

The image features a dark blue circular background centered on a black field. A thick, golden, wavy ribbon-like shape curves across the top and bottom edges. In the top-left and bottom-right corners, there are thin, golden L-shaped lines. The text 'PIETRA NERA' is written in a white, serif font, with a stylized wave icon integrated into the letter 'A'. Below it, the word 'LICUTI' is written in a smaller, white, sans-serif font.

PIETRA NERA
LICUTI



MENÙ FISSO PESCE (MIN. 2 PAX)

€30
a persona

Antipasto min. 10 portate, 2 assaggi di primi,
acqua, vino o coca cola, dolce, amaro, caffè

Con aggiunta di 1 SECONDO

€40
a persona

***Note:** avvisare il personale in caso di allergie e/o intolleranze*

Coperto €2,50

(*): il prodotto potrebbe essere surgelato secondo disponibilità;

(**): prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo il Reg.853/04;

Allergeni: prodotti che potrebbero causare allergie e/o intolleranze secondo il Reg.1169/2011

ANTIPASTI DI PESCE

Carrellata di antipasti cotti e crudi *(la tipologia varia secondo disponibilità)* €20

Crudo LICUTI - selezione di crudità del giorno €25

(ostriche, gambero rosso, tonno, salmone, asparagi di mare, pesce spada*, scampi*, fasolari, cannolicchi, gamberetti, pescato del giorno, limone, pepe rosso, menta, fiori eduli, olio EVO, sale)*

(Note: la tipologia varia secondo disponibilità).

Tris di tartara con frutta di stagione €16

(tonno, salmone, pesce spada, gambero rosso*, fragole, ananas, kiwi, fiori eduli, menta, olio EVO, sale)*

Gamberoni in pasta kataifi con salsa chili €14

(gamberoni, pasta kataifi, salsa chili, insalata mista, olio EVO, sale).*

Alici alla mediterranea con caponata di mare al profumo di menta €12

*(alici**, cipolla rossa, zucchero, aceto, menta, farina 00, semola rimacinata, olio di girasole, peperoni, melanzane, zucchine, sedano, carote, cipolla, doppio concentrato di pomodoro, uvetta, pinoli, menta, olio EVO, sale)*

Pepata di cozze con crostini al limone €12

(cozze nere, aglio, prezzemolo, pepe nero, limone, origano, crostini di pane, aceto, olio EVO, sale)

Bruschette di mare a piacere dello chef €10

(pane di semola, salmone, tonno, gamberetti, burrata, polpa di ricci, frutta secca, insalata mista, olio EVO, sale)*

(la tipologia di bruschette servite varia secondo disponibilità)

Southè di cozze e vongole €15

(cozze, vongole, aglio, prezzemolo, pepe nero, vino bianco, olio EVO, sale)

Insalata di polpo €14

(polpo, vino, prezzemolo, limone, pepe nero, olio EVO, sale)*

OSTRICA PZ €3

ARAGOSTA* KG €120

ASTICE* KG €100

SCAMPI* KG €70

PESCATO DEL GIORNO KG €80

()*: il prodotto potrebbe essere surgelato secondo disponibilità;

*(**)*: prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo il Reg.853/04;

Allergeni: prodotti che potrebbero causare allergie e/o intolleranze secondo il Reg.1169/2011

ANTIPASTI DI CARNE

Provola in piastra al miele di castagno con cavolo rosso marinato

(provola, miele di castagno, cavolo rosso, zucchero, prezzemolo, olio EVO, sale)

€12

Tortino di melanzana con caponata e salsa di pomodorini al basilico

(melanzana, parmigiano, uova, farina 00, peperoni, zucchine, pomodoro ciliegino, sedano, carote, cipolla, frutta secca, aceto, zucchero, doppio concentrato di pomodoro, menta, basilico, olio EVO, sale)

€10

Tagliere di salumi e formaggi con marmellate

(salame, prosciutto crudo, mortadella, speck, guanciale, mix di formaggi, mozzarella, frutta secca, marmellata di ciliegie, marmellata di albicocche, olive, insalata mista, olio EVO, sale)

