



Menu

COPERTO € 3,50

**ANTIPASTI
APPETIZZER**

Frittura di Anelli Calamari
Fried Ring Squid

€ 16,00

Zuppa di Cozze: Cozze, Salsa di pomodoro, Sale,
Aglione, Olio Evo, Prezzemolo

**Mussel soup: Mussels, Tomato sauce, Salt,
Garlic, EVO oil, Parsley**

€ 16,00

CRUDI DI MARE SECONDO DISPONIBILITA' RAW SEAFOOD ACCORDING TO AVAILABILITY

Gambero Rosso 1° scelta
Red Shrimp 1st choice

**€ 8,00 AL PEZZO
PER PIECE**

Ostrica
Oyster

**€ 6,00 AL PEZZO
PER PIECE**

Tonno Tartare
Tuna Tartare

€ 15,00 gr. 100

Scampi
Prawns

**€ 6,00 AL PEZZO
PER PIECE**





Menu

PRIMI PIATTI DI MARE FIRST SEA COURSES

Bronte a Mare: Tagliolini - Pesto di Pistacchio - Gambero -
Granella di Pistacchio - Aglio - Olio Evo - Bisque di Gambero

€ 20,00

**Bronte a Mare: Tagliolini - Pistachio Pesto - Shrimp -
Pistachio Crumbs - Garlic - EVO Oil - Shrimp Bisque**

A Niura: Tagliolini - Seppia - Salsa di Pomodoro - Aglio -
Prezzemolo -

€ 18,00

**A Niura: Paccheri - Cuttlefish - Tomato sauce - Garlic -
Parsley**

A Niura varianti : come sopra + a scelta Tartare di Gambero
Rosso - Tartare di Scampi o Ricci (in base alla disponibilità)

€ 28,00

**A Niura variations: as above + choice of red prawn
tartare or scampi or fresh sea urchins (based on
availability)**

Scoglionight Dream: Tagliolini - Vongole - Cozze - Gamberone
Olio EVO - Aglio - Pepe Nero - Prezzemolo

€ 22,00

**Scoglionight Dream: Tagliolini - Clams - Mussels - Prawns
EVO Oil - Garlic - Black Pepper - Parsley**





Menu

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Carbonara Siciliana: Tagliolini - Guanciale di Maialino -
Tuorlo d'uovo - Pecorino Romano - Pepe Nero

**Sicilian Carbonara: Tagliolini - Black Pig Cheek - Egg
Yolk - Pecorino Romano - Black Pepper**

€ 18,00

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

**Mushrooms and Sausage: Busiata - Mixed Mushrooms -
Pork Sausage with Wild Fennel, Black Pepper - Garlic -
EVO Oil - Parsley - Red Wine**

€ 18,00

All'Agghia e L'ogghiu: Tagliolini - Aglio - Olio Evo -
Prezzemolo - Peperoncino

**All'Agghia and L'ogghiu: Tagliolini - Garlic - Evo Oil
Parsley - Chili Pepper**

€ 10,00

Sarsusa: Pasta a scelta- Aglio - Olio Evo - Salsa di Pomodoro
Basilico

**Sarsusa: Pasta of your choice - Garlic - EVO Oil - Tomato
Sauce - Basil**

€ 12,00





Menu

Pescato del giorno

Fish of the day

€ 80,00

AL KG

SECONDI PIATTI DI MARE SECOND COURSES SEAFOOD DISHES

Arrosto Misto di Pesce: Tonno - Calamaro - Gambero

Mixed Roast Fish: Tuna- Squid - Shrimp

€ 30,00

Tonno Tataki in crosta di semi di Papavero: Tonno - Semi di Papavero - Olio evo - Sale Maldon - Pepe Nero.

Tuna Tataki in a Poppy Seed Crust: Tuna - Poppy Seeds - Extra Virgin Olive Oil - Maldon Salt - Black Pepper

€ 25,00

Orata arrosto deliscata: Orata - Sale - Aglio - Pepe Nero - Olio Evo

Roasted boneless sea bream: Sea bream - Salt - Garlic - Black pepper - EVO oil

€ 28,00

Polpo Arrosto su crema di ceci e colata di glassa di vino rosso: Polpo - Ceci - Sale - Aglio - Pepe nero - Olio evo - Glassa di vino rosso

Roasted Octopus on chickpea cream and red wine glaze: Octopus - Chickpeas - Salt - Garlic - Black pepper - Evo Oil - Red wine glaze

€ 28,00





Menu

SECONDI PIATTI DI CARNE SECOND MEAT DISHES

Costata di vitello senz'osso
Veal rib without bone

€ 28,00

CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata Ciauru Anticu: Insalata Verde - Carote Julienne -
Pomodoro - Misto semi secchi - Olio Evo - Sale - Aceto di
Melagrana

€ 6,00

**Ciauru Anticu Salad: Green Salad - Julienne Carrots -
Tomato - Mixed dried seeds - EVO Oil - Salt -
Pomegranate Vinegar**

Patate al Forno: Patate - Sale - Prezzemolo - Cipolla - Aglio -
Pepe Nero - Olio Evo

