

i nostri Antipasti - Starters

Souté di cozze Sautéed Mussels		12,00
Polipetti alla Luciana Baby Octopus in tomato sauce and olives		13,00
Polpo e Patate Octopus with Potatoes		14,00
Insalata di Mare Sea Salad		14,00
Lingotti di Salmone, frutti rossi e Gorgonzola Salmon ingot, wild berries and Gorgonzola cheese		15,00
Degustazione Sailing - Prodotti giornalieri del mare che incontrano la fantasia dello Chef	per 1 persona per 2 persone	30,00 50,00
Fresh sea products meet the Chef's imagination		

Si prega informare il personale di sala per eventuali allergie o diete speciali
please let your server know of any allergies or dietary requirements

I nostri Crudi - Crudit 

Mazzancolle nazionali Raw Prawns	al pezzo	5,00
Ostriche Oysters	al pezzo	4,00
Ostriche Speciali Special Oysters	al pezzo	6,00
Gamberi Rossi di Mazara del Vallo Mazara del Vallo Red Shrimps	all'etto - per hg	12,00
Gamberi Viola di Mazara del Vallo Mazara del Vallo Violet Shrimps	all'etto - per hg	12,00
Scampi nazionali Raw Scampi	all'etto - per hg	12,00
Plateau Sailing		45,00
2 Ostriche, 2 Scampi, 2 Gamberi viola, 2 Gamberi rossi Mazara del Vallo, 2 mezze Tartare o Carpacci accompagnati da frutta fresca		
2 Oysters, 2 Scampi, 2 Violet Shrimps, 2 Red Shrimps, 2 half Tartare or Carpaccio with fresh fruit		

Si prega informare il personale di sala per eventuali allergie o diete speciali
please let your server know of any allergies or dietary requirements

le Tartare

Tonno Rosso nazionale Red Tuna tartare	16,00
Salmone Salmon tartare	16,00
di Pescato Freshly Caught Fish tartare	16,00
Gamberi Rossi/Viola e garnisch di frutti rossi Red and Violet Shrimps tartare with wild berries garnish	18,00

i Marinati ed i Bilanciati

Wet Marinated and Balanced Salt

Salmone marinato al profumo di pepi e scorze di agrumi, con insalata di finocchio, Arance e Terra di Olive Mainated Salmon scented Pepper and Citrus Zest, with salad Fennel, Oranges and Olive's soil	16,00
Stagionato bilanciato di Tonno Rosso, accompagnato da frutta o Verdura in foglia di stagione e stracciatella di Bufala Dried Red Tuna Flesh in Balanced Salt, with fresh fruits or seasonal vegetables and Bufalo's stracciatella	20,00
Carpaccio di Spigola/Orata marinato in olio di agrumi e sale affumicato, rucola e polvere di pistacchio Sea Bass/Sea Bream Carpaccio, in citrus oil and smoked salt marinated, Rocket and Pistachio Nut powder	22,00

Si prega informare il personale di sala per eventuali allergie o diete speciali
please let your server know of any allergies or dietary requirements

i nostri Primi – First Courses

Linguine Mancini all'Astice o al Granchio, Porro, Datterino giallo e rosso, all'etto - per hg 8,00
Basilico

Linguine Mancini with Crayfish or Fresh Crab, Leeks, Date Tomatoes, Basil

Tonnarelli allo scoglio 20,00
Tonnarelli fresh pasta with seafood

Orecchiette Gamberi, Zucchine e Caciocavallo di grotta 16,00
Typical pasta from Apulia, Shrimps, Courgettes, Kneaded-paste cheese aged in cave

Gnocchetti Mazzancolle Limone e Timo 16,00
Little dumplings with Prawns, Lemon and Thyme

Pacchero Sailing Scampi, Pistacchio e Crema di Pistacchio 20,00
Paccheri pasta with Scampi, Pistachio Nut and Pistachio cream

