

ANTIPASTI Starters

Crudo di crostacei dei nostri mari

all' olio Val di Mazara DOP e sale di Mozia, maionese di ricci di Sciacca e chips di limone
Raw Mediterranean shellfish flavored with Sicilian olive oil and Mozia salt 22,00

Tartare di tonno

con pomodori concassé, sesamo e zuppetta fredda di melone alla nepitella
Red Tuna tartare with raw tomato, cold melon soup 16,00

Riccioli di Calamaro

vellutata di pisellini al wasabi e chicchi di grano saraceno soffiato
Squid curls, peas cream flavored with wasabi and puffed wheat 14,00

Polpo in doppia cottura

con hummus di fave e nocciole
Octopus with broad bean hummus and nuts 15,00

Gamberoni rosso Mazara crudi o marinati

Mazara red prawn raw or marinated 26,00

Scampi di Sciacca crudi o marinati

Langoustine raw or marinated – (to weight/hg) 11,00 /hg

Ostriche Murgin Tsarskaya / Daniel Sorlut

Oysters 4,00 / 5,00

Plateau di crudité

90,00

Coperto - Cover charge € 3,00

I nostri crudi e alcune materie prime per obbligo di legge subiscono abbattimento rapido della temperatura.
Alcune pietanze possono contenere **allergeni**, vogliate fare presente allo staff eventuali allergie o intolleranze.

Some products (as raw fish) are treated by the rapid reduction of temperature.
All the dishes may contain **allergens**, please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance.

LA PASTA....

Busiate trapanesi al pistacchio di Raffadali

Pesto di basilico, Gambero rosso Mazara e mollica "atturrata"
Busiate (fresh pasta) with Sicilian pistachio and basil pesto, Mazara red prawn tail, bread crumb 17,00

Tagliolini freschi alle vongole veraci,

lattuga di mare, pinoli di Sambuca e maionese di Ostriche
Tagliolini (fresh pasta) with clams, sea lattuce, oyster mayonnaise 19,00

Paccheri al ragù di scorfano

con soffice di baccalà al limone
Paccheri with redfish ragù and lemon soft codfish 17,00

Bavette agli scampi di Sciacca

con la loro bisque, pomodorino confit e aria di prezzemolo
Linguine (long pasta) with Sciacca langoustines (scampi), confit tomatoes and parsley air 18,00

Risotto ai frutti di mare

Risotto with seafood 16,00

"Fuori Norma"

Spaghetti con pomodorini confit, melanzane, mousse di ricotta salata
Spaghetti with tomatoes confit, aubergines, and salty ricotta (cheese) mousse 13,00

Special

Linguine ai ricci di Sciacca

Linguine (long pasta) with local sea urchins 19,00

Ravioli ai crostacei

mantecati con rosmarino e bisque, pomodorini appassiti e basilico
Ravioli stuffed with crustaceans, creamed with rosemary, bisque and tomatoes 16,00

Risotto Experience

22,00

La pasta divisa in mezze porzioni comporta un'aggiunta di € 1,50 su ciascuna porzione
Pasta divided into half portions has an added price of € 1,50 on each portion.

IL PESCE DEL MEDITERRANEO E LE CARNI.....

Mediterranean Fish and Meet

Tonno rosso scottato alla soia

Salsa rubra di carote e cicoria all'agro

Red Tuna with carrot ketchup and sour chicory

17,00

Tutto un..... "Fritto"

Fritto di mare e verdure biologiche in tempura

Fried seafood (shrimps, squid and prawns) with tempura vegetables

15,00

"Un piatto di razza"

Filetti di razza con cubi di patata fondente, cipolla rossa e frutti del capperio

Ray filet with melting potatoes, red onion and fruit of the caper

16,00

Filetto di pesce del giorno

con la sua salsa aromatizzata e il contorno (disponibilità del pescato)

Fillet (or slice) of Fish of the day with its flavored sauce and side dish (when available)

24,00

Tagliata di manzo Hereford

con porro e patate novelle alle erbe

Sliced beef steak, leek and potatoes with herbs

17,00

Rosso Mazara

Gamberoni rossi di Mazara grigliati

Grilled Mazara red prawn

26,00

Pescato del giorno - Fish of the day (to weight/hg)

6,50 hg

Scampi, Aragosta o Astice - Langoustines, Lobster, or Blu Lobster

11,00 hg

CONTORNI V..... Side dishes

Le verdure grigliate

Grilled Vegetables

6,00

Patate al forno

Baked potatoes

4,50

Insalata mista

Mixed Salad

4,50

Coperto - Cover charge € 3,00

I nostri crudi e alcune materie prime per obbligo di legge subiscono abbattimento rapido della temperatura. Alcune pietanze possono contenere **allergeni**, vogliate fare presente allo staff eventuali allergie o intolleranze.

Some products (as raw fish) are treated by the rapid reduction of temperature.

All the dishes may contain **allergens**, please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance.