

LE SOSTE
al mare
Specialità Di Pesce

TEL: 031 / 261126

E-MAIL: ristorante@lesostealmare.com

www.lesostealmare.it

PLATEAU CRUDITE'

Raw Fish Plateau

"A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' DEL MERCATO DEL PESCE POTRETE TROVARE DELLE VARIAZIONI DI PEZZATURE, MA GARANTIAMO LA MASSIMA FRESCHEZZA DEL NOSTRO PESCATO "

*According to the Availability of The Fish Market, you may find some variations
We Warrant The Maximum Freshance Of Our Fish*



Plateau di Gamberi ROSSI di Mazara (taglia extra) e le sue salse

Plateau of red shrimp from Mazara del Vallo (extra size) and your sauces

N° 6 Gamberi rossi / N° 6 Red Shrimp

€ 30,00

Plateau di Scampi di Sicilia (taglia extra) e le sue salse

Plateau from Sicily Scampi (extra size) and your sauces

N° 6 scampi Sicilia / N° 6 Sicily Scampi

€ 32,00

Gran Plateau mix di Crudità (taglia extra) e le sue salse

Big raw mix Fish Plateau (extra size) and your sauces

N° 4 Gamberi rossi / N° 4 Scampi Sicilia / N° 4 Ostriche

N° 4 red shrimp / N° 4 Sicily Scampi / N° 4 Oysters

€ 58,00

LE OSTRICHE

Of Oysters



Orelon / S.D. Claire

Orelon / S.D. Claire

€ 4,00 Cad

€ 4,00 each one

Utah Beach

Oysters Utah Beach

€ 4,00 Cad

€ 4,00 each one

Tsarskaya

Oysters Tsarskaya

€ 4,00 Cad

€ 4,00 each one

Gillardeau

Oysters Gillardeau

€ 5,00 Cad

€ 5,00 each one

PLATEAU di OSTRICHE

Our Plateau of Oysters

Plateau di Ostriche Piccolo (n° 6 pezzi)

Small Oysters Plateau (6 pieces)

Composto da / Composed of:

N° 2 Utah Beach, N° 2 Tsarkaya, N° 2 Orelon / S.D. Claire

€ 27,00

Plateau di Ostriche Medio (n° 12 pezzi)

Middle Oysters Plateau (12 pieces)

Composto da / Composed of:

N° 4 Utah Beach, N° 4 Tsarkaya, N° 4 Orelon / S.D. Claire

€ 48,00

Plateau di Ostriche Grande (n° 18 pezzi)

Big Oysters Plateau (18 pieces)

Composto da / Composed of:

N° 6 Utah Beach, N° 6 Tsarkaya, N° 6 Orelon / S.D. Claire

€ 68,00

I CARPACCI

Our Carpaccios



Spada leggermente affumicato con pomodorini, capperi e olive

Smoked swordfish carpaccio with a tomatoes, capers and olives salad

€ 14,00

Tonno leggermente affumicato con Philadelphia, cipolla di Tropea e pomodoro confit

Smoked Tuna with Philadelphiae cheese, red onion and tomato confit

€ 16,00

LE TARTARE

Our Tartares



Tartare di Salmone marinato agli agrumi con emulsione di formaggio e crostini aromatizzati

Salmon tartar marinated with citrus fruits, cheese sauce and herbs crostini

€ 16,00

Tartare di Tonno con pesto di Basilico su letto di rucola

Tuna tartare with basil pesto and rocket salad

€ 18,00

ANTIPASTI

Starters



Insalata di Polpo alla Mediterranea (pomodorini, capperi e olive taggiasche)

Octopus salad Mediterranean "Style" with cherry tomatoes, capers and olives

€ 12,00

Insalata di Mare con capricciosa di verdure

SeaFood salad with vegetables

€ 13,00

Acciughe con burrata, pomodori confit e peperoncino

Anchovies with "burrata" (mozzarella), confit tomatoes and chili pepper

€ 14,00

Il nostro Soutè di Cozze

Mussels soutè

€ 12,00

Impepata di Cozze (con salsa di pomodoro)

Peppered Mussels (with Tomato sauce)

€ 13,00

Guazzetto di frutti di mare

Seafood stew

€ 14,00

PRIMI PIATTI

First Courses



Spaghetti alle Vongole Veraci

Spaghetti with wild clams

€ 15,00

(Attesa 20 Minuti)

Spaghetti Chitarra del Pescatore

Spaghetti "chitarra" whit seafood

€ 18,00

Paccheri con gamberoni, curry e zucchini

Paccheri (pasta) with king prawns, curry and zucchini

€ 16,00

Fettuccine al granchio

Fettuccine with crabfish

Minimo 2 Pers.

€ 21,00

(Attesa 30 Minuti)

Fettuccine all'Astice e Pomodorini

Fettuccine with lobster and cherry tomatoes

Minimo 2 Pers.

