tomato paste, white wine, onion, chilli pepper	
Buscate muciarà <i>Buscateu</i>	€ 18,00
gamberi, porcini, datterino, aglio, olio, prezzemolo prawns, porcini, cherry tomatoes, garlic, oil, parsley	
Casarecci zucchine e ricotta salata <i>Casarecci with zucchini and salted ricotta</i>	€ 12,00
zucchine, ricotta salata, menta zucchini, salted ricotta cheese, mint	
Pennette alla catanese <i>Catanese busiate</i>	€ 16,00
alici, pomodoro, piselli, finocchio selvatico, pan grattato anchovies, tomato, peas, wild fennel, breadcrumbs	
Linguine polpa di ricci <i>Linguine with urchin pulp</i>	€ 25,00
polpa di ricci, olio E.V.O., prezzemolo sea urchins pulp, oil, parsley	



Secondi Piatti di pesce

Fish Second Courses

Secondi piatti di pesce *Fish second courses*

Trancio di tonno grigliato <i>Slice of grilled tuna</i> _____	€ 16,00
olio, prezzemolo <i>oil, parsley</i>	
Trancio di pesce spada* grigliato <i>Slice of grilled swordfish</i> _____	€ 15,00
pesce spada*, olio, prezzemolo <i>swordfish*, oil, parsley</i>	
Trancio di pesce spada fresco grigliato <i>Slice of grilled fresh swordfish</i> _____	€ 18,00
pesce spada, olio, prezzemolo <i>swordfish, oil, parsley</i>	
Grigliata mista <i>Mixed grill</i> _____	€ 25,00
calamari*, pesce spada, gamberoni*, olio, prezzemolo <i>squids*, swordfish, prawns*, oil, parsley</i>	
Frittura di calamari <i>Fried squids*</i> _____	€ 16,00
Pesce spada all'eoliana <i>Eoliana swordfish</i> _____	€ 18,00
pesce spada, capperi, cipolla, ciliegino, prezzemolo, olio, pepe nero <i>swordfish, capers, onion, cherry tomato, parsley, oil, pepper</i>	
Sarde a beccafico <i>Beccafico sardines</i> _____	€ 12,00
sarde, pangrattato, pinoli, uva sultanina, formaggio <i>sardines, breadcrumbs, pine nuts, raisins, cheese</i>	
Involcini di spada <i>Swordfish rolls</i> _____	€ 15,00
pesce spada, pangrattato, pinoli, uva sultanina, formaggio, cipolla <i>swordfish, breadcrumbs, pine nuts, raisin, cheese, onion</i>	
Frittura di paranza <i>Fried fish</i> _____	€ 18,00
alici, triglie, calamaretti, merluzzetti, pescato del giorno <i>anchovies, mullets, squids, codfishes, catch of the day</i>	
Polpo grigliato <i>Grilled octopus</i> _____	€ 16,00
olio, sale, limone <i>oil, salt, lemon</i>	
Calamaro grigliato <i>Grilled squid</i> _____	€ 16,00
olio, sale, limone <i>oil, salt, lemon</i>	
Salmone grigliato <i>Grilled Salmon</i> _____	€ 18,00
olio, sale, limone <i>oil, salt, lemon</i>	



