

Ristorante

Antipasti

Degustazione di antipasti	euro 20,00
Alchimia di crudità di mare	euro 18,00
Crudo di fondale con emulsione e scorze di lime e pepe Sichuan	euro 16,00
Soute di cozze della tradizione	euro 12,00
Frittura mista di pescato	euro 13,00
Anelli dorati di calamaro	euro 10,00
La caponata Sicilia's e le sue mandorle	euro 8,00
Praline di ricotta al croccante di chia e avocado al lime	euro 12,00
Insalata di mare	euro 13,00
Verticale di gambero in camicia croccante di Tuminia	euro 16,00
Selezioni di formaggi e salumi tipici siciliani	euro 16,00
Trilogia di bruschette marinare	euro 12,00
Tostato di Tuminia, fior di latte di bufala e verdura ripassata	euro 10,00

Primi Piatti*

Linguine in crema di pistacchio e polpa di riccio	euro 16,00
Mezze maniche in gambero rosso di Mazara e punte di asparagi	euro 15,00
Spaghettoni allo scoglio	euro 15,00
Busiata di Tuminia in salsa di datterino, pesce spada e menta	euro 14,00
Risotto carnaroli ai frutti di mare	euro 14,00
Risotto fumè mantecato al piacentinu ennese in crema di pisellini fini	euro 12,00
Gnocco di semola graten con verdure e saltata di spinaci	euro 12,00

Secondi Piatti

Composizione di mare grigliata	euro 16,00
Gambero in pasta Kataifi, Ricciola in crosta di semi di papavero, Pesce Spada in crosta di sesamo	
Tagliata di polpo su fonduta di patate e mignonette di verdure	euro 14,00
Gran filetto di manzo alla Sicilia's	euro 18,00
Filetto di manzo alla tua maniera	euro 18,00
Gran plateau grigliato di crostacei (gamberoni e scampi)	euro 25,00
Lombo di ricciola dorato in patata soffiata e panna acidula	euro 14,00
Fantasia di involtini di pesce spada	euro 15,00
Calamaro in camicia al cuore di mare e purè di zucchine e origano	euro 12,00
Trancio del giorno alla tua maniera	euro 18,00
Pescato del giorno	euro 63,00 al Kg
Crostacei e molluschi	euro 110,00 al Kg

Dessert

Budino di ricotta in salsa di caramello e cialda alle mandorle	euro 8,00
Mousse al cocco, gelè di pesca e menta	euro 8,00
Crema di ricotta di bufala e confettura di pere e zenzero	euro 8,00
Tortino fondente al cioccolato con gelato alla vaniglia**	euro 8,00
Spuma al fondente, copertura cappuccino e biscotto al cioccolato	euro 8,00
Mousse al pistacchio di Bronte con cuore di lamponi	euro 8,00
Cannolo con ricotta di bufala	euro 4,50
Selezioni di frutta fresca, gelati e granite artigianali	

* La cottura della pasta è al dente. In caso di esigenze diverse, rivolgersi al personale al momento dell'ordinazione.

** Tempo di preparazione: 12 minuti.

Coperto euro 2,00

Menù Bimbi

Primi Piatti

Pasta al pomodoro	euro 7,00
Pasta al parmigiano	euro 7,00
Pasta al pesto	euro 7,00
Pasta panna e prosciutto	euro 8,00

Secondi Piatti

Cotoletta di pollo alla milanese o alla palermitana	euro 9,00
Cotoletta di manzo alla milanese o alla palermitana	euro 10,00
Trancio di spada alla palermitana o alla griglia	euro 10,00
Prosciutto e mozzarella	euro 7,00

Insalate

Panarea Lattuga, Carote, Pomodorino fresco, Grana, Mais, Cetriolo, Feta	euro 8,00
Vulcano Arancia, Finocchio fresco, Rucola, Cipolla fresca, Peperoncino, Salmone affumicato	euro 9,00
Salina Pomodorino fresco, Mozzarella, Basilico, Capperi, Tonno sott'olio	euro 9,00
Alicudi Radicchio, Lattuga, Carote, Rucola, Olive, Funghi a crudo, Mais, Carciofi, Scaglie di Grana	euro 9,00
Filicudi Rucola, Mozzarella, Funghi a crudo, Speck, Scaglie di Grana	euro 9,00
Lipari Salmone affumicato, Avocado, Rucola, Salsa di Yogurt, Semi di Girasole, Crostini tostati	euro 10,00
Eolie Bresaola, Pomodorini, Rucola, Funghi a crudo, Parmigiano a scaglie	euro 10,00
Stromboli Mozzarella, Pomodorino fresco, Rucola, Tonno sott'olio, Olive, Cacio Cavallo ragusano DOP	euro 11,00

