



SERVIZIO
SERVICE
3,50€

ANTIPASTI APPETIZZER

FRITTURA DI ANELLI CALAMARI 16€
Fried Ring Squid

ZUPPA DI COZZE 16€
Mussel soup

CAPONATA DI TONNO 18€
Tuna Caponata (vegetable)

CRUDI DI MARE RAW SEAFOOD

GAMBERO ROSSO 1° SCELTA 9€
Red Shrimp 1st choice

OSTRICA 7€
Oyster

SCAMPI 8€
Prawns

TARTARE DI TONNO GR 150 18€
Tuna Tartare GR 150

PRIMI PIATTI DI MARE FIRST SEA COURSES

TONNARELLA 20€
Busiata fresca, Brodo di molluschi, Pom. datterino, Capperi, Olive nere, Aglio, Olio Evo, Bisque di Gambero, Tonno, Mollica abbrustolita, Zeste di Limone, Prezzemolo
Fresh Busiata, Shellfish broth, Tomatoes, Capers, Black olives, Garlic, Extra virgin olive oil, Shrimp bisque, Tuna, Toasted, breadcrumbs, Lemon zest, Parsley

A NIURA 20€
Tagliolini freschi, Seppia, Salsa di Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Sugo al nero di seppia
Fresh tagliolini, Cuttlefish, Tomato sauce, Garlic, Parsley, Cuttlefish ink sauce

A NIURA (VARIANTI) 32€
Come sopra con aggiunta di Tartare di Gambero Rosso o di Scampi o Ricci (in base alla disponibilità)
As above with the addition of Red Prawn Tartare or Scampi or Sea Urchins (subject to availability)

SCOGLIONIGHT DREAM 22€
Tagliolini freschi, Vongole, Cozze, Code di Gambero, Olio EVO, Aglio, Pepe Nero, Prezzemolo

Fresh tagliolini, Clams, Mussels, Shrimp Tails, Extra virgin olive oil, Garlic, Black pepper, Parsley

LA VERACE 30€
Tagliolini freschi, Vongole Veraci, Sale, Aglio, Olio evo, Prezzemolo
Fresh tagliolini, Clams, Salt, Garlic, Extra virgin olive oil, Parsley

IN CASO DI INTOLLERANZE, PATOLOGIE E/O ALLERGIE ALIMENTARI SI PREGA DI
AVVERTIRE PREVENTIVAMENTE IL PERSONALE DI SALA E DI CONSULTARE LA LISTA DEGLI
ALLERGENI ALLA FINE DI QUESTO MENÙ.

IN CASE OF INTOLERANCES, PATHOLOGIES AND/OR FOOD ALLERGIES, PLEASE
NOTIFY THE ROOM STAFF IN ADVANCE AND CONSULT THE LIST OF ALLERGENS AT
THE END OF THIS MENU.



SECONDI PIATTI DI MARE

SECOND SEAFOOD DISHES

ARROSTO MISTO DI PESCE

30€

Mixed Roast Fish

Tonno - Calamaro - Gambero

Tuna- Squid - Shrimp

TONNO SCOTTATO CON CIPOLLA CARAMELLATA

28€

Seared tuna with caramelized onion

FILETTO DI ORATA AI PROFUMI

28€

Sea Bream Fillet with Herbs

Orata, Pomodoro datterino, Timo,
Rosmarino, Olive nere, Aglio, Pepe Nero, Sale,
OLIO Evo, Vino Bianco

Sea Bream, Datterino Tomato, Thyme,
Rosemary, Black Olives, Garlic, Black Pepper,
Salt, Extra Virgin Olive Oil, White Wine

POLPO ARROSTO SU CREMA DI CECI 28€

Roasted Octopus on chickpea cream

Polpo, Ceci, Sale, Aglio, Pepe nero, Olio Evo,
Glassa di vino rosso

Octopus, Chickpeas, Salt, Garlic, Black
Pepper, Extra Virgin Olive Oil, Red Wine
Glaze

IN CASO DI INTOLLERANZE, PATOLOGIE E/O ALLERGIE ALIMENTARI SI PREGA DI
AVVERTIRE PREVENTIVAMENTE IL PERSONALE DI SALA E DI CONSULTARE LA LISTA DEGLI
ALLERGENI ALLA FINE DI QUESTO MENU.

IN CASE OF INTOLERANCES, PATHOLOGIES AND/OR FOOD ALLERGIES, PLEASE
NOTIFY THE ROOM STAFF IN ADVANCE AND CONSULT THE LIST OF ALLERGENS AT
THE END OF THIS MENU.



