

Menu'

Antipasti

Appetizers

Insalata di Mare (polpo, calamaro, gambero
sgusciato, sedano, carote, olio evo, sale e pepe)

Seafood Salad (octopus, squid, peeled shrimp, celery, carrots,
extra virgin olive oil, salt and pepper)

14€

Parmigiana di melanzana gratinata in terracotta

Eggplant parmigiana au gratin in terracotta

8 €

Caponata di pesce spada melanzane mentuccia e mandorle tostate

Swordfish caponata with aubergines, mint and toasted almonds

10€

Panelle crocchette di patate verdure pastellate di stagione e patata
con buccia per due persone

Panelle potato croquettes with battered seasonal vegetables and
potatoes with their skins for two people

8€

Bruschetta al pomodoro e stracciatella di bufala 4pz

Tomato and buffalo mozzarella bruschetta (4 pieces)

8€

Polpette di pesce spada con cipolla caramellata 4pz

Swordfish meatballs with caramelized onion (4 pieces)

12€

Primi

First courses

Calamarata palermitana

(pesce spada melanzane e mentuccia)

Palermo-style Calamarata

(swordfish, eggplant, and mint)

14€

Busiate sidonè

(pesto di pistacchio, crema salmonata e dadolata di gamberone)

(pistachio pesto, salmon cream and diced prawns)

16€

Calamarata Mediterranea

(cozze vongole calamari e gambero)

(mussels, clams, squid and prawns)

16€

Fettuccine dello chef

(calamari gambero sgusciato crema di pistacchio e datterino rosso e giallo)

(squid, peeled prawns, pistachio cream, and red and yellow cherry tomatoes)

16€

Pappardelle ai funghi porcini

Pappardelle with porcini mushrooms

14€

Paccheri scampi gambero e pomodorini

Paccheri with scampi, prawns and cherry tomatoes

18€

Busiate pesto di basilico e dadolata di gamberi

Busiate with basil pesto and diced prawns

12€

Pasta con le sarde e muddica atturrata

Pasta with sardines and muddica atturrata

14€

Secondi

Second courses

Bocconcini di pesce spada alla palermitana con contorno di zucchini grigliate (mollica fresca uva passa pinoli mentuccia cipolla alloro salsa di pomodoro)

Palermo-style swordfish bites with a side of grilled courgettes (fresh breadcrumbs, raisins, pine nuts, mint, onion, bay leaves, tomato sauce)

14€

Spiedini di vitello prosciutto cotto e mozzarella

Veal skewers with cooked ham and mozzarella

12€

Spada ai ferri con contorno di misticanza di stagione

Grilled swordfish with a seasonal mixed salad side dish

14€

Trinca di scottona panata ai ferri con patate al forno

Breaded grilled beef steak with baked potatoes

14€

Frittura di Calamari

Fried Calamari

12€

Frittura di pesce dello chef (calamaro, calamaretti, gambero e baccalà)

Chef's fried fish (squid, baby squid, prawns and cod)

16€

Dessert del giorno

Dessert of the day

6€

Coperto

2,5€