Secondi Piatti di carne Meat Second Courses

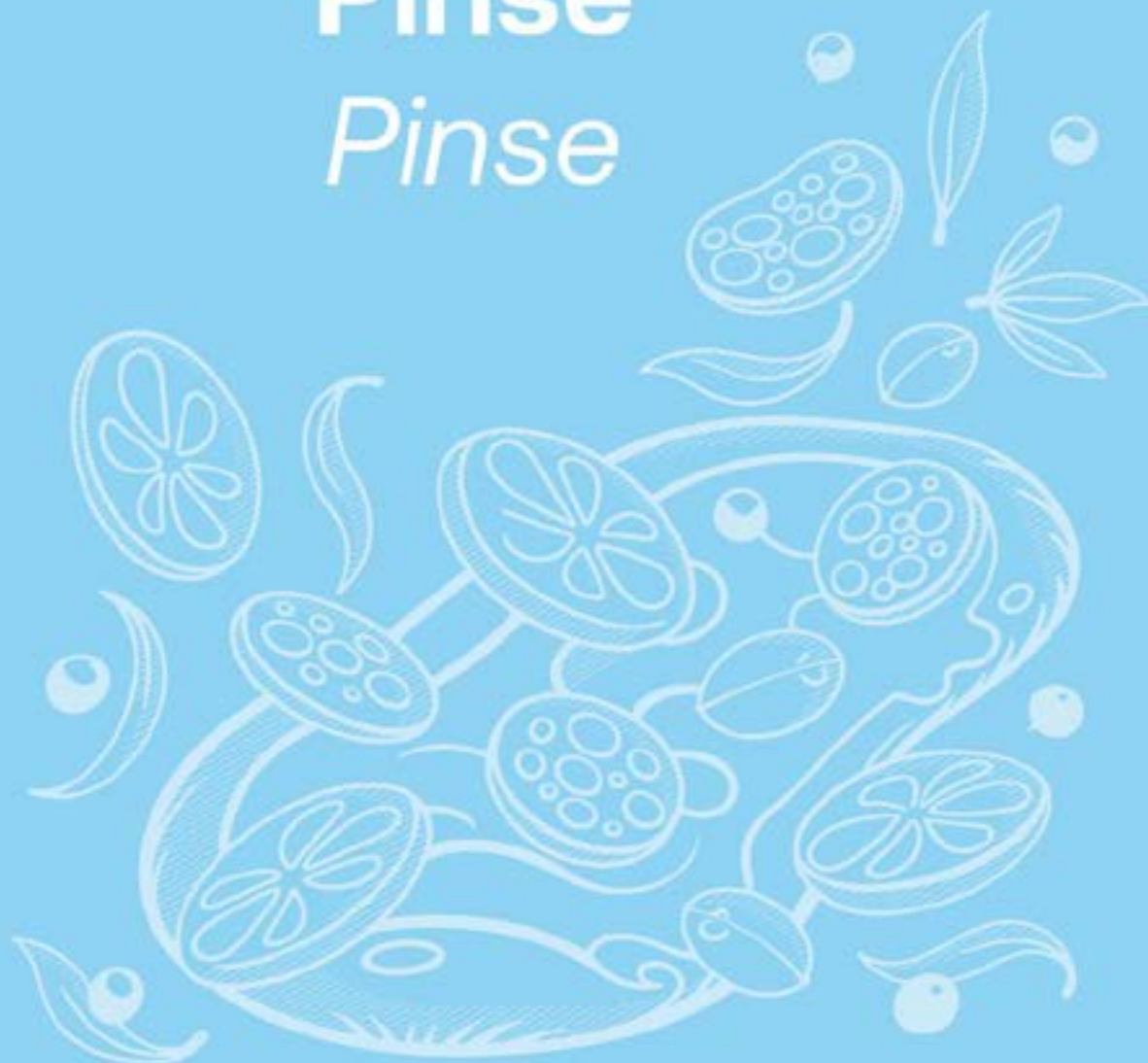


Secondi piatti di carne *Meat second courses*

Bistecca di vitello <i>Veal steak</i> _____	€ 10,00
Cotoletta di pollo <i>Chicken cutlet</i> _____	€ 10,00
Arrosto misto <i>Mixed roast</i> _____ <i>bistecca di vitello, polpetta, salsiccia</i> <i>veal steak, meat burger, sausage</i>	€ 18,00
Scaloppine al limone <i>Scallops with lemon</i> _____ <i>lonza di maiale, limone, farina</i> <i>pork loin, lemon, flour</i>	€ 12,00
Scaloppine ai funghi <i>Escalope with mushrooms</i> _____ <i>lonza di maiale, funghi champignon, farina</i> <i>pork loin, champignon mushrooms, flour</i>	€ 14,00
Tagliata di Angus <i>Angus stake</i> _____ <i>rucola, grana, olio</i> <i>arugula, Grana cheese, oil</i>	€ 20,00



