



SAPORI di MARE

RESTAURANT // PIZZA & WINE

m e n ù



Antipasti di mare

Seafood starters

Gran Sapori di Mare

Due portate. (freddo e caldo)
Two courses. (cold and warm)

€ 23.00

Sapori di Mare

Una portata. (freddo e caldo)
One course. (cold and warm)

€ 19.00

Antipasto crudo

Tartare, frutti di mare, carpacci e crostacei.
Tartare, carpaccio and shellfish.

€ 25.00

Fritturella di paranza

Franceschini, calamari*, gamberetti* e pesci da paranza.
Mixed fried fish and seafood.

€ 16.00

Insalata di mare

Polpo, calamari*, gamberi*, cozze, sedano e carote.
Seafood salad with octopus, squid*, shrimps*, mussels, celery and carrots.

€ 15.00

Insalata di stocco

Stocco, pomodorini, cipolla e sedano.
Stockfish salad with cherry tomato, red onion and celery.

€ 16.00

Pepata di cozze

Cozze, olio EVO, pepe nero e aglio.
Mussels, olive oil, black pepper and garlic.

€ 14.00

Cozze alla marinara

Cozze, pomodorini, olio EVO, pepe nero, aglio e prezzemolo.
Mussels, cherry tomatoes, olive oil, black pepper, garlic and parsley.

€ 14.00

Tris fumè

Tris affumicato di pesce spada, tonno e salmone.
Smoked swordfish, tuna and salmon.

€ 20.00

Cocktail di Gamberi

Gamberi*, salsa rosa e iceberg.
Shrimps*, pink sauce and iceberg lattuce.

€ 15.00

Cozze al gratin

Cozze, mollica aromatizzata.
Mussels, flavored breadcrumbs.

€ 14.00

Ostriche / Fasolari

Oysters / smooth clams.

cad. € 3.50

Antipasto del giorno

Starter of the day.

€ 15.00

Antipasti vari

Varied starters

Patatine fritte*

French fries*.

€ 4.50

Bruschetta

Pane casereccio tostato, pomodoro fresco, cipolla, sale, olio EVO, origano.

€ 4.00

Toasted bread homemade, chopped tomatoes, onion, salt, olive oil, oregano.

Patatine* e würstel

French fries* and würstel.

€ 5.00

Crocchette di patate*

Potato croquettes*.

€ 6.00

Misto fritto

Patatine*, würstel e crocchette*.
French fries*, würstel and croquettes*.

€ 8.00

Patabuccia*

Crispy dipper fries*.

€ 6.00

Buccia mix

Patabuccia*, würstel e crocchette*.
Crispy dipper fries*, würstel and croquettes*.

€ 9.00

Primi piatti

Main courses

Strigoli dello stretto

€ 13.00

Pasta fresca, pesce spada*, pomodoro, finocchietto selvatico, pinoli, uva passa, aglio, olio EVO, pepe nero.

Fresh pasta, swordfish*, wild fennel, pine nuts, raisin, garlic, olive oil, black pepper.

Spaghetti alle vongole

€ 16.00

Spaghetti, pomodorini, vongole, olio EVO, aglio, pepe nero.

Spaghetti, cherry tomatoes, clams, olive oil, garlic, black pepper.

Spaghetti alle cozze

€ 12.00

Spaghetti, pomodorini, cozze, prezzemolo, aglio, olio EVO, pepe nero.

Spaghetti, cherry tomatoes, mussels, parsley, garlic, olive oil, black pepper.

Spaghetti o risotto allo scoglio

€ 15.00

Spaghetti o riso, pomodorini, cozze, vongole, calamaro*, gambero rosso*, prezzemolo, aglio, olio EVO, pepe nero.

Spaghetti or rice, cherry tomatoes, mussels, clams, squid*, red prawn*, parsley, garlic, olive oil, black pepper.

Spaghetti al gambero rosso

€ 15.00

Spaghetti, pomodorini, gambero rosso*, prezzemolo, aglio, olio EVO, pepe nero.

Spaghetti, cherry tomatoes, red prawn*, parsley, garlic, olive oil, black pepper.

