





Benvenuti nel nostro ristorante  
*Sinatra Restaurant*  
dove potrete gustare i sapori autentici  
della cucina mediterranea  
rivisitata in chiave innovativa dal nostro chef patron  
*Giovanni Giliberto*

Il nostro menù celebra ingredienti di  
eccellenza Made in Italy  
creando così un'esperienza culinaria  
basata sulla qualità

“

Non c'è amore e passione più sincero  
di quello per il cibo

*Giovanni Giliberto*

## ANTIPASTI

### *Sinatra*

6 ASSAGGI DI PESCE SU CREMA DI FAVE COTTOIE DI MODICA

Finto uovo di gambero, Tonno e sesamo di Ispica, Polpo arrosto,  
alici beccafico, Polpetta di pesce, Seppia e Cous cous \*\*\*

ALLERGENI: molluschi, crostacei, glutine, aglio, sesamo, latticini, sedano

€ 24

### *Insalata di mare e terra*

Polpo, Calamari, Cozze, Gambero, Fagiolo cosaruciaru di Scicli \*\*\*

ALLERGENI: molluschi, crostacei, uovo, aglio

€ 17

### *La sfera*

Vitellina da latte, Insalata di campo, Crema di caciocavallo, Noci,  
Frutta di stagione

ALLERGENI: latticini, frutta secca

€ 16

### *Pollo Mortadella e Castagne*

Rotolini di pollo ripieno di mortadella e castagne, Patè d'olive,  
Purè di patate profumate al tartufo

ALLERGENI: latticini, frutta secca, aglio

€ 18

### *Mezzaluna di sfoglia*

Pasta sfoglia con stufato di verdura, Provola affumicata e Misticanza

ALLERGENI: latticini, glutine, frutta secca, aglio

€ 15

\* prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di  
bonifica sanitaria secondo le norme vigenti

\*\* prodotto abbattuto a bordo

---

## PRIMI

---

### *Risotto terra mare*

Risotto, Calamari, Crema di peperone giallo, Polvere di olive,  
Ciliegiino confit, Maggiorana \*\*

ALLERGENI: molluschi, aglio, latticini

€ 22

### *I Panciotti*

Panciotti di melanzana e scamorza, Pesto al basilico, Mandorle  
Pomodoro a forno, Ricci di mare \*\*

ALLERGENI: glutine, aglio, latticini, frutta secca

€ 24

### *Risotto del sottobosco Etneo*

Risotto mantecato al tartufo nero, Porcini, Salsiccia di maialino nero \*\*

ALLERGENI: aglio, latticini

€ 20

### *Pappardella profumo d'agnello*

Tagliolini al ragù d'agnello, Menta, Pecorino \*

ALLERGENI: glutine, latticini, sedano, aglio

€ 20

### *Orecchia da mercante*

Orecchiette con broccoli, olive nere Moresca, ciliegino,  
pane croccante, scaglie caciocavallo

ALLERGENI: glutine, aglio, sedano, latticini

€ 16

\* prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di  
bonifica sanitaria secondo le norme vigenti

\*\* prodotto abbattuto a bordo

## SECONDI

### *Sua Maestà...il Baccalà*

Cuore di Baccalà San Morro profumato agli agrumi di Sicilia, Crema di broccoli,  
Petalì di pomodoro canditi \*\*

ALLERGENI: aglio, glutine

€ 24

### *La paranza è una danza*

Frittura mista di pesce croccante, con pinzimonio di verdure e maionese  
al nero di seppia \*\*

ALLERGENI: glutine, uova, molluschi, crostacei

€ 22

### *Gulash di cinghiale*

Hamburger con Stufato di cinghiale alle erbe e verdure di stagione \*\*\*

ALLERGENI: glutine, sedano, aglio

€ 22

### *Il Bollito*

Carne di manzo mista con verdure di stagione

ALLERGENI: sedano, latticini, aglio

€ 20

### *Vieni a caccia con lo chef*

Cacciagione del giorno  
(Quaglia, coniglio, anatra, faraona) \*

Comunicato sul momento dal nostro Maitre

€22

\* prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di  
bonifica sanitaria secondo le norme vigenti

\*\* prodotto abbattuto a bordo

## DESSERT

### *Tirami a Sud*

Savoardi, Mascarpone con Elisir di Cioccolato modicano agli agrumi di Sicilia

ALLERGENI: glutine, uova, latticini

€ 7

### *Panna cotta alle mandorle*

Panna, Latte, Mandorle, Salsa ai lamponi

ALLERGENI: latticini, frutta secca

€ 6

### *Parfait di zucca gialla*

Zucca, Frutti rossi, Croccante, Crema vaniglia

ALLERGENI: uova, latticini, frutta secca

€ 7

### *Gelato al limone con ragù di frutta*

€ 6

### *Cannolo scomposto*

Cialda cannolo con Ricotta, Granella di pistacchio e  
coulis di cioccolato

ALLERGENI: glutine, latticini, frutta secca

€ 6

\* prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di  
bonifica sanitaria secondo le norme vigenti

