

PER INIZIARE

GIN SELECTION

Hendrick's: cetriolo e rosa	€ 12,00
Nikka Coffey: pepe, sansho agrumi giapponesi	€ 14,00
Gin Mare: basilico, timo, rosmarino, agrumi, olive	€ 12,00
Alta Marea: pompelmo, alloro, basilico, cannella	€ 12,00
Roku: fiori di ciliegio, yuzu, tè verde, sencha	€ 14,00
Cubical: cedro, mano di Buddha, mandarino, lime, cannella	€ 14,00
monkey 47: cassia, ibisco, gelsomino, bergamotto, abete, sambuco, mirtillo, e 40 botaniche	€ 12,00
Etsu: scorza di arancia, radice di angelica, liquirizio, coriandolo, yuzu	€ 14,00
U'Mauru: ginepro dell'etna e alga maura della costa ionica	€ 14,00
Tanquerai n ten: london dry con pompelmo e rosmarino	€ 14,00

COCKTAIL

Spritz Royal: champagne, aperol (min 2 persone) € 15,00

Spritz	€ 8,00
Americano	€ 10,00
Negroni	€ 10,00
Negroni sbagliato	€ 10,00
Hugo	€ 10,00

BIRRE

Marialti campesina: Golden Ale dalla maltosità decisa, con solo ingredienti del territorio	€ 9,00
Marialti ninik: blanche con bacche di coriandolo, e scorza di arancio limone	€ 9,00
Birre 33cl	€ 4,00
Birre 66cl	€ 6,00

A tutto Crudo

Gran Vassoio di Crudità € 37,00

pesci, molluschi, crostacei e acqua di mare
(pesce, molluschi, crostacei, glutine, frutta a guscio)

***** Best Seller *****

Plateau Royal di Crudità € 75,00

pesci, molluschi, crostacei e acqua di mare
(pesce, ostriche, crostacei, frutta a guscio)

Tartare di Tonno Pinna Gialla € 22,00

bagna cauda e crumble alle nocciole
(latticini, solfiti, pesce, glutine, frutta a guscio)

Carpaccio di Ricciola € 20,00

Chutney di pesce e datterino giallo, cocco e lime
(pesce)

Scampi € 9,00 cad.

Gamberi Rossi di Mazara del Vallo € 6,00 cad.

Ostriche:

Special € 7,00 cad.

Fine de Claire € 5,00 cad.

Coperto € 3,50

Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef

- alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla reperibilità del mercato

Antipasti di Mare

***** Best Seller *****

Bruschetta di Pane a Lievitazione Naturale € 12,00

*alici marinate, burrata, olive taggiasche, datterino e cipolla rossa
(latticini, glutine, pesce, solfiti)*

Gran Antipasto di Mare € 24,00

*pesci marinati e al vapore
(pesce, sedano, crostacei, solfiti)*

Insalata di Mare € 16,00

*olive e verdure croccanti
(crostacei, molluschi, sedano)*

Tris al vapore € 18,00

*Razza mazzancolla canocchie, letto di insalata e cetriolo
(pesce, crostacei)*

Triglia alla parmigiana € 18,00

*Melanzane infornate, bufala, pesto al basilico
(pesce, lattosio, frutta a guscio)*

Cozze alla Marinara €10,00

(molluschi, solfiti, glutine)

Coperto € 3,50

Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef

- alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla reperibilità del mercato

Primi Piatti

Risotto bell'Aria (min. 2 pax) € 20,00 (cott. 20 min.)
Pesto di basilico,crudo di gamberi rossi,estratto di datterino
(pesce,crostacei,solfiti,frutta a guscio,lattosio)

***** Best Seller *****

Candela Spezzata di Gragnano alla Carbonara di Mare € 20,00
bottarga e fiocchi di tonno
(pesce,uova,crostacei,solfiti,molluschi,glutine)

Linguine alle Vongole € 16,00
(molluschi,glutine,solfiti)

Chitarrina cacio cozze e pepe € 18,00
(molluschi,glutine,uova,lattosio,sedano)

Strozzaprete allo scoglio €16,00
(pesce,molluschi,crostacei,solfiti,glutine)

Tortello di mazzancolle, ricotta e limone €18,00
Zucchine in fiore
(Glutine,uova.crostacei,solfiti,lattosio)

Paccheri/Linguina all'Astice (min. 2 pax) € 28,00
(crostacei,solfiti,latticini,glutine)

Coperto € 3,50

Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef

- *alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla reperibilità del mercato*

Secondi Piatti di Pesce

***** Best Seller *****

Grigliata di Pesce allo Spiedo € 28,00

cotto sui carboni a legna

(molluschi, crostacei, pesce, glutine)

Gratinati misti dell'Adriatico € 20,00

canestrini, cannolicchi, canocchie, seppiolino e sogliola

(molluschi, crostacei, pesce, glutine)

Trancio di ombrina ai carboni € 20,00

Salsa al profumo di zafferano

(pesce, mollusci, glutine, sedano)

Gran Fritto di Calamari e Mazzancolle € 22,00

pesci di paranza, erbe croccanti e la nostra agrodolce

(pesci, molluschi, crostacei, frutta, arachidi, solfiti)

Astice alla Catalana € 50,00 cad.

(crostacei, glutine)

Scampi alla Griglia a Carboni € 9,00 cad.

(crostacei, glutine)

Contorni

Patate al forno € 7,00

Verdure grigliate € 8,00

Misticanza € 8,00

Pinimonio € 8,00

Patate Fritte € 6,00

Coperto € 3,50

Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef

* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla reperibilità del mercato

Terra

Bruchetta di Pane a Lievitazione Naturale €8,00

Burrata, olive taggiasce, datterino, cipolla rossa
(Glutine, solfiti)

Spaghetti ai due pomodori e basilico €12.00

(glutine,uova,sedano)

Tagliatella al Ragù € 14,00

(glutine, sedano, solfiti)

Tagliata di manzo ai carboni €20,00

Galletto alla griglia €20,00

Cotoletta di Pollo con Patatine Fritte € 15,00

(uovo,arachidi,glutine,)

Contorni

Patate al forno € 7,00

Verdure grigliate €8,00

Misticanza € 8,00

Pinzimonio € 8,00

Patate Fritte € 6,00

Coperto € 3,50

Pane, pasta e dessert sono fatti a mano dallo chef

- *alcuni prodotti potrebbero essere surgelati in base alla reperibilità del mercato*