Pinse Pinse



Pinse Pinse

Margherita Margherita € 9,00

salsa di pomodoro, mozzarella, basilico
tomato sauce, mozzarella, basil

Bruschetta Bruschetta € 10,00

ciliegino, cipolla, olio, origano
cherry tomato, onion, oil, oregano

Piccante Piccante € 13,00

salsa di pomodoro, mozzarella, ventricina, olive, cipolla
tomato sauce, mozzarella, ventricina, olives, onion

Asina Asina € 15,00

mozzarella di bufala, mortadella d'asina, scaglie di grana, pistacchio di Bronte
buffalo mozzarella, donkey's mortadella, grana flakes, Bronte pistacchio

Reale Reale € 16,00

salsa di pomodoro, mozzarella di bufala ragusana, rucola, prosciutto crudo sicano, scaglie di grana, burrata
tomato sauce, ragusana buffalo mozzarella, arugula, sicano raw ham, grana flakes, burrata

Porcina Porcina € 16,00

mozzarella di bufala, funghi porcini, scaglie di grana, origano
buffalo mozzarella, porcini mushrooms, Grana flakes, oregano

Bevande Drinks



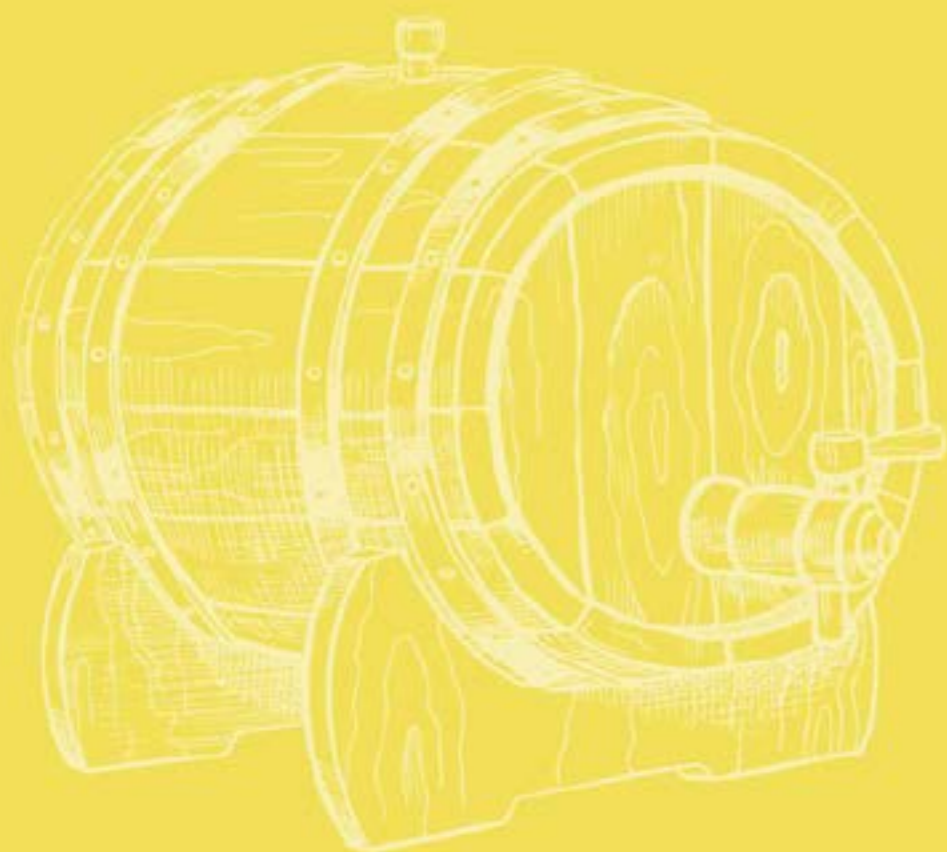
Bevande analcoliche Soft drinks

Caffè Coffee	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,50
Americano American coffee	€ 2,00
Cappuccino Cappuccino	€ 2,00
Acqua naturale depurata Purified natural water 0,75 l	€ 3,00
Acqua frizzante depurata Purified sparkling water 0,75 l	€ 3,00
Chinotto Chinotto	€ 3,00
Limonata Lemonade	€ 3,00
Cedrata Cedrata	€ 3,00
Succo di melograno Pomegranate juice	€ 3,00
Spremuta d'arancia Orange juice	€ 3,50
Gassosa Soda	€ 3,00
Aranciata Aranciata	€ 3,00
Spuma Spuma	€ 3,00
Cola Cola	€ 3,00
Tè al limone Lemon Tea	€ 3,00
Tè alla pesca Peach Tea	€ 3,00
Acqua Tonica Tonic water	€ 3,00

Bevande alcoliche Drinks

Birra Semedorato alla Spina Bionda (20 cl) Semedorato draft beer Blonde (20 cl)	€ 4,00
Birra Semedorato alla Spina Bionda (40 cl) Semedorato draft beer Blonde (40 cl)	€ 6,00
Calice di prosecco Glass of prosecco	€ 5,00
Calice di vino bianco Glass of white wine	€ 5,00
Calice di vino rosso Glass of red wine	€ 5,00