Gnocchi salmone e pistacchio

€ 13.00

Gnocchi, pesto di pistacchio, panna fresca, salmone, basilico, granella di pistacchio, olio EVO, pepe nero.

Gnocchi, pistachio pesto, fresh cream, salmon, basil, grain of pistachio, olive oil, black pepper.

Risotto spigola e asparagi dolci

€ 15.00

Risotto, spigola*, asparagi, mollica tostata, aglio, olio EVO, pepe nero.

Rice, seabass*, asparagus, toasted breadcrumbs, olive oil, garlic, black pepper.

Paccheri carciofi e gamberi

€ 16.00

Paccheri, gambero rosso*, carciofi, pomodorini, prezzemolo, aglio, olio EVO, pepe nero.

Paccheri, red prawn*, artichoke, cherry tomatoes, parsley, garlic, olive oil, black pepper.

Linguine agli scampi

€ 18.00

Linguine, scampi*, pomodorini, prezzemolo, aglio, olio EVO, pepe nero.

Linguine, norway lobsters*, cherry tomatoes, parsley, garlic, olive oil, black pepper.

Primo del giorno

€ 16.00 / 20.00

Main course of the day

● Massimo 3 primi diversi per tavolo // Maximum 3 different first courses for table.

Secondi piatti

Second courses

Gran grill

€ 25.00

Trancio di spada, gamberoni, involtini di spada, tonno, calamaro, polpo.
Swordfish steak, king prawns, swordfish rolls, tuna, squid, octopus.

Grigliata mista

€ 18.00

Trancio di spada, involtini di spada, gamberoni.
Swordfish steak, swordfish rolls, king prawns.

Misto al gratin

€ 20.00

Trancio di pesce spada, calamaro, gamberoni, mollica aromatizzata (prezzemolo, parmigiano, olio Evo, pepe nero).

Swordfish steak, squid, king prawns, flavored breadcrumbs (parsley, parmesan, olive oil, black pepper).

Involtoni di pesce spada alla griglia

€ 14.00

Grilled swordfish rolls

Trancio di pesce spada alla griglia*

€ 14.00

Grilled swordfish steak*

Gamberoni alla griglia*

€ 14.00

Grilled king prawns*

Gamberi rossi di Mazara alla griglia

€ 20.00

Grilled red prawns of Mazara

Calamaro fritto o alla griglia*

€ 16.00

Grilled or fried squid*

Secondo del giorno

€ 16.00 / 20.00

Second course of the day

Pesce del giorno

€ 60.00 kg

Fish of the day

Contorni

Side dishes

Insalata verde

€ 3.50

Salad

Insalata mista

€ 4.50

Mixed salad

Verdure Grigliate

€ 5.00

Grilled vegetables

Cipolle rosse in agrodolce

€ 4.00

Sweet and sour red onions

Patate al forno

€ 6.00

Baked potatoes

- Trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento rapido di temperatura // Preventive remediation treatment by means of rapid temperature reduction.
- * Prodotto stagionale periodicamente surgelato se non presente al mercato // Seasonal product periodically frozen if it's not available fresh of the market.
- Alcuni alimenti contengono sostanze allergeniche, si prega di comunicare eventuali intolleranze alimentari o allergie e/o richiedi allo staff la lista completa degli allergeni.
Some foods contain allergenic substances, please communicate any food intolerances or allergies and / or ask staff the complete list of allergens.
- Glutine, crostacei e derivati, uova e derivati, pesce e derivati, soia e derivati, latte e derivati, frutta a guscio e derivati, sedano e derivati, senape e derivati, semi di sesamo e derivati, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come so₂, lupino e derivati, molluschi e derivati.
Gluten, crustaceans and products derivatives, eggs and products derivatives, fish and products derivatives, soy and products derivatives, milk and products derivatives, nuts and products derivatives, celery and products derivatives, mustard and products derivatives, sesame seeds and products derivatives, sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as so₂, lupine and products derivatives, molluscs and products derivatives.

Pizzeria

Pizza

Cuzzola

Pasta di pizza, olio, sale, origano.
Pizza dough, olive oil, salt, oregano.

€ 4.00

Pizza bruschetta

Pasta di pizza, olio, sale, origano, pomodoro fresco, cipolla.
Pizza dough, olive oil, salt, oregano, fresh tomato, onion.

