

I nostri crudi:

- Ostriche Gillardeau 6€
 - Gambero Rosso di Mazzara 7€
 - Scampo Reale dell Atlanhico 12€
 - PLATEAUX ROYAL Lavoglia x2
- (2 Sampi 2 Gamberi 2 Ostriche p,tartar di tonno e gamberi)€60

ANTIPASTI:

- Antipasto caldo Palermitano (patatine, oliva, arancinetta,panelle e Crocchette di patatale)13€
- Tagliere all italiana20€ (salumi misti,olive,giardiniera,formaggi)
- Bruschetta del Cantabrico 17€
- Insalata di polpo e patate 18€
- Tartar di Gamberi rossi di Mazzara con riduzione al mandarino 25€
- Tartar di tonno con salsa di soya e Lime accompagnata con purea di mango 25€

Our raw fish:

- Gillardeau Oysters €6
- Mazzara Red Prawns €7
- Atlantic Royal Scampi €12
- Lavoglia ROYAL PLATEAU x2 (2 Sampi, 2 Prawns, 2 Oysters, tuna and prawn tartar) €60

APPETIZERS:

- Warm Palermitan appetizer (chips, olives, arancini, panelle, and potato croquettes) €13
- Italian-style platter €20 (mixed cured meats, olives, giardiniera, ciheeses)
- Cantabrian bruschetta €17
- Octopus and potato salad €18
- Mazzara Red Prawn Tartar with mandarin reduction €25
- Tuna Tartar with soy and lime sauce with mango puree €25

PRIMI:

- Paccheri alla Norma (salsa di pomodoro, melanzane e ricotta salata) €16
- Ravioli burro e Salvia €16
- Tortelloni di Scorfano in salsa di datterini gialli e Stracciatella 25€
- Risotto del pescatore €26
- Risotto Al Nero di seppia con seppie e Gamberi Rossi di Mazzara 26€
- Spaghetti ai Ricci 25€
- Spaghetti alle vongole 17€
- Tortellini in brodo di carne €16
- Spaghetti alla Carbonara (guancia Pecorino tuorlo pepe) €17

FIRST COURSES:

- Paccheri alla Norma (tomato sauce, eggplant, and salted ricotta) €16
- Ravioli with butter and sage €16
- Tortelloni with scorpion fish in a yellow cherry tomato and stracciatella sauce €25
- Fisherman's risotto €26
- Squid ink risotto with cuttlefish and Mazzara red shrimp €26
- Spaghetti with sea urchins €25 ● Spaghetti with clams €17
- Tortellini in meat broth €16
- Spaghetti alla Carbonara (bacon, pecorino cheese, egg yolk, pepper) €17

SECONDI:

- Tancio di Tonno alla griglia accompagnata da cipolla in salsa Agrodolce €22
- Polpo alla griglia su pure di patate €22
- Gamberoni e Calamari Gratinati € 25
- Fritto di Gamberi e Calamari 25€
- Grigliata di Pesce 27€
- Fiorentina all'etto 7,00€ (peso minimo 7 etti)
- Tagliata rucola e Grana in scaglie 23€
- Filetto alla griglia o al Pepe Verde 26€
- Grigliata Romagnola 25€
- 1\2 POLLO ARROSTO 15€

SECOND COURSES:

- Grilled Tuna Steak with Onion in Sweet and Sour Sauce €22
 - Grilled Octopus on Mashed Potatoes €22
 - Gratinated Shrimp and Calamari €25
- Fried Shrimp and Calamari €25
- Grilled Fish €27
- T-Bone Steak per 100g €7.00 (minimum weight 70g)
- Sliced Steak with Arugula and Grana Padano Cheese €23
 - Grilled or Green Pepper Fillet €26
- Romagnola Grill €25
- 1/2 ROAST CHICKEN €15

Contorni:

Insalata mista €6,00

Patatine fritte /forno €6,00

Verdure cotte €7,00

Side dishes:

Mixed salad €6.00

Baked French fries €6.00

Cooked vegetables €7.00

DOLCI:

- Cannolo siciliano €6

- Souffle al cioccolato con panna e amarene fabbri €7

- Mix di pasticcini secchi€7

- Tiramisu €7

DESSERTS:

- Sicilian cannoli €6

- Chocolate souffle with cream and Fabbri cherries €7

- Mixed dry pastries €7

- Tiramisu €7

BIBITE/ DRINKS:

Acqua nat/ frizz piccola 1,30€

Acqua litro frizz/nat 3,50€

Aperol/ venturo Sprits 7€

Gin tonic /Lemon classico 8€

Gin Mare Tonic/ Lemon 10€

Cocktail analcolico 6€

Campari e vino bianco 6€

Negroni 8€

Amari 4€

Grappa 903 5€

Coca cola normale/zero 3,50€

Sprite 3,50€

Aranciata 3,50€

The limone/pesca 3,00€

Redbul 3,50€

Crodino xl 5,50€

Bitter piano rosso €3

Campari soda €3

BIRRE:

Tennents 4,50.

Birra Leffe rossa € 4,50

Corona €4,00

Heineken 0.0 € 4,50.

Messina spina media 6,00€

Messina spina piccola 4,00€

Messina crostalli di sale 4,50€

Ceres 4,50

Moretti 3,50

Vais beer €6,00

Heineken 4,50