Aperol Sprints Aperol Sprints	€ 8,00
Campari Sprints Campari Sprints	€ 8,00
Limoncello Sprints Limoncello Sprints	€ 8,00
Ugo Sprints Ugo Sprints	€ 8,00
menta, limone, soda, Saint Germain mint, lemon, soda, Saint Germain	
Sicilian Sprints Sicilian Sprints	€ 8,00
arancia, limone, mandarino e pompelmo orange, lemon, mandarin and grapefruit	
Mojito Mojito	€ 8,00
Rum, lime, zucchero, menta, soda Rum, lime, sugar, mint, soda	
Gin Tonic Gin Tonic	€ 8,00
Negroni Negroni	
Gin, Campari, Martini rosso Gin, Campari, red Martini	
Vodka Tonic Vodka Tonic	€ 8,00
Piña Colada Piña Colada	€ 8,00
Rum, succo d'ananas, Malibù Rum, succo d'ananas, Malibù	
Cuba Libre Cuba Libre	€ 8,00
Rum, Cola Rum, Cola	
Long Island ice tea Long Island ice tea	€ 8,00
zucchero, limone, Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau, Cola sugar, lemon, Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau, Cola	
Amaro Unnimaffissu Unnimaffissu Amaro	€ 4,00
Amaro Amara Amara Amaro	€ 5,00
Amaro alle erbe Herbal Amaro	€ 5,00
Limoncello Limoncello	€ 5,00
Rosolio Rosolio	€ 4,00
Passito di Pantelleria Pantelleria's Passito	€ 5,00
Moscato Muscat	€ 5,00

Vini Wines



Bianchi *White Wines*

Murgo

Etna Bianco € 28,00

Carricante 70%, Catarratto 30% | Santa Venerina (CT)

Etna Bianco Tenuta San Michele € 42,00

Carricante 60%, Carricante e altre uve 40% | Santa Venerina (CT)

Eudes

Etna Bianco € 33,00

Carricante 100% | Contrada Monte Gorna, Trecastagni (CT)

Etna Bianco - Bianco di Monte € 51,00

Carricante 100% | Contrada Monte Gorna, Trecastagni (CT)

F.lli Grasso

Carrico 68.8 € 28,00

Carricante, Catarratto, Minnella bianco e Grecanico | Contrada Calderara, Randazzo (CT)

Tenuta Valle delle Ferle

Murgentia Bianco € 28,00

Nero d'Avola e Frappato | Caltagirone (CT)

Gurrieri

Moscato Bianco Secco € 26,00

Moscato Bianco 100% | Chiaramonte Gulfi (RG)

Palmeri

Verde € 35,00

Grillo 100% | Avola (SR)