Pane Cuzzato (Disponibile fino alle ore 19:00)

Levanzo Pomodorino fresco, Mozzarella, Olio, Sale, Origano, Basilico	euro 9,00
Pantelleria Pomodorino fresco, Mozzarella, Tonno sott'olio, Olio, Sale, Origano, Basilico	euro 11,00
Lampedusa Pomodorino fresco, Capperi, Olive, Cipolla, Peperoncino, Acciughe, Olio, Sale, Origano, Basilico	euro 10,00
Favignana Pomodorino fresco, Melanzane grigliate, Cucunci, Ricotta salata, Menta fresca, Olio, Sale, Origano, Basilico	euro 10,00
Marettimo Pomodorino fresco, Capperi, Melanzane sott'olio, Olive, Pomodori secchi, Tonno, Mozzarella, Olio, Sale, Origano, Basilico	euro 12,00
Linosa Salmone affumicato, Cipolletta fresca, Rucola, Zucchine grigliate, Scaglie di Grana, Olio, Sale, Origano, Basilico	euro 12,00
Ustica Pomodorino fresco, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola, Scaglie di Grana, Olio, Sale, Origano, Basilico	euro 12,00

Coperto euro 2,00

Pizzeria (Disponibile a cena dalle ore 19:00)

Bianca Mozzarella, sale, olio d'oliva, origano	euro 5.00
Margherita Mozzarella, salsa di pomodoro, sale, olio d'oliva, origano	euro 6.00
Capricciosa Mozzarella, salsa di pomodoro, prosciutto cotto, uovo, funghi freschi, sale, olio d'oliva, origano	euro 8.50
Norma Salsa di pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, sale, olio d'oliva, basilico	euro 7.50
Norma estiva Pomodoro fresco a cubetti, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata, sale, olio d'oliva, basilico	euro 9.00
Calzone Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, sale, olio d'oliva, origano	euro 8.00
Parmigiana Mozzarella, salsa di pomodoro, prosciutto cotto, uovo, melanzane, grana, sale, olio d'oliva	euro 8.00
Vegetariana Scamorza affumicata, radicchio grigliato, melanzane grigliate, zucchine grigliate, pomodorino fresco, sale, olio d'oliva	euro 9.00
Fresca Tutto a crudo: Mozzarella di bufala, pomodorino fresco, bresaola, rucola, scaglie di grana, sale, olio d'oliva	euro 9.00
Quattro formaggi Sicilia'S Mozzarella bufala di Nicosia, pepato fresco, provola ragusana, cacio cavallo d.o.p., sale, olio d'oliva	euro 9.50
Siciliana Pepato fresco, olive, cipolla, pomodorino fresco, acciughe, sale, olio d'oliva	euro 8.00
Wurstel Salsa pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte, sale, olio d'oliva	euro 7.00
Campagnola Mozzarella, salsiccia, pomodorino fresco, patate al forno, cipolla, grana, sale, olio d'oliva	euro 8.00
Rustica Mozzarella, funghi porcini, pomodorino fresco, rucola, auricchio piccante, olive, sale, olio d'oliva	euro 9.00
Trinacria Pomodorino fresco, mozzarella, olive, tonno sott'olio, cipolla fresca, capperi, sale, olio d'oliva	euro 8.00
Iblea Provola ragusana, mozzarella, radicchio grigliato, pomodorino fresco, sale, olio d'oliva	euro 8.00
Sicania Pesto di basilico, pomodorino fresco, mozzarella di bufala, scaglie di grana, sale, olio d'oliva	euro 9.00
Fraglioni Salmone affumicato, mozzarella, pomodorino fresco, rucola, scaglie di grana, sale, olio d'oliva	euro 10.00
Cafe De Mar Pomodoro bruschetta, mozzarella di bufala a crudo, gamberetti, tocchetti di pesce spada, scaglie di grana, zucchine, menta, sale, olio d'oliva	euro 12.00
Nebrodi Mozzarella, speck, funghi porcini, noci, olio al tartufo, scaglie di grana, sale, olio d'oliva	euro 10.00
Trezza Pomodorino fresco, mozzarella di bufala, rucola, scaglie di grana, prosciutto crudo, sale, olio d'oliva	euro 10.00
Madonia Mozzarella, patate al forno, speck, scaglie di grana, sale, olio d'oliva	euro 9.00
Peloritana Pepato fresco, miele, mozzarella, granella di noci, sale, olio d'oliva	euro 9.00
Etna Salsa di pomodoro, mozzarella, olive, cipolla, salame piccante, origano, sale, olio d'oliva	euro 9.00
Vulcano (a fazzoletto) Pomodoro piccante, mozzarella di bufala, rucola, pomodorino fresco, sale, olio d'oliva	euro 9.00
Lachea (pizza sottile) Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, scaglie di grana infornate, sale, olio d'oliva	euro 10.00