€ 6,00

**Baked Potatoes: Potatoes - Salt - Parsley - Onion - Garlic
- Black Pepper - Evo Oil**

A N'zalata: Arancia - Finocchi - Alici - Sale - Peperoncino
rosso - Olio Evo

€ 6,00

**A N'zalata: Orange - Fennel - Anchovies - Salt - Red Chili
Pepper - EVO Oil**

DOLCI / DESSERT

Sorbetto al limone / **Lemon Sorbet**

€ 4,00

**Per altri dolci del giorno chiedi a noi
For other desserts of the day ask us**

€ 6,00



Menu

BEVERAGES

Acqua in vetro Naturale/ Fizzante cl 75 € 4,00

Coca Cola e Coca Cola 0 cl 33 € 4,00

Bibite Polara cl 33:

Tonica - Chinotto - Arancia Rossa - Limonata - Mandarino Verde € 4,00

Polara Drinks:

Tonic - Chinotto - Blood Orange - Lemonade - Green Mandarin

Birra Seme Dorato cl 33 € 4,00

PASI' Birra Artigianale Siciliana cl 33:

Bionda - Rossa - Amber - Porter

PASI' Sicilian Craft Beer cl 33:

Blonde - Red - Amber - Porter

€ 10,00

Digestivi (Amaro - Limoncello - Cannellino - Grappa) € 4,00

Superalcolici (Whisky - Rum - Gin - Cognac a
partire da / Startig from € 8,00

Cockails a partire da / Starting from € 8,00





Menu

CARTA DEI VINI ROSSI / RED WINE LIST

Mille e una notte CANTINE DONNA FUGATA	€ 130,00
Maria Costanza CANTINE MILAZZO	€ 65,00
Santagostino CANTINE FIRRIATO	€ 45,00
Capore Etna Rosso CANTINE MODAUDO	€ 45,00
Nerello Mascalese CANTINE NINO GANDOLFO	€ 35,00
Nero D'Avola CANTINE NINO GANDOLFO	€ 35,00
Monte delle Rose CANTINE NINO GANDOLFO	€ 35,00
Calice NERO D'AVOLA (SECONDO DISPONIBILITA')	€ 7,00

CARTA DEI VINI BIANCHI E ROSATI / WHITE AND ROSE' WINE LIST

Maria Costanza CANTINE MILAZZO	€ 50,00
Bianco di Nera CANTINE MILAZZO	€ 50,00
Santagostino CANTINE FIRRIATO	€ 45,00
Etna Bianco / Rosè CANTINE ANTICHI VINAI	€ 45,00
Grillo CANTINE CELLARO	€ 35,00
Insolia CANTINE DUCA DI SALAPARUTA	€ 35,00
Grecanico/Grillo/Sauvignon Blanc CANTINE PLANETA	€ 35,00
Charme CANTINE FIRRIATO	€ 35,00
Bi Viognier CANTINE NINO GANDOLFO	€ 35,00
Prosecco CANTINE ZONIN o BORGO MOLINO	€ 28,00
Calice Bianco (SECONDO DISPONIBILITA')	€ 7,00
Calice PROSECCO	€ 7,00

NOTA BENE / PLEASE NOTE

La nostra organizzazione di lavoro prevede l'abbattimento della maggior parte delle materie prime e semi lavorati al fine di conservare e preservare le caratteristiche organolettiche nonché per garantire la loro salubrità. Per problemi oggettivi in merito alla disponibilità del pescato questa struttura potrebbe utilizzare prodotti congelati a bordo. Questo non compromette la genuinità né altresì la qualità dei prodotti serviti proponendo comunque materie prime del ramo PREMIUM.

Le carni bovine o di pesce destinate al consumo a crudo o marinato sono sottoposti ad abbattimento conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004

Per allergie o intolleranze alimentari, si invita la gentile clientela di informare preventivamente il personale di sala.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposito elenco come da regolamento UE n. 1169/2011

Our work organization includes the slaughter of most of the raw materials and semi-processed products in order to conserve and preserve the organoleptic characteristics as well as to guarantee their wholesomeness. Due to objective problems regarding the availability of the fish, this structure could use frozen products on board. This does not compromise the authenticity or the quality of the products served, however offering raw materials from the PREMIUM branch.

Beef or fish intended for raw or marinated consumption are subjected to slaughter in compliance with the requirements of EC regulation 853/2004

For allergies or food intolerances, customers are invited to inform the dining room staff in advance.

For any information on substances and allergens, it is possible to consult the appropriate list as per EU regulation no. 1169/2011

**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO
INTOLLERANZE O ALLERGIE**

1. CEREALI CONTENENTE GLUTINE
2. LATTE E CONTENENTI LATTOSIO
3. CROSTACEI
4. MOLLUSCHI
5. PESCE
6. ARACHIDI
7. SOIA
8. FRUTTA A GUSCIO; MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI
9. SEDANO
10. SENAPE E DERIVATI
11. SEMI DI SESAMO
12. SOLFITI
13. LUPINI
14. UOVA
15. AGLIO
16. CIPOLLA

**SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE
INTOLERANCES OR ALLERGIES**

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN
2. MILK AND CONTAINING LACTOSE
3. CRUSTACEANS
4. MOLLUSCS
5. FISH
6. PEANUTS
7. SOY
8. NUTS; ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS
9. CELERY
10. MUSTARD AND DERIVATIVES
11. SESAME SEEDS
12. SULPHITES
13. LUPINS
14. EGGS
15. GARLIC
16. ONION