Argento € 38,00

Chardonnay 100% | Avola (SR)

Feudo Maccari

Olli € 22,00

Grillo 100% | Noto (SR)

Family and Friends € 28,00

Grillo 100% | Noto (SR)

Ramaddini

Nassa € 28,00

Grillo 100% | Pachino (SR)

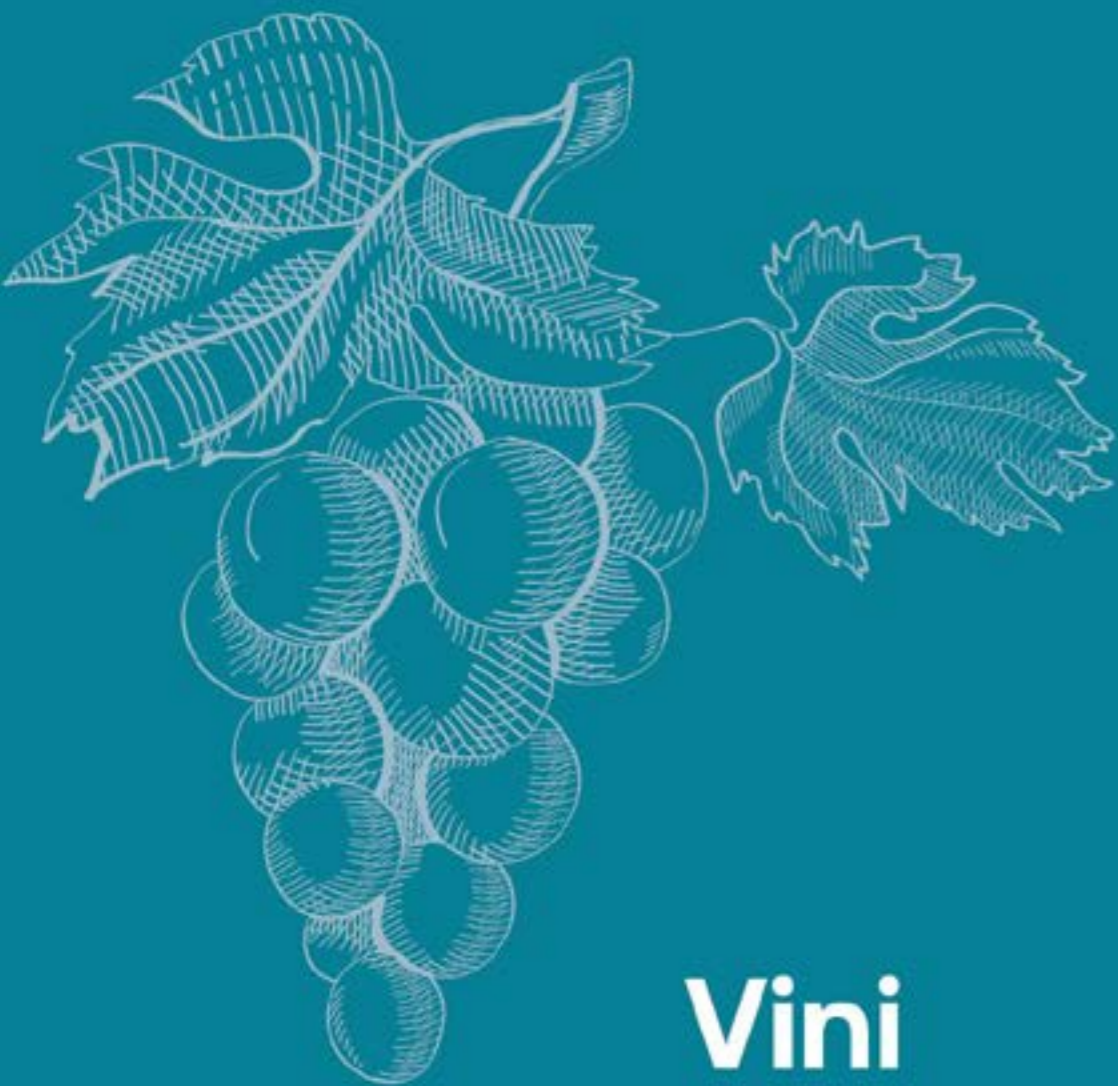
Paoletti

La Pernice € 25,00

Sauvignon 100% | Monreale (PA)

