Osteria La Dolce Vita

L'osteria LA DOLCE VITA è il punto di riferimento per chi vuole godere di una cucina siciliana tipica e fresca, che offre piatti semplici ma gustosi. Il locale riesce ad abbinare la familiarità dell'osteria con l'eleganza e professionalità el ristorante.

In cucina, la grande esperienza dello staff garantisce la creazione di deliziosi piatti: essenziali sono quelli a base di pesce, proveniente dal meraviglioso mare distante solo 1 km. Tutti i piatti che si trovano nel menù sono realizzati con prodotti a km 0, selezionati dai produttori e rivenditori locali.

Il pesce viene giornalmente reperito presso il mercato locale o la pescheria di fiducia: per lo staff dell'osteria è assolutamente necessario che questo ingrediente portante della cucina siciliana, sia freschissimo, soltanto proveniente dalla zona.

Il menù varia praticamente sempre, in base al pescato del giorno; questo aggiunge un tocco di sorpresa ed è al tempo stesso garanzia di freschezza dei prodotti, della loro qualità e dell'impegno dello staff ad offrire solo ingredienti di prima scelta.

OSPITALITÀ ITALIANA

tripadvisor

osterie d'Italia 2023

Wi-Fi FREE

ANTIPASTI DI MARE
sea starters

GAMBERO MARINATO (marinated prawns)	12.00
TARTARE DI TONNO (tuna, lemon, oil, onion)	12.00
INSALATA DI POLPO (octopus salad)	12.00
FRITTURA DI PARANZA (fried mixed fishes)	14.00
BRUSCHETTE POMOMODORO E BOTTARGA (bread, tuna egg, tomato)	6.00
ANTIPASTO MISTO DI MARE x2 persone (mixed starter) x2 person	28.00
COZZE SCOPPIATE (boiled musseles, lemon)	10.00
OSTRICA (oyster)	3.00

ANTIPASTI DI TERRA E CONTORNI
land starters and side dishes

PATATE AL FORNO (baked potatoes)	4.00
VERDURE GRIGLIATE (grilled vegetables)	5.00
INSALATA (small salad)	4.00
INSALATONA+TONNO+MOZZ (big salad+tuna fish+mozzarella cheese)	10.00
CAPRESE (tomato, mozzarella	10.00
ANTIPASTO RUSTICO DI TERRA PER 2 PERSONE (rustic earthy appetizer) for 2 person	16.00
CAPONATA	8.00

*in mancanza di prodotti freschi utilizziamo prodotti surgelati a norma di legge
*if fresh products are unavailable frozen food will be used

PRIMI PIATTI
first courses

SPAGHETTI VONGOLE 18.00
(spaghetti with clams)

SPAGHETTI UOVO DI PESCE 16.00
(fish roe and cherry tomato)

SPAGHETTI CUORE DI MARE 16.00
(sea anemone or sea anemones, cherry tomato)

SPAGHETTI SUGO DI TRIGLIA 16.00
(red mullet, cherry tomato)

RAVIOLI DI CERNIA GAMBERO E PISTACCHIO 16.00
con panna vegetale
(shrimp grouper ravioli and pistachio with vegetable cream)

COUS-COUS DI PESCE 16.00
(fish cous cous)

BUCATINI CON SARDE 16.00
(sardines, fennel, raisins, pine nuts, toasted crumb)

BUSIATA PESTO TRAPANESE 12.00
(tomato, basil, garlic, almonds, aubergines)

BUSIATA ALLA NORMA 12.00
(tomato, aubergines, salted ricotta)

*in mancanza di prodotti freschi utilizziamo prodotti surgelati a norma di legge
*if fresh products are unavailable frozen food will be used

SECONDI PIATTI DI PESCE
main courses of fish

PESCE SPADA - CERNI - RICCIOLA (swordfish - grouper fish - amberjack fish)	20.00
SARAGHI - ORATE - TRIGLIE (bream fish - mullet fish)	24.00
TONNO ARROSTO O IN AGRODOLCE (tuna roasted or sweet and sour)	20.00
CALAMARO - SEPPIA (squid - cuttlefish)	18.00
SGOMBRO ARROSTO O LARDIATO (mackerel)	14.00
PESCATO DEL GIORNO (catch of the day)	60 AL KG

SECONDI PIATTI DI CARNE
main courses of meat

BISTECCA AI FERRI CON CONTORNO (beef steak with side)	15.00
ARROSTO PANATO CON CONTORNO (breaded beef steak with side)	15.00
SALSICCIA CON CONTORNO (grilled italian sausage with side)	15.00

*in mancanza di prodotti freschi utilizziamo prodotti surgelati a norma di legge
*if fresh products are unavailable frozen food will be used

FRUTTA & DOLCI
fruit & dessert

SORBETTO AL LIMONE 3.00
(lemon sherbet)

FRUTTA DI STAGIONE 4.00
(season fruit)