Tonnarelli alle Vongole veraci 14,00
Tonnarelli fresh pasta with Clams

Risotto alla crema di Scampi 14,00
Risotto with Scampi cream

Piatto del giorno proposto dallo Chef 20,00
Dish of the day proposed by the Chef

Si prega informare il personale di sala per eventuali allergie o diete speciali
please let your server know of any allergies or dietary requirements

i nostri Secondi - Main Courses

Pescato del giorno Orata o Spigola Catch of the day Sea Bass or Sea Bream	all'etto - per hg	6,50
Pescato del giorno Rombo Catch of the day Turbot	all'etto - per hg	7,50
Tonno Rosso alla cacciatora Red Tuna in Hunter's sauce		16,00
Calamari alla piastra con contorno del giorno Roasted Squids with side dish of the day		18,00
Gamberoni al sale Salted King Prawns		18,00
Frittura mista Mixed fried		18,00
Grigliata mista dello Chef - Scampi, Gamberoni, Calamari, Filetto di Ora- ta o Spigola e Salmone Chef's Mixed Grill - Scampi, King Prawns, Squids, Sea Bass or Sea Bream fillet, Salmon		28,00
Zuppa di pesce locale - Crostacei, Molluschi, Pesce di scoglio e di fondale Local fish Soup - Crustaceans, Molluscs, rock and seabed Fish		35,00

Si prega informare il personale di sala per eventuali allergie o diete speciali
please let your server know of any allergies or dietary requirements

la nostra proposta di Terra - Meat dishes

Antipasti - Starters

Caprese Caprese Salad	12,50
Prosciutto crudo San Daniele e Bufala San Daniele Ham and Buffalo's cheese	15,00
Selezione di Terra - Salumi, Formaggi, Polpettine di bollito, Verdure grigliate, Bruschette, Mozzarella di Bufala, Olive, Miele Land Selection - Cured-meat and Cheeses selection, Beef meatballs, grilled Vegetables, Bruschettas, Buffalo's cheese, Olives, Honey, Jams	20,00

Primi - First Courses

Primi piatti della tradizione Romana proposti dallo Chef Typical Roman pastas proposed by the Chef	14,00
---	-------

Secondi - Main Courses

Filetto di Manzo alla griglia - 190 gr Grilled Beef Fillet	18,00
Filetto di Manzo al Pepe verde - 190 gr Beef Fillet with Green Pepper	22,00
Filetto di Manzo al Barolo - 190 gr Beef Fillet n Barolo sauce	25,00
Fiorentina/Bistecca Grilled Steak	all'etto - per hg 6,50
Pollo alla Griglia Grilled Chicken	15,00

Si prega informare il personale di sala per eventuali allergie o diete speciali
please let your server know of any allergies or dietary requirements

i Contorni - Sides

Carote Burro e Timo Carrots Butter and Thyme	6,00
Purea di Patate alle Erbe Mashed Potatoes with aromatic Herbes	6,00
Verza in agrodolce Savoy cabbage in sweet and sour sauce	6,00
Patate al forno Baked Potatoes	6,00
Cicoria ripassata Sautéed Chickory	6,00
Spinaci all'agro Sour Spinach	6,00
Patatine fritte French fries	5,00

le Insalate - Salads

La Sailing - Rucola, Lattuga, Bufala, Salmone, Avocado e Sesamo tostato Sailing Salad - Rocket, Lettuce, Buffalo's cheese, Avocado, toasted Sesam	18,00
La Greca - Lattuga, Pomodorini, Cipolla, Olive, Feta, Aneto e Cetrioli Greek Salad - Lettuce, Cherry Tomatoes, Onion, Olives, Feta, Dill, Cucumbers	13,00
La Caesar - Lattuga, Pachino, tagliata di Pollo, Parmigiano a scaglie, Salsa Caesar Caesar Salad - Lettuce, Pachino Tomatoes, sliced Chicken, Parmesan's Flake, Caesar Sauce	16,00

Si prega informare il personale di sala per eventuali allergie o diete speciali
please let your server know of any allergies or dietary requirements

i Dolci - Desserts

Tiramisù classico Tiramisù	6,00
-------------------------------	------

Cheesecake al Mango e frutta fresca Mango and Fresh Fruit Cheesecake	6,00
---	------

Panna cotta - alla Nutella o Frutti di Bosco o Caramello Cream Pudding - with Nutella or Wild Berries or Caramel	6,00
---	------

Sorbetto al Limone fatto in casa Lemon Sorbet Home made	6,00
--	------

Semifreddo al Pistacchio Pistachio Parfait	6,00
---	------

Tortino al Cioccolato Sour Spinach	6,00
---------------------------------------	------

Tartufo Bianco o Nero Typical Ice Cream Tartufo - Meringue Coffee Egg-Nog or Cocoa Chocolate Egg-Nog	6,00
---	------

Si prega informare il personale di sala per eventuali allergie o diete speciali
please let your server know of any allergies or dietary requirements