Domini Mediterranei € 40,00

Grillo 100% | Monreale (PA)



Vini Wines

Rossi Red Wines

Murgo

Etna Rosso € 28,00

Carricante 70%, Catarratto 30% | Santa Venerina (CT)

Etna Rosso - Tenuta San Michele € 42,00

Carricante 60%, Carricante e altre uve 40% | Santa Venerina (CT)

F.lli Grasso

Ripiddu € 26,00

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio | Contrada Caiderara, Randazzo (CT)

Capu Chiurma € 31,00

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio | Contrada Caiderara, Randazzo (CT)

Terrafusa

Civetta € 38,00

Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio e Carricante 5% | Biancavilla (CT)

Tenuta Valle delle Ferle

Frappato € 28,00

Frappato 100% | Caltagirone (CT)

Cerasuolo di Vittoria € 39,00

Nero d'Avola 50%, Frappato 50% | Caltagirone (CT)

Palmeri

Celeste € 29,00

Nero d'Avola 100% | Avola (SR)

Nero € 45,00

Nero d'Avola 100% | Avola (SR)

Blu € 50,00

Nero d'Avola 60%, Cabernet Sauvignon 35%, Syrah 5% | Avola (SR)

Oro € 98,00

Cabernet Sauvignon 60%, Syrah 25%, Merlot 15% | Avola (SR)

Rosso € 85,00

Nero d'Avola 60%, Merlot 30%, Syrah 10% | Avola (SR)

Feudo Ramaddini

Note Nere - Nero d'Avola € 28,00

Nero d'Avola 100% | Avola (SR)

Note Nere - Syrah € 28,00

Syrah 100% | Pachino (SR)