\*\* prodotto abbattuto a bordo

— APERITIVO GLAMOUR —

***Rustici del Sinatra***

Caitto di pesce, Arancino, Pastiera, Scaccia

ALLERGENI: glutini, latticini, molluschi, crostacei, aglio

**€ 14**

***Tagliere di salumi e formaggi***

ALLERGENI: latticini

**€ 15**

***Il Coppo***

ALLERGENI: glutine

**€ 18**

***Patate casarecce, olive, mandorle e bruschette***

ALLERGENI: glutine, frutta secca, aglio

**€ 8**

\* prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di bonifica sanitaria secondo le norme vigenti

\*\* prodotto abbattuto a bordo

## — MENÙ BAMBINI —

### *Pasta al pomodoro*

ALLERGENI: glutine, aglio

€ 8

### *Pasta al pesto*

ALLERGENI: glutine, aglio, latticini

€ 8

### *Cotoletta di pollo*

ALLERGENI: glutine

€ 12

### *Bistecca di vitello in piastra*

€ 12

### *Patatine*

€ 3

\* prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di bonifica sanitaria secondo le norme vigenti

\*\* prodotto abbattuto a bordo

---

## VINI

---

### VINI ROSSI

*Bagliodoro*  
*Nero d'Avola / Syrah*

€ 18

*Contrada Marabino*  
*Nero d'Avola*

€ 24

*Agape*  
*Nerello Mascalese*

€ 26

*Acamante*  
*Perricone*

€ 28

*La Clarissa*  
*Syrah*

€ 28

*Il Manto*  
*Syrah*

€ 28

*Principuzzu*  
*Cerasuolo di Vittoria / Frappato*

€ 30

### VINI BIANCHI

*Eureka*  
*Marabino*

€ 25

*Muscatedda*  
*Marabino*

€ 27

*Marzaiolo*  
*Rio Favara*

€ 27

*Mizzica*  
*Rio Favara*

€ 30

— MENÙ DEGUSTAZIONE —

*6 Assaggi di Antipasti , 1 Primo Piatto, 1 Dessert*

**€ 50**

MENÙ DEGUSTAZIONE

*1 Antipasto , 1 Primo, 1 Secondoc, 1 Dessert*

**€ 60**

\* prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di  
bonifica sanitaria secondo le norme vigenti

\*\* prodotto abbattuto a bordo



Il nostro menù include  
*piatti senza glutine e piatti vegetariani*

Invitiamo la gentile clientela  
a segnalare eventuali *intolleranze o allergie*,  
in modo da  
consigliarvi al meglio e offrirvi piatti adeguati  
alle *vostre esigenze*.

Ricordiamo che nella nostra cucina  
utilizziamo *solo materie prime fresche*.  
Qualora un prodotto non fosse disponibile,  
verrà sostituito con prodotti surgelati,  
comunicato dal nostro responsabile di sala  
su richiesta o indicato con un asterisco

I pesci e le carni serviti,  
sia cotti che crudi,  
vengono *sottoposti a bonifica*  
tramite abbattimento rapido della temperatura,  
per garantire la massima sicurezza e  
prevenire contaminazioni da batteria o parassiti

———— BOLLICINE ————

*Calice Prosecco*

€ 4

*Champagne brut*

*G.H. MUMM*

€ 58

*FERRARI*

€ 58

*BERLUCCHI*

€ 58

*Prosecco superiore*  
**VALDOBBIADENE**

*extra dry*

€ 18

*Prosecco*  
**BLANC DE BLANCS**

*millesimato extra dry*

€ 15

*Brut*  
**MILAZZO CLASSICO**  
*metodo classico*

€ 15

*Brut / Vino spumante*  
**MURGO**  
*metodo classico*

€ 25

## BEVANDE

|                            |        |                            |     |
|----------------------------|--------|----------------------------|-----|
| <i>Acqua Naturale</i>      | € 3    | <i>Birra artigianale</i>   | € 6 |
| <i>Acqua Frizzante</i>     | € 3    | <i>Yblon blond ale</i>     | € 6 |
| <i>Acqua Effervescente</i> | € 3    | <i>Yblon saison Timpa</i>  | € 6 |
| <i>Coca Cola</i>           | € 2,50 | <i>Semedorato p. 33 cl</i> | € 3 |
| <i>Coca Cola p.</i>        | € 2,50 | <i>Semedorato g. 66 cl</i> | € 6 |
| <i>Coca Cola g.</i>        | € 5    |                            |     |
| <i>Fanta</i>               | € 2,50 |                            |     |
| <i>Sprite</i>              | € 2,50 |                            |     |
| <i>Thè</i>                 | € 2,50 |                            |     |

## LIQUORI

|                    |     |
|--------------------|-----|
| <i>Sambuca</i>     | € 4 |
| <i>Chivas</i>      | € 4 |
| <i>Limoncello</i>  | € 3 |
| <i>Whisky</i>      | € 5 |
| <i>Bulleit Rye</i> | € 7 |

## AMARI

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| <i>Unnimaffissu</i>   | € 4 |
| <i>Petrus</i>         | € 4 |
| <i>Unicum</i>         | € 4 |
| <i>Amaro del Capo</i> | € 4 |

## RUM

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| <i>Don papa BAROKO</i>   | € 7 |
| <i>Rump@blic origins</i> | € 7 |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| <i>Grappa Bonollo</i> | € 6    |
| <i>Caffè espresso</i> | € 1,20 |