

Dalla nostra cantina

from our wine cellar

Vini Bianchi *white wine*

Calamossa frizzante terre siciliane "Bianco" (Profumo fresco sentori d'arancia e glicine con note di miele)	€ 30,00
Calamossa frizzante terre siciliane "Rosè" (Profumo delicato con sentori di amarena e lamponi)	€ 30.00
Mandarossa Grillo Sicilia Dop (Profumo vibrante con sentori di frutta e agrumi di sicilia)	€ 30.00
Mandarossa Chardonnay Sicilia Dop (Profumo di sentori di bucci d'arancia e oleandro)	€ 30.00
Mandarossa Làcera Bianco Sicilia IGT biologico (Intenso note di fiori, paglia, foglie di pomodoro)	€ 32.00
Mandarossa Urra di Mare Bianco Siciliano (Agrumato profumo intenso)	€ 30.00
Mandarossa Etna Bianco Dop (Lunga fermentazione, piacevole finezza, sentori frutti gialli e note di fiori bianchi)	€ 35.00
Mandarossa Del Quanta prosecco	€ 35.00
Tenute dello Jato Grillo	€ 25.00
Tenute dello Jato Chardonnay	€ 25.00
Tenute dello Jato Frizzantino	€ 28.00
Tenute dello Jato Etna Bianco	€ 30.00
Tenute dello Jato 4 Luglio	€ 30.00
Tenute dello Jato Prosecco	€ 30.00
Principe di Corleone Alcamo Gold Dop 2023	€ 25.00
Principe di Corleone Narciso Bianco Lucido Igp 2024	€ 25.00
Principe di Corleone Sofia Cataratto Dop 2024	€ 24.00
Principe di Corleone San Loè Champagne	€ 60.00
Principe di Corleone Venti di Brezza frizzante	€ 26.00
Principe di Corleone Chardonnay Sicilia IGP 2023	€ 28.00
Maioliche Grillo Chardonnay	€ 18.00

Vini Rossi *red wine*

Mandarossa Bonera rosso siciliano DOC (50% nero d'avola + 50% cabarnet)	€ 30.00
Mandarossa Cava di Serpe rosso IGT (60% merlot + 40% Alicante Bouschet)	€ 35.00
Mandarossa Etna Rosso (100% nero mascalese)	€ 35.00
Tenute dello Jato Etna Rosso	€ 30.00
Tenute dello Jato Nero D'avola	€ 26.00
Tenute dello Jato Syrah	€ 26.00
Principe di Corleone Rosso Gold IGP 2022	€ 28.00
Il Professore	€ 33.00

Vini Rosè *rosè wine*

Rosè Tenute dello Jato	€ 25.00
Rosè tenute dello Jato frizzante	€ 28.00



Poseidon

menù

*Poseidon,
figlio di Crono ed Era, fratello di Zeus e Ade, Poseidone è uno
dei dodici Dei dell' Olimpo, pur risiedendo in uno splendido
palazzo sottomarino. La sua consorte è Anfifrite, ma molte sono
le relazioni da lui intraprese, con dee e donne mortali;
altrettanto lo sono i suoi figli.*

*Teseo, il Ciclope Polifemo, il cacciatore Orione, il Cavallo alato
Pegaso, Arione e Cariddi, il mostro divoratore di imbarcazioni,
sono solo alcuni dei suoi più illustri eredi. Il simbolo del Dio è il
tridente che venne forgiato per lui dai Ciclopi durante la
Titanomachia, la grande guerra tra dei e Titani. Così nasce
Poseidon, ristorante e pizzeria, situato in uno di luoghi più
suggestivi della costa ionica, Acitrezza, terra dei Ciclopi in cui
hanno luogo, solo alcuni dei miti più celebri legati al Dio.*



Dalla nostra cucina *from our kitchen*

Antipasti *appetizers*

- ostriche € 4.00
oysters
- alici marinati € 8.00 porz.
marinated anchovies
- insalata di polpo € 16.00 porz.
octopus salad
- sarde beccafico € 4.00 cad.
sardines beccafico
- polpette neonato € 3.00 cad.
meatballs newborn
- pepata di cozze € 12.00 porz.
peppered mussels
- zuppa di cozze € 14.00 porz.
mussels soup
- soutè di mare € 35.00 al Kg.
sea soutè
- “MIA” gran misto antipasti crudo € 25.00 porz.
grand mix appetizers row
- carpaccio di polpo € 20.00 porz.
carpaccio octopus
- carpaccio di dentice o cernia € 20.00 porz.
carpaccio of snapper or grouper
- tartara di tonno € 20.00 porz.
tuna tartare
- tartara di caponata di pescespada € 14.00 porz.
swordfish caponata tartare

Primi piatti *first courses*

- panzotti ripieni di cernia € 18.00
panzotti stuffed with grouper
- spaghetti agli scampi € 20.00
spaghetti with scampi
- spaghetti alle vongole € 18.00
spaghetti with clams
- spaghetti al nero di seppia € 16.00
spaghetti with squid ink
- spaghetti ai ricci € 25.00
spaghetti with sea urchins
- riso alla marinara € 22.00
marinara rice
- linguine allo scoglio € 18.00
linguine with seafood
- spaghetti pistacchio, gamberetti e burrata € 20.00
spaghetti with pistachio, shrimp and burrata
- spaghetti alici e finocchietto € 16.00
spaghetti with anchovies and fennel
- spaghetti al pomodoro € 10.00
spaghetti with tomato

Secondi piatti *main dishes*

- pescespada all' eoliana € 19.00 porz.
aeolian swordfish
- gamberoni arrosto € 15.00 porz.
prawns roast
- grigliata mista poseidon € 28.00 porz.
mixed grill poseidon
- calamari arrosto con contorno di trunzo € 18.00 porz.
roasted squid with a side of trunzo
- pescespada arrosto € 18.00 porz.
roasted swordfish
- calamaro fritto con contorno € 18.00 porz.
squid fried with side dish
- pescato del giorno € 70.00 al Kg.
catch of the day
- crostacei € 130.00 al Kg.
crustaceans
- polpo scottato € 20.00 porz.
seared octopus
- tagliata di manzo con contorno € 22.00 porz.
beef steak with side dish

Contorni *contour*

- insalata mista € 8.00 porz.
mixed salad
- verdure grigliate € 8.00 porz.
grilled vegetables
- patatine fritte € 4.00 porz.
french fries

Le bevande *drinks*

- acqua minerale cl.75 € 2.50
mineral water
- coca -cola l Lt. € 6.00
- fanta / coca-cola / chinotto cl.33 € 4.00
- birra Messina cl.33 € 3.50
- birra Messina cl.66 € 7.00
messina beer
- birra naturale “Tomarchio” cl.33 € 8.00
natural beer “Tomarchio”
- birra naturale di Sicilia “Paul Bricius” cl.0,75 € 16.00
natural Sicilian beer “Paul Bricius”

Liquori e dessert *liqueurs and desserts*

- alcolici € 6.00
alcoholic drinks
- dolci € 6.00 porz.
sweets
- sorbetto € 2.50
lemon sorbet
- caffè € 1.50
coffee
- frutta fresca di stagione € 6.00
fresh seasonal fruit

Coperto € 3.00