CASSATA SICILIANA 5.00
(cake filled with ricotta cheese and liqueur, covered with marzipan)

TORTA PARADISO 5.00
(cake with apricot jam , liqueur and almond)

CANNOLO MAX 5.00
(fried wafer stuffed with ricotta cheese and chocolate)

PARFAIT DI MANDORLE 5.00
(almonds parfait)

PEZZETTI GELATI 5.00
(coffee, hazelnut,chocolate)

BIBITE
drinks

ACQUA NATURALE - FRIZZANTE 1 L	2.00
COCA - FANTA - SPRITE 0.33L	3.00
COCA COLA 1 L	4.00
SUCCHI DI FRUTTA - ananas-pesca-pera-ace	3.00
ACQUA FERRARELLE	3.00
BIRRA ANALCOLICA	4.00
BIRRA 0.33 L	3.00
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 0.50 CL	5.00

VINO LOCALE
local wine

VINO LOCALE 1/4 LITRO	3.00
VINO LOCALE 1/2 LITRO	5.00
VINO LOCALE 1 LITRO	8.00
VINO AL CALICE	5.00

VINI BIANCHI
White wine

Tasca D'Almerita

LEONE - blend bianco 20
REGALEALI - blend bianco 20

Planeta

LA SEGRETA - bland 20
ALASTRO - grecanico-sauv.blamc 20

Firriato

CHIARAMONTE - insolia 20
CHARME - frizzante 20
ALTAVILLA DELLA CORTE - grillo 20

Abate Franca Alba

CUTI - catarratto 20
ACHIANA - grillo 20

Tonnino

COSTA DEL PERO - grillo 20
COSTA DEL MEZZO - pinot grigio 20
MEDITERRANEO - chenin blanc 25

Cva Canicattì

FILENO - grillo 20
ALICO - insolia chardonnay 20
1934 LUIGI PIRANDELLO - grillo chardonnay 25

Bruno Cormerais

MELON DE BOURGOGNE 25

Muruassiccu

ETNA - carricante 25
ZACHARIA - catarratto 25

VINI BIANCHI
White wine

Colomba Bianca

MOUR BIANCO - frizzante bio	20
METODO CLASSICO 596 - blanc de blancs	25
LAVI - carricante bio	20
LAVI BRUT - blanc de noir	20
LAVI DEMI SEC - spumante zibibbo	20
PRINCIPE DI GRANATEY - grillo bio	20
CARATERRA - chardonnay - zibibbo	20
RESILIENZE - insolia	20

Fina

KIKE' - traminer-sauvignon	20
KEBRILLA - grillo	20
TAIF - zibibbo secco	20

Lombardo

UNANIME BIANCO - grillo-mosc-cata	20
BIANCO D'ALTURA - catarratto	25
GRILLO D'ALTURA - grillo	20
SUALTEZZA ROSE' - bollicine	20

Mandrarossa

URRA DI MARE - sauvignon blanc	20
LAGUNA - chardonnay	20

Pellegrino

GIBILE - zibibbo secco	20
KELBI - catarratto	20
SALINARO - grillo	20

Terregarcia

CONTRAVENTO - grillo	20
GRILLO - grillo	20

Fazio

MONTELIMO - catarratto	20
GRILLI DI MARE - frizzante	20
MULLER THURGAU	20

VINI ROSSI
Red wine

Colomba Bianca

RESILIENCE - Nero D Avola 20
VITESE - Nero d'avola 20
LAVI - Nerello Mascalese 20
LAVI - Cabernet Sauvignon 20

Casa Grazia

VICTORYA 1607 -Cerasuolo Bio 25

Morgante

NERO DI MORGANTE - Nero D'avola 20

Porta del Vento

PERRICONE 25

Lombardo

NERO D'ALTURA - Nero D'avola 25
UNANIME ROSSO - Cab. Sav - Syrah - Nero D'Avola 20
EIMI - Nero D'Avola 35

ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI
allergies or food intolerances

In caso di intollereanze alimentari o allergie varie siete pregati di informare il personale di sala, che vi darà informazioni sulla composizione delle singole pietanze. Grazie.
In case of intolerances or allergies please tell about it to the crew, they will give you information about composition of the individual dishes. Thanks

Sostanze o prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze.
Reg. CE n.1169/2011 allegato II

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, splet, kamut or their hybridised strains) and product thereof.

Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products thereof

Uova e prodotti derivati
Egg and products thereof

Pesce e prodotti derivati
Fish and products thereof

Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and products thereof

Soia e prodotti derivati
Soybeans and products thereof

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
Milk and products thereof, including lactose

Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queenslande)
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts) and product thereof

Sedano e prodotti derivati
Celery and products thereof

Senape e prodotti derivati
Mustard and products thereof

Semi di sesamo
Sesame seeds and products thereof

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2

Lupini e prodotti derivati
Lupini and products thereof

Molluschi e prodotti derivati
Molluscs and products thereof