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

CARBONARA SICILIANA

18€

Sicilian Carbonara

Tagliolini freschi - Guanciaie di Maialino -
Tuorlo d'uovo - Pecorino Romano DOP- Pepe
Nero

Fresh tagliolini - Pork cheek - Egg yolk -
Pecorino Romano DOP - Black pepper

ALL'AGGHIA E L'OGGHIU

12€

Garlic and Oil

Tagliolini freschi, Aglio, Olio Evo, Prezzemolo,
Peperoncino rosso

Fresh tagliolini, Garlic, Extra virgin olive oil,
Parsley, Red chilli pepper

FUNGHI E SALSICCIA

18€

Mushrooms and Sausage

Busiata fresca, Funghi misti, Salsiccia di
Maiale con finocchietto selvatico, Pepe Nero,
Aglio, Olio Evo, Prezzemolo, Vino rosso

Fresh Busiata, Mixed Mushrooms, Pork
Sausage with Wild Fennel, Black Pepper,
Garlic, Extra Virgin Olive Oil, Parsley, Red
Wine

SARSUSA

12€

Pasta a scelta, Aglio, Olio Evo, Salsa di
Pomodoro, Basilico fresco

Pasta of your choice, Garlic, Extra virgin olive
oil, Tomato sauce, Fresh basil

SECONDI PIATTI

SECOND DISHES

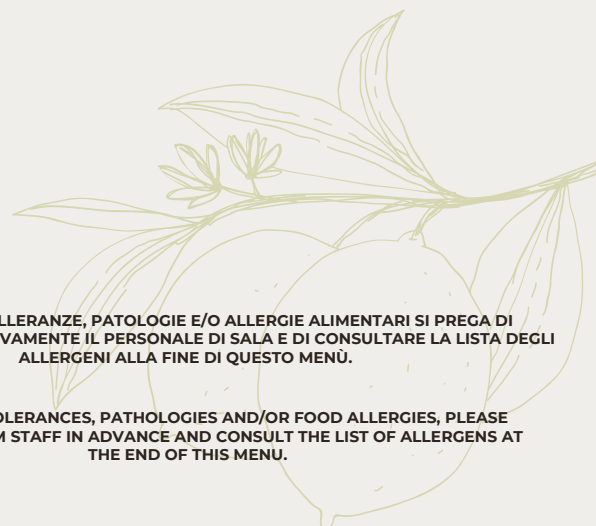
COSTATA DI VITELLO SENZ'OSSO

28€

Veal rib without bone

IN CASO DI INTOLLERANZE, PATOLOGIE E/O ALLERGIE ALIMENTARI SI PREGA DI
AVVERTIRE PREVENTIVAMENTE IL PERSONALE DI SALA E DI CONSULTARE LA LISTA DEGLI
ALLERGENI ALLA FINE DI QUESTO MENU.

IN CASE OF INTOLERANCES, PATHOLOGIES AND/OR FOOD ALLERGIES, PLEASE
NOTIFY THE ROOM STAFF IN ADVANCE AND CONSULT THE LIST OF ALLERGENS AT
THE END OF THIS MENU.





CONTORNI SIDE DISHES

INSALATA CIAURU ANTICU

6€

Ciauru Anticu Salad

Insalata Verde, Carote Julienne, Pomodoro,
Misto semi secchi, Olio Evo, Sale

Green Salad, Julienne Carrots, Tomato, Mixed
Dried Seeds, Extra Virgin Olive Oil, Salt

A N'ZALATA

6€

A N'zalata

Arancia, Finocchi, Alici, Sale, Peperoncino
rosso, Olio Evo

Orange, Fennel, Anchovies, Salt, Red Chili
Pepper, Extra Virgin Olive Oil

PATATE AL FORNO

6€

Baked Potatoes

Patate, Sale, Prezzemolo, Cipolla, Aglio, Pepe
Nero, Rosmarino, Olio Evo

Potatoes, Salt, Parsley, Onion, Garlic, Black
Pepper, Rosemary, Extra Virgin Olive Oil

DOLCI DESSERT

SORBETTO AL LIMONE

4€

Lemon Sorbet

PER ALTRI DOLCI DEL GIORNO CHIEDI A NOI

6€

FOR OTHER DESSERTS OF THE DAY ASK US

IN CASO DI INTOLLERANZE, PATOLOGIE E/O ALLERGIE ALIMENTARI SI PREGA DI
AVVERTIRE PREVENTIVAMENTE IL PERSONALE DI SALA E DI CONSULTARE LA LISTA DEGLI
ALLERGENI ALLA FINE DI QUESTO MENÙ.

IN CASE OF INTOLERANCES, PATHOLOGIES AND/OR FOOD ALLERGIES, PLEASE
NOTIFY THE ROOM STAFF IN ADVANCE AND CONSULT THE LIST OF ALLERGENS AT
THE END OF THIS MENU.