Piccolo

€12

Medio

€18

Grande

€24

(Nota: alcuni salumi potrebbero provocare allergie. Chiedi al personale di sala)

INSALATONE DI MARE

Tartare di tonno

(tartare di tonno, misticanza, pomodorini, cipolla croccante, crema di zucchine e crostini di pane, olio EVO, sale)

€12

Spada

(tagliata di spada* grigliato, rucola, burrata DOP, scaglie di mandorle, zeste di limone e crostini di pane, olio EVO, sale)

€12

Greca

(pomodoro, cetriolo, olive, cipolla, feta e crostini di pane, olio EVO, sale)

€8

SFIZIOSITÀ

Patate al forno con buccia, provola e speck

(patate, provola, speck, burro, vino, rosmarino, olio EVO, sale)

€6

Mix di fritti con salsine

(patate*, carote, verdure, uova, farina 00, olio EVO, sale)

€8

Bruschette

(pane di semola, pomodoro, aglio, basilico, origano, olio EVO, sale)

€4

Patatine fritte

(patatine fritte*, olio EVO, sale)

€4

(*): il prodotto potrebbe essere surgelato secondo disponibilità;

(**): prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo il Reg.853/04;

Allergeni: prodotti che potrebbero causare allergie e/o intolleranze secondo il Reg.1169/2011

PRIMI PIATTI

CARNE E PESCE

Linguine all'astice

(pasta di semola, astice*, pomodoro ciliegino, aglio, vino bianco, prezzemolo, olio EVO, sale)

€25

Linguine ai ricci con zeste di limone

(pasta di semola, polpa di ricci*, limone, aglio, pepe nero, vino bianco, prezzemolo, olio EVO, sale)

€22

Linguine di Gragnano con scampi e datterino

(pasta di semola, scampi*, pomodoro datterino, vino bianco, aglio, pepe nero, olio EVO, sale)

€16

Busiate fresche con ragù di pesce

(pasta di semola, cozze, vongole, tonno, pesce spada*, polpo*, gamberi*, calamari*, scampi*, salmone, pomodoro ciliegino, salsa di pomodoro, aglio, olio EVO, sale)

€16

Paccheri pesce spada, melanzane e ciliegino

(pasta di semola, pesce spada*, melanzane, pomodoro ciliegino, aglio, salsa di pomodoro, vino bianco, olio EVO, sale)

€14

Quadrotto ripieno di cernia, pomodorini e menta

(pasta di semola, cernia, pomodoro ciliegino, aglio, menta, olio EVO, sale)

€18

Tagliolino al pistacchio con gambero rosso e burrata

(pasta di semola, pistacchio, gambero rosso*, burrata, olio EVO, sale)

€18

Spaghetti alle vongole veraci

(pasta di semola, vongole, aglio, vino bianco, prezzemolo, olio EVO, sale)

€18

Risotto con scampi, asparagi di mare e ciliegino

(riso, scampi*, asparagi di mare, pomodoro ciliegino, aglio, olio EVO, sale)

€16

Tagliolino al nero di seppia con tartara di gambero e polpa di ricci

(pasta di semola, seppia, gambero*, polpa di ricci*, cipolla, vino bianco, doppio concentrato di pomodoro, olio EVO, sale)

€22

Tagliolino fresco al tartufo

(pasta di semola, tartufo, burro, olio EVO, sale)

€20

Spaghetti alla norma con chips di melanzane e pesto di basilico

(pasta di semola, salsa di pomodoro, melanzane, carote, cipolla, basilico, ricotta salata, olio EVO, sale)

€12

Paccheri con pesto di pistacchio, guancialetto croccante e burrata

(pasta di semola, pesto di pistacchio, guancialetto, burrata, olio EVO, sale)

€16

(*): il prodotto potrebbe essere surgelato secondo disponibilità;

(**): prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo il Reg.853/04;

Allergeni: prodotti che potrebbero causare allergie e/o intolleranze secondo il Reg.1169/2011

SECONDI DI PESCE

Gran frittura di pescato del giorno

€18

(calamari*, gamberoni*, merluzzi, triglie, sarde**, calamaretti puntilla, farina_00, semola rimacinata, limone, insalata, olio EVO, sale)

(Note: la tipologia varia secondo disponibilità).