€ 5.00

Biancaneve

Mozzarella, olio.
Mozzarella, olive oil.

€ 5.50

Caprese

Mozzarella, pomodorini.
Mozzarella, cherry tomatoes.

€ 7.00

Margherita

Pomodoro, mozzarella.
Tomato, mozzarella.

€ 6.00

Primavera

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.
Tomato, mozzarella, baked ham.

€ 7.00

Quattro formaggi

Mozzarella, edamer, provola affumicata, gorgonzola.
Mozzarella, edamer, smoked provola, gorgonzola.

€ 9.00

Fumè

Mozzarella, provola affumicata, speck.
Mozzarella, smoked provola, speck.

€ 10.00

Prosciutto e funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi.
Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms.

€ 8.00

Quattro stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive.
Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, artichokes, olives.

€ 9.00

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, Prosciutto cotto, funghi, piselli*.
Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, peas*.

€ 9.00

Carlotta

Pomodoro, mozzarella, piselli*, uovo, melanzane.
Tomato, mozzarella, peas*, egg, aubergine.

€ 9.00

Fattoressa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, piselli*, acciughe, olive.
Tomato, mozzarella, baked ham, peas*, anchovies, olives.

€ 9.00

Trifolata

Mozzarella, funghi, olio, aglio, prezzemolo, parmigiano grattugiato.
Mozzarella, mushrooms, garlic, parsley, parmesan.

€ 8.00

Americana

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel.
Tomato, mozzarella, baked ham, wurstel.

€ 8.00

Tedesca

Pomodoro, mozzarella, patatine*, wurstel.
Tomato, mozzarella, french fries*, wurstel.

€ 8.00

Norma

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta infornata.
Tomato, mozzarella, fried aubergines, ricotta cheese.

€ 9.00

Parmigiana

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, melanzane, parmigiano grattugiato.
Tomato, mozzarella, baked ham, egg, aubergine, parmesan.

€ 10.00

Rustica

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi.
Tomato, mozzarella, anchovies, capers.

€ 7.00

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni, olio, origano.
Tomato, mozzarella, zucchini, aubergines, peppers, olive oil, oregan.

€ 10.00

Romana

Pomodoro, mozzarella, acciughe.
Tomato, mozzarella, anchovies.

€ 7.00

Messinese

Pomodoro, mozzarella, invidia, pomodoro fresco, acciughe, pepe nero.
Tomato, mozzarella, endivia, fresh tomato, anchovies, black pepper.

€ 9.00

Calzone

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.
Tomato, mozzarella, baked ham.

€ 8.00

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante.
Tomato, mozzarella, spicy salami.

€ 8.00

Rucola

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana.
Tomato, mozzarella, dry-cured ham, rocket salad, flakes of parmesan.

€ 10.00

San Daniele

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo.
Tomato, mozzarella, dry-cured ham.

€ 8.00

Trevigiana

Mozzarella, radicchio, scaglie di grana.
Mozzarella, radicchio, flakes of parmesan.

€ 9.00

Palermitana

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla.
Tomato, mozzarella, tuna, onion.

€ 8.00

Patatosa

Pomodoro, mozzarella, patate al forno.
Tomato, mozzarella, baked potatoes.

€ 8.00

Arlecchino

Mozzarella, pomodorini, mais, rucola al forno.
Mozzarella, cherry tomatoes, corn, baked rocket salad.

€ 9.00

Frutti di mare

Pomodoro, cozze, gamberetti, polipo.
Tomato, mussels, shrimps, octopus.

€ 14.00

Pistacchio

Mozzarella, pesto di pistacchio, prosciutto cotto, parmigiano, granella di pistacchio.
Mozzarella, pistachio pesto, baked ham, parmesan, chopped pistachios.

€ 11.00

Ai porcini

Mozzarella, porcini, speck al forno.
Mozzarella, porcini, baked speck.

€ 11.00

Speck e mascarpone

Pomodoro, mozzarella, speck, mascarpone.
Tomato, mozzarella, speck, mascarpone cheese.