€ 24,00

(Attesa 30 Minuti)

SECONDI PIATTI

Main Courses



Trancetto di salmone con pelle croccante e verdure

Salmon steak with crispy skin, mixed vegetables,

€ 18,00

Fritto "Le soste" calamari, gamberi e sarde

Fried squids, prawns and sarde

€ 22,00

"Astice Canadese" alla griglia (500 Gr)

Grilled or "catalana" style lobster Canada (500 Gr)

€ 32,00

(Attesa 30 Minuti)

*Calamari "Julienne" su vellutata di patate viola al tartufo bianco con
crostone di polenta al nero di seppia*

String squids served with a purple potatoes soup trufflescented and a crust of polenta with black squid

€ 26,00

*La nostra Catalana di "Astice Canadese" (500 Gr.) e code di Gambero
Argentina in Insalata con Verdurine e Zabaione Freddo di Pomodoro*

Our Catalan of "Canadian Lobster (500 Gr) and shrimp tails in salad with vegetable and tomatoes

€ 38,00

(Attesa 30 Minuti)

PIATTI SPECIALI

Specialties



Grigliata Mista di Pesce con Olio Aromatizzata alle Erbe

Grilled Fish with Mixed Oil Flavored with Herbs

(4 Gamberoni, 2 Trancetti di Salmone, 2 Tentacoli di Polpo, 4 Calamari, 2 Trancetti di Spada)
(4 Prawns, 2 Slices of salmon, 2 Tentacles of Octopus, 4 Calamari, 2 Slices of Sword)

Per 2 Pers. € 64,00

(Attesa 30 Minuti) Per 1 Pers. € 32,00

Grigliata Mista di Pesce in Gratin

Mixed Grill of Fish Gratin

(4 Gamberoni, 2 Trancetti di Salmone, 2 Tentacoli di Polpo, 4 Calamari, 2 Trancetti di Spada, pomodoro gratinato)

(4 Prawns, 2 Slices of salmon, 2 Tentacles of Octopus, 4 Calamari, 2 Slices of Sword, tomato gratin)

Per 2 Pers. € 64,00

(Attesa 30 Minuti) Per 1 Pers. € 32,00

Contorni : Patate al Forno / Verdurine al Salto / Insalata Mista / Verdure del Giorno

Potatoes or Crispy Vegetables as side dishes

Per 2 Pers. € 12,00

Per 1 Pers. € 6,00

IL NOSTRO PESCE INTERO SI PROPONE PER **MIN 2 PERSONE** ALLA MEDITERRANEA, AL SALE O ALLA GRIGLIA

Our whole fish is to be proposed for **minimum 2 person** in Mediterranean style, in salt, or grilled

Pesce per minimo 2 persone (pezzature da 800 / 1.000 g)

(proposed for minimum 2 person - sizes from 800 / 1.000 g)

Orata (Seabream) € 52,00

(Attesa 40 minuti)

Branzino (Seabass) € 56,00

(Attesa 40 minuti)

Rombo (Turbot) € 60,00

(Attesa 40 minuti)

I Nostri Dolci

dessert

Dolci della Casa

A seconda della disponibilità

Torta del Giorno

€ 7,00

Semifreddo al Pistacchio

€ 7,00

con Cuore alla Crema di Nocciola (Setteveli)

Semifreddo al Cioccolato

€ 7,00

con Glassa Fondente (Setteveli)

Semifreddo all'Amarena con cuore di Pistacchio

€ 7,00

I Nostri Sorbetti

Sorbetto al Cedro e Menta (no alcolico)

€ 7,00

Sorbetto Limone e Champagne (leggermente alcolico)

€ 8,00

Sorbetto Mango e Rum (leggermente alcolico)

€ 8,00

La Caffetteria

Caffè

€ 2,00

Caffè Corretto

€ 3,00

Cappuccino

€ 3,00

Thè

€ 3,00

ALCOLICI

Alcoholic beverages



Amari, Limoncello

€ 4,00

Grappa morbida/secca

€ 4,00

Grappa Amarone Barrique

€ 6,00

Liquori Speciali

€ 8,00

ACQUA, BIBITE, BIRRA & VINO

Water, sodas, beer & Wine

Acqua in Bottiglia

€ 3,00

Bibite (Coca Cola, Coca Cola Zero)

€ 4,00

Bibite Artigianali Lurisia

Gazzosa, Acqua Tonica, Chinotto, Aranciata

€ 5,00

Birra:

Nastro Azzurro 33 cl.

€ 4,00

Peroni Gran Riserva Bionda 50 cl

€ 9,00

Peroni Gran Riserva Ambrata 50 cl

€ 9,00

Menabrea 33cl

€ 5,00

Calice

€ 5,00

Vino della Casa 750 Ml

€ 22,00

Coperto

€ 3,00