Frittura di calamaro con salsa yogurt speziata

€15

(calamari*, farina_00, semola rimacinata, salsa yogurt, insalata mista, limone, olio di semi, sale)

Scottato di tonno con cipolla in agrodolce

€16

(tonno, cipolla, zucchero, aceto, insalata mista, olio EVO, sale)

Zuppa di pesce con crostoni di pane

€18

(pesce, cozze, vongole, pomodoro ciliegino, aglio, pane di semola, prezzemolo, olio EVO, sale)

(Note: la tipologia di pesce varia secondo disponibilità).

Filetto di orata in salsa di limoni di Sicilia e capperi

€14

(orata, burro, farina_00, limoni, capperi, olio EVO, sale)

Grigliata mista di pesce con misticanza

€22

(calamari*, gamberoni*, pesce spada*, tonno, spigola, orata, salmone, prezzemolo, limone, insalata mista, olio EVO, sale)

Tentacolo di polpo grigliato su schiacciata di patate al forno, cipolla rossa e aceto balsamico

€18

(polpo*, patata, porro, burro, cipolla, aceto, zucchero, aceto balsamico, prezzemolo, olio EVO, sale)

HAMBURGER DI PESCE

Panino POLPO

€14

(tentacoli di polpo* fritto, stracciatella, valeriana, spicchi di patate, crema di zucchine e scaglie di mandorle)

Panino TONNARO

€14

(tartara di tonno, valeriana, cipolla agrodolce, mozzarella di bufala, salsa teriaky)

(*): il prodotto potrebbe essere surgelato secondo disponibilità;

(**): prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo il Reg.853/04;

Allergeni: prodotti che potrebbero causare allergie e/o intolleranze secondo il Reg.1169/2011

SECONDI DI CARNE

Filetto al tartufo

(filetto di manzo, burro, farina 00, tartufo, olio EVO, sale)

€22

Filetto alla griglia

(filetto di manzo, olio EVO, sale)

€18

Filetto ai due pepi

(filetto di manzo, burro, farina 00, pepe nero, pepe verde, olio EVO, sale)

€18

Tagliata di controfiletto con rucola, ciliegino, scaglie di grana, aceto balsamico

(controfiletto di manzo, rucola, pomodoro ciliegino, scaglie di grana, aceto balsamico, olio EVO, sale)

€18

Cotoletta di pollo con patatine fritte

(petto di pollo, pangrattato, prezzemolo, patatine fritte*, olio EVO, sale)

€10

(*): il prodotto potrebbe essere surgelato secondo disponibilità;

(**): prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo il Reg.853/04;

Allergeni: prodotti che potrebbero causare allergie e/o intolleranze secondo il Reg.1169/2011

BEVERAGE

Acqua naturale/frizzante grande	€2,50
Coca cola / zero 33cl, chinotto tomarchio 33cl, fanta 33cl	€3
<u>Birra</u> Leffe rouge	€6
<u>Birra</u> Leffe bionda	€6
<u>Birra</u> Messina cristalli di sale	€5
<u>Birra</u> dello Stretto	€4
Calice di <u>vino</u>	€7
<u>Amaro</u> unicum, amaro del capo, amaro amara, amaretto disaronno	€4
<u>Grappa</u>	€5
Caffè	€2

(*): il prodotto potrebbe essere surgelato secondo disponibilità;

(**): prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo il Reg.853/04;

Allergeni: prodotti che potrebbero causare allergie e/o intolleranze secondo il Reg.1169/2011

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante della birra o del vino.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati.
7. Latte e prodotti derivati incluso lattosio.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di Sesamo e prodotti derivati.
12. Anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

PIETRA  NERA
LICUTI