Coperto euro 2,00

Bronte Mozzarella di bufala, granella di pistacchio, mortadella, scaglie di grana, sale, olio d'oliva	euro 9.00
Trevigiana Radicchio, funghi porcini, mozzarella, gorgonzola, scaglie di grana, sale, olio d'oliva	euro 9.00
Rollata Pizza arrotolata con mozzarella, speck, rucola, scaglie di grana, sale, olio d'oliva	euro 9.00
Bruschettata Pepato fresco, mozzarella, pomodoro bruschetta, acciughe, olive nere, cipolletta, sale, olio d'oliva	euro 9.00
Pistacchio Crema bianca, granella di pistacchio, prosciutto crudo, scaglie di grana, sale, olio d'oliva	euro 10.00
Mazara Crema di gambero rosso di Mazara, broccoli e zest di limone, mandorle tostate, sale, olio d'oliva	euro 12.00
Autunno Ricotta vaccina, crema di zucca, olive nere, salsiccia, cipolletta, sale, olio d'oliva	euro 8.00
Cerda Carciofi, crema di topinambur, mozzarella fior di latte, scaglie di primosale, sale, olio d'oliva	euro 9.00
Nobile Lardo di suino nero dei Nebrodi, tartufo, pestato di verdure, cacio ragusano, sale, olio d'oliva	euro 12.00
Sottobosco Asparagi selvatici, crema di asparagi, stracciata d'uovo, mozzarella di bufala, sale, olio d'oliva	euro 9.00
<i>Pizzoli:</i>	
Solarino Mozzarella, pomodorino fresco, prosciutto cotto, basilico, sale, olio d'oliva	euro 12,00
Ortigia Mozzarella, pomodorino fresco, patate al forno, speck, scaglie di grana, sale, olio d'oliva	euro 12,00
Pachino Pomodorino fresco, pepato fresco, salsiccia, cipolla fresca, olive, sale, olio d'oliva	euro 12,00
Siracusa Pomodorino fresco, mozzarella di bufala, basilico, sale, olio d'oliva	euro 12,00
Noto Philadelphia, pomodorino fresco, rucola, bresaola, sale, olio d'oliva	euro 12,00
Floridia Pomodorino fresco, mozzarella di bufala, bresaola, rucola, scaglie di grana, sale, olio d'oliva	euro 12,00
Nutella Nutella e granella di nocciole, zucchero a velo	euro 9,00

Supplementi standard euro 1.00
Pomodoro, pomodorino fresco, mozzarella, olive, cipolla, patate al forno, rucola, melanzane grigliate, zucchine grigliate

Supplementi speciali euro 2.00
Funghi porcini, mozzarella di bufala, bresaola, prosciutto crudo, speck, gamberetti, tocchetti di pesce spada, tonno sott'olio, olio al tartufo

Supplementi impasti euro 1.50
Tuminia, 5 cereali

Coperto euro 2,00

Informazioni per i consumatori

Alcuni piatti sono preparati con ingredienti classificati allergeni, quali ad esempio: cereali contenenti glutine, frutta secca a guscio, latte e derivati, etc..

Chiedere al personale il "Cartello Unico degli Ingredienti" per avere il dettaglio di tutti gli ingredienti componenti i singoli piatti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3.

Per la preparazione dei nostri piatti utilizziamo solo prodotti freschi. Può accadere che in alcuni giorni non siano reperibili sul mercato alcuni ingredienti e quindi verranno sostituiti con quelli surgelati.

Tutti i nostri piatti sono preparati al momento, quindi i tempi di preparazione possono essere un po' più lunghi. Ci scusiamo per eventuali attese, ma un prodotto di qualità ha bisogno del giusto tempo.