



Antipasti / Appetizers

Royal di crudità

Royal of crudity.....€ 40,00

Antipasto "Modo nostro" (solo cotto)

"Modo Nostro" appetizers (only cooked)) € 30,00

Antipasto "Modo nostro" (cotto e crudo)

"Modo Nostro" appetizers (cooked and crude)..... € 40,00

Piovra con patate e rucola

Octopus with potatoes and rocket € 15,00

Frittelle di gianchetto

Gianchetti (whitebait) fritters € 15,00

Sautè di cozze

Sailor mussels sauté.....€ 10,00

Gamberi alla Catalana

Shrimps Catalan style€ 15,00

Cocktail di gamberi

Shrimps cocktail € 15,00

Gratinato misto

Mixed au gratin € 15,00

Involtini pesce spada

Swordfish rolls € 15,00

Piovra alla brace con rucola

Grilled octopus with rocket € 15,00

Frutti di mare crudi

Raw seafood € 20,00

Ostriche francesi (cad.)

French oysters (one)€ 3,00

Ostriche con uova di lombo e vodka (cad.)

Oysters with eggs loin and vodka (one).....€ 4,00

Scampetti crudi

Raw small scampi.....€ 20,00

Carpaccio di tonno/branzino/salmone/misto

Tuna carpaccio/sea bass/mixed..... € 15,00

Soutè di vongole

Soute of clams € 15,00

Gamberi rossi di mazara

Red Mazara prawns.....€ 20,00

Primi Piatti / Main courses

Paccheri all'astice

Paccheri (big macaroni) with lobster€ 25,00

Spaghetti alle vongole e bottarga di Muggine

Spaghetti with clams and mullet botargo..... € 20,00

Risotto alla pescatora

Fisherman risotto€ 15,00

Pennette al granchio

Small pasta quills with crab.....€ 15,00

Risotto crema di mazzancolle

Rice cream of shrimp..... € 20,00

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams..... € 15,00

Paccheri con filetto di pesce

Paccheri (big macaroni) with fish fillet.....€ 20,00

Tagliolini allo scoglio

Thin tagliatelle "allo scoglio" (with seafood) € 15,00

Tubettini alla Tarantina

Tubettini in Taranto style (with seafood)..... € 15,00

Cavatelli cozze e fagioli

Cavatelli with mussels and beans€ 15,00

Orecchiette alla crudaiaola

Orecchiette alla crudaiaola (with fesh tomatoe, basil, ricotta) € 10,00

Gnocchi in crema di scampi

Dumplings with scampi cream souce.....€ 15,00

Tagliolini gamberi rossi di Mazara e stracciatella

Tagliolini with red prawns from Mazara and Stracciatella .€ 25,00

Spaghetti Sirenella.....€ 25,00

PRIMI DEL GIORNO DA CHIEDERE

N.B. ♦ Per tutti i primi la portata minima è per 2 persone – La Direzione

Secondi di Pesce / Second Course-Fish

Filetto di branzino alla piastra con verdure

Grilled sea bass fillet with vegetables..... € 20,00

Cotoletta di pesce spada primavera

Spring braded swordfish steak € 20,00

Grigliata mista

Mixed fish grill.....€ 20,00

Scamponi freschi al sale

Salt-backed big scampi.....€ 28,00

Branzino al sale

Salt-baked sea bass.....€ 20,00

Rombo al forno con verdure di stagione

Baked brill with vegetables in season..... € 25,00

Branzino al forno con verdure di stagione

Baked sea bass with vegetables in season..... € 20,00

Filetto di pesce in crosta di patate

Fish fillet with potato pastry shell..... € 20,00

Gamberoni alla griglia o scamponi

Grilled king prawn or big scampi€ 20,00

Astice alla catalana

Lobster Catalan style (one-piece)€ 50,00

Gran frittura di paranza

Rich variety of fried fish.....€ 25,00

Frittura di calamari e gamberi

Fried squids and prawns € 20,00

Zuppa di pesce con crostini

Fish chowder with croutons..... € 25,00

Zuppa frutti di mare con crostini

Sea food chowder with croutons..... € 20,00

Aragosta a piacere (all'etto)

Spiny-lobster at will (a hectogram)..... € 15,00

Gran misto Catalana per 2 persone

Rich variety of Catalan style for 2 persone..... € 100,00

Filetto di tonno con verdure alla griglia

Tuna fillet with grilled vegetables€ 25,00

Rana pescatrice in crosta

Monkfish crusted.....€ 25,00

(*) Possono essere congelati / (*) When not in season all products market with are frozen

Contorni / Side Dishes

Verdure miste in pinzimonio

Assorted raw vegetables with dip on the side € 10,00

Patatine fritte

Frensh fries.....€ 5,00

Patate alla griglia/forno

Grilled potatoes € 5,00

Insalata mista

Mixed salad € 5,00

Misto verdure alla griglia

Assorted grilled vegetables..... € 10,00

Menù Favoloso

Fabulous Menu

**Una ricca carrellata di antipasti a base di pesce e
frutti di mare e carpaccio di pesce crudo**
*A wide choice of fish and seafood menu and raw fish
carpaccio appetizers*

Assaggio di primi piatti
Tasting of main courses

Pesce fresco di giornata a piacere
Fresh fish at will

Sorbetto
Sorbet

Pasticcini di mandorla
Almond paste pastries

Caffè - Limoncino
Coffee - Limoncino

€ 60.00

Bevande escluse / Drinks not included

N.B. Menu a discrezione del cameriere

Dolci / Desserts

Coppa di gelato / cioccolato / crema / nocciola	
Ice-cream sundae	€ 7,00
Sorbetto al limone	
Lemon sorbet	€ 5,00
Semifreddo al torroncino	
Nougat semi-frozen dessert	€ 7,00
Frutti di bosco con gelato	
Wild berries with ice-cream	€ 8,00
Mosaico di frutta	
Fruit mosaic	€ 7,00
Panna cotta al caramello / cioccolato / frutti di bosco	
Sweets on the serving cart (on request)	€ 7,00
Sorbetto al limone con frutta	
Lemon sorbet with fruit	€ 7,00
Sorbetto alla mela verde / Calvados	
Green apple sorbet / Calvados	€ 7,00
Sorbetto di mandarino tardivo di Ciaculli / Grand Marnier	
Ciaculli / Grand Marnier late mandarin sorbet	€ 7,00
Tiramisu'	€ 7,00
Crema catalana	
Catalan cream	€ 7,00
Dolce del giorno	
Dessert of the day	€ 7,00

Bibite / Beverages

Birra bottiglia piccola	
Small bottled beer	€ 5,00
Birra bottiglia grande	
Big bottled beer	€ 7,00
Acqua	
Mineral water San Pellegrino	€ 1,00
Coca Cola / Fanta / Sprite	€ 4,00

Liquori / Liqueurs

Liquori Italiani	
Italian liqueurs	€ 3,00
Liquori Esteri	
Foreign liqueurs	€ 5,00
Rum e whisky pregiati	
Fine Whiskey and rum	€ 10,00
Caffè	
Coffee	€ 2,00
Coperto	
Covers charge	€ 3,00