Domini Mediterranei

Magnus Siculus Rosso € 46,00

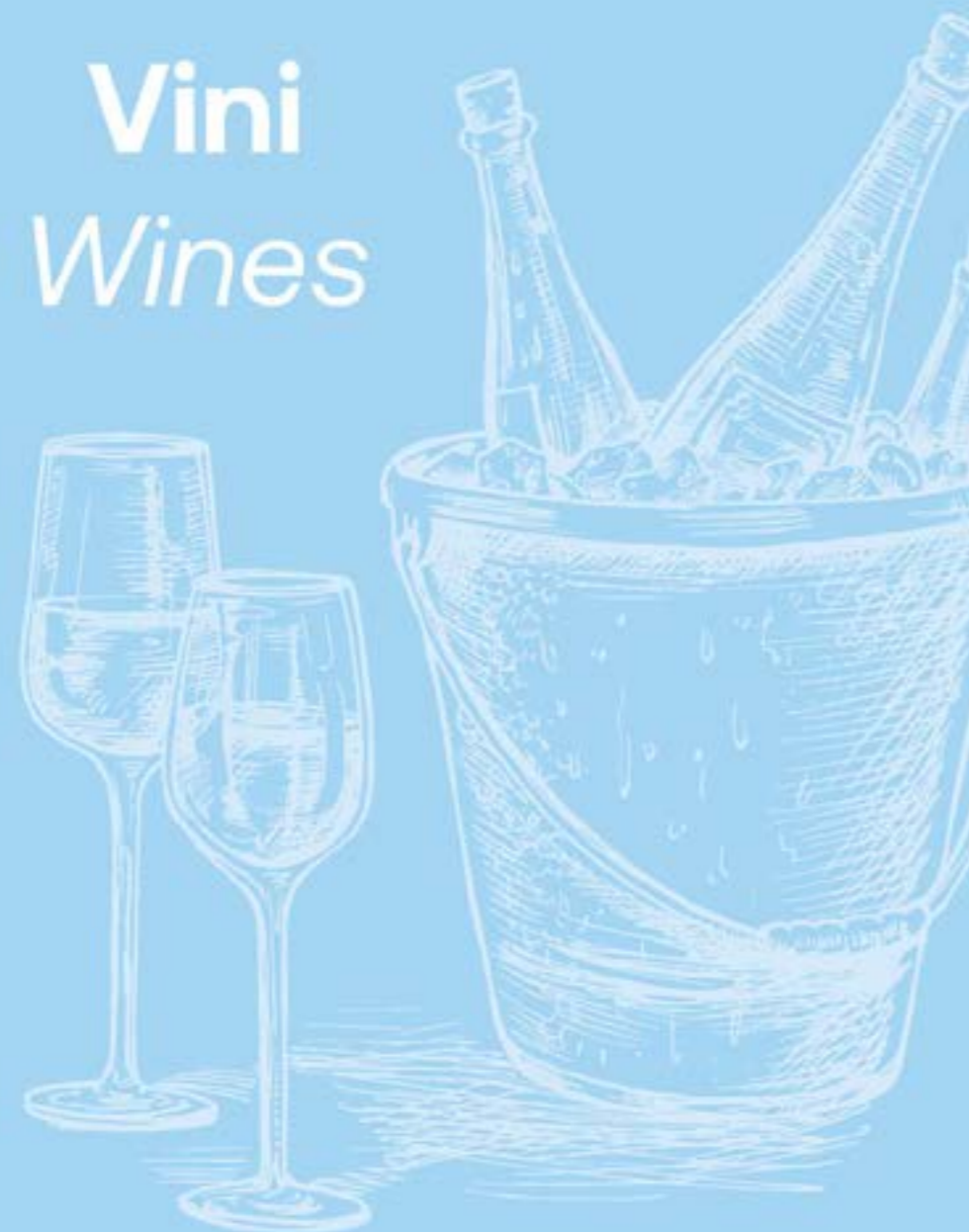
Cabernet Sauvignon 55%, Syrah 45% | Monreale (PA)

Paoletti

Altura € 24,00

Syrah 100% | Monreale (PA)

Vini Wines



Bollicine Sparkling Wines

Murgo

Nerello Mascalese Brut M.C. € 35,00

Nerello mascalese 100% | Randazzo (CT)

Nerello Mascalese Brut M.C. € 40,00

Nerello mascalese 100% | Randazzo (CT)

Nerello Mascalese Extra M.C. € 76,00

Nerello mascalese 100% | Randazzo (CT)

Gurrieri

Donna Grazia Frizzante € 29,00

Nero d'Avola 60%, Frappato 40% | Chiaramonte Gulfi (RG)

Pas Dosè M.C. € 44,00

Nero d'Avola 60%, Frappato 40% | Chiaramonte Gulfi (RG)

Palmeri

Rosè Charmat € 35,00

Nero d'Avola 100% | Avola (SR)

Cantine Marilina

Fedelle Bianco sui lieviti € 28,00

Moscato giallo 100% | Noto (SR)

Fedele Rosato sui lieviti € 28,00

Nero d'Avola 100% | Noto (SR)

Feudo Ramaddini

Perla Marina € 28,00

Moscato 100% | Noto (SR)

Rosati Rosè Wines

F.lli Grasso

Ripiddu Etna Rosato € 28,00

Nerello Mascalese 100% | Contrada Calderara, Randazzo (CT)

Terrafusa

Storta € 35,00

Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio e Carricante 5% | Biancavilla (CT)

Tenuta Valle delle Ferle

Rosato € 28,00

Frappato 100% | Caltagirone (CT)

Passiti Passito Wines

Colosi

Hira (500 ml) € 28,00 (€ 4,00/cl)

Moscato d'Alessandria 100% | Isola di Salina (ME)

Ansaldi

Abbadessa € 54,00 (€ 6,50/cl)

Zibibbo 100% | Isola di Salina (ME)