

ANTIPASTI STARTER

U JARDINU MEZZU U MARI

TARTAR DI GAMBERO BURRATA 20€

Prawn tartare with burrata

SAPORE DI MARE

SELEZIONE DI PESCE CROSTACEI E FRUTTI DI MARE CRUDI E CONFETTURE 35/50€

Selection of raw fish, crustaceans and shell fish, served with jams

OSTRICA FRESCA

Fresh oyster 5€

CAPONATA DI TONNO

SERVITA CON MANDORLE E CRUMBLE DI CIOCCOLATO DI MODICA 18€

Tuna belly, flour, tomato, onion, olives, celery, capers, pine nuts, almonds, served with almonds and Modica chocolate crumble

INSALATA DI MARE

POLPO GAMBERI CALAMARI COZZE VONGOLE 16€

Octopus salad with prawns, calamari, mussels, clams, vegetables, oil, vinegar

ZUPPA DI COZZE

Mussel soup 14€

CROCCANTE DI POLPO

SERVITO SU CREMA DI CECI CON SPUMA DI BUFALA 15€

Deep-fried octopus tentacles with chickpeas puree and bufala mousse

TUMA IN CROSTA

PRIMOSALE PANATO AL PISTACCHIO FRITTO E SERVITO CON MIELE 14€

Tuma in pistachio crust: Pistachio crust tuma cheese served with honey

CAPONATA DI MELANZANE

SERVITA CON MANDORLE E CRUMBLE DI CIOCCOLATO DI MODICA 14€

Aubergine tomato, onion, olives, celery, capers, pine nuts, with almonds and Modica chocolate crumble

TORTINO DI MELANZANE

MELANZANE RICOTTA POMODORO E BASILICO 14€

Aubergine, ricotta cheese, tomato, basil

TORTINO DI SARDE

TORTINO DI SARDE RIPIENO ALLA BECCAFICO SU CREMOSO DI PATATE ALLO ZAFFERANO €16

sardines pie filled with breadcrumbs, pinenuts, raisins, garlic, tomato, orange juice with saffron potato cream

PRIMI PIATTI

RICE AND PASTA DISHES

RAVIOLI A MESSINA

RAVIOLI DI RICOTTA CON PESCE SPADA CREMA DI MELANZANE E MENTUCCIA 18€
ricotta ravioli, swordfish, aubergine cream, tomato, mint

RISOTTO SCUSO'

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 20€
Seafood risotto

COUSCOUS SANVITese

SERVITO CON PEZZI CERNIA E BRODO DI PESCE A PARTE 18€
Served with fish broth and fish filet

COUSCOUS SANVITese 2.0

2.0 SERVITO CON FRITTURA DI CALAMARI E BRODO DI PESCE A PARTE 25€
Cous cous sanvitese served with mixed fried fish

CASSATELLE IN BRODO

PASTA RIPIENA DI RICOTTA CIPOLLA E PREZZEMOLO COTTA NEL BRODO DI PESCE €18
Fresh handmade ravioli filled with ricotta cheese flavoured with onion and parsley, with fish broth

GNOCCHI CARCIOFI E VONGOLE

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI CAERCIFI E VONGOLE 20€
Potato gnocchi, artichoke cream and clams

BUSIATE PISTACCHI GAMBERI E BURRATA

BUSIATE CON CREMA DI PISTACCHI GAMBERI E BURRATA 22€
Fresh pasta, pistachio, prawns, burrata

RETTANGOLI DI CERNIA IN CREMA DI CROSTACEI

PASTA RIPIENA DI CERNIA CON CREMA DI CROSTACEI E RIDUZIONE AL BASILICO 20€
Grouper ravioli with crustacean cream sauce and basil cream

ARAGOSTA IN BRODO

SPAGHETTI ROTTI CON IL BRODO DI ARAGOSTE 40€

SOLO SU PRENOTAZIONE MIN. 2 PERSONE

Lobster soup with broken spaghetti (by reservation only and for a minimum of two portions)

BUSIATE ALLA NORMA

BUSIATE CON SALSA DI POMODORO MELANZANE FRITTE E RICOTTA SALATA 15€
Busiate pasta with tomato, fried aubergine and ricotta salata

BUSIATE CU L'AGGHIA

BUSIATE AL PESTO TRAPANESE 15€

Busiate with trapani pesto and fried aubergine



Presidio Slow Food

SECONDI PIATTI

FISH AND MEAT DISHES

IL PESCE

UN TRANCIO DI MARE

TRANCIO DI PESCE ALLA GRIGLIA - PESCE SPADA VENTRESCA DI TONNO O RICCIOLA 22€
Swordfish, tuna belly or amberjack

LA FRITTURA

CALAMARI GAMBERI FRITTI 22€
Fried calamari and shrimps

CALAMARO RIPIENO

MOLLICA FRESCA, PINOLI, AGRUMI, ERBETTE, PRIMO SALE, OLIO ALL'AGLIO SALE, PEPE 18€
Calamari stuffed with fresh crumbs, pinenuts, citrus, primo sale cheese, garlic oil, salt, pepper

TONNO AI DUE SESAMI

TONNO PANATO AL SESAMO NERO E BIANCO SERVITO CON CONFETTURE 22€
Bluefin tuna coated in black and white sesame, served with fruit jams

PESCATO DEL GIORNO

NON SEMPRE DISPONIBILE 65€ AL KG
Catch of the day (when available)

ROSSO DI SERA

GAMBERO ROSSO DI MAZARA ALLA GRIGLIA 20€
Grilled Mazara red prawns

LA CARNE

TAGLIATA DI MANZO

SERVITA CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO €22
Sliced beef steak served with rocket and shaved parmesan