€ 10.00

Donna Marta

Mozzarella, funghi, olio, aglio, prezzemolo, parmigiano, speck infornato.
Mozzarella, mushrooms, olive oil, garlic, parsley, parmesan, baked speck.

€ 10.00

pizze speciali >>>

Pizze speciali

Special pizzas

Malliko

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, tonno, speck.
Tomato, mozzarella, baked potatoes, tuna, speck.

€ 11.00

Bufalina // tutto a crudo

Pasta di pizza, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala, scaglie di grana.

Pizza dough, rocket salad, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, flakes of parmesan.

€ 11.00

Friarella

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cime di rapa.
Tomato, mozzarella, sausage, turnip greens.

€ 11.00

Braccio di ferro

Mozzarella, pomodorini, spinaci*, bresaola, scaglie di grana.
Mozzarella, cherry tomatoes, spinach*, bresaola, flakes of parmesan.

€ 12.00

Mistica

Pomodoro, salsiccia, cipolla, scaglie di grana, olio, pepe nero.
Tomato, sausage, onion, flakes of parmesan, olive oil, black pepper.

€ 10.00

Italia

Mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, formaggio al pepe verde.
Mozzarella, cherry tomatoes, dry-cured ham, green pepper cheese.

€ 11.00

Bufalina 2 // tutto a crudo

Mozzarella di bufala, pomodorini, mais, olive, prosciutto crudo.
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, corn, olives, dry-cured ham.

€ 11.00

Gateaux

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, provola affumicata, salame piccante, parmigiano, olio, pepe nero.
Tomato, mozzarella, baked potatoes, smoked provola, spicy salami, parmesan, olive oil, black pepper.

€ 11.00

Pistacchio fish

Mozzarella, pesto e granella di pistacchio, salmone / gamberetti, mascarpone.
Mozzarella, pistachio pesto and grains, salmon / shrimps, mascarpone cheese.

€ 14.00

Special speck

Mozzarella, pomodorini gialli, speck, burrata, noci.
Mozzarella, cherry yellow tomatoes, speck, burrata cheese, nuts.

€ 13.00

Mortadello

Mozzarella, pesto di pistacchio, parmigiano, mortadella, burrata, granella di pistacchio.
Mozzarella, pistachio pesto, parmesan, mortadella, burrata, chopped pistachio.

€ 13.00

Sapori di mare

Pasta di pizza, rucola, pomodorini gialli, salmone, burrata, scaglie di mandorla.
Pizza dough, rocket salad, cherry yellow tomatoes, salmon, burrata cheese, flakes of almonds.

€ 13.00

● Supplemento: € 1.50 // supplemento di bufala - crudo - speck: € 2.50 // supplemento di porcini - affumicati di pesce - bresaola: € 3.00

● Trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento rapido di temperatura // Preventive remediation treatment by means of rapid temperature reduction.

● * Prodotto stagionale periodicamente surgelato // Seasonal product periodically frozen..

● Alcuni alimenti contengono sostanze allergeniche, si prega di comunicare eventuali intolleranze alimentari o allergie e/o richiedi allo staff la lista completa degli allergeni.
Some foods contain allergenic substances, please communicate any food intolerances or allergies and / or ask staff the complete list of allergens.

● Glutine, crostacei e derivati, uova e derivati, pesce e derivati, soia e derivati, latte e derivati, frutta a guscio e derivati, sedano e derivati, semi di sesamo e derivati, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come so₂, lupino e derivati, molluschi e derivati.

Gluten, crustaceans and products derivatives, eggs and products derivatives, fish and products derivatives, soy and products derivatives, milk and products derivatives, nuts and products derivatives, celery and products derivatives, mustard and products derivatives, sesame seeds and products derivatives, sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as so₂, lupine and products derivatives, molluscs and products derivatives.

Bevande

Beverages

Acqua minerale naturale 50cl

Natural water 50 cl

€ 1.00

Acqua minerale naturale 1L

Natural water 1L

€ 2.50

Acqua frizzante 50cl

Sparkling water 50 cl

€ 1.00

Acqua frizzante 1L

Sparkling water 1L

€ 2.50

Acqua Lete

€ 3.00

Fanta

€ 2.50

Chinotto

€ 2.50

Coca Cola 33cl

€ 2.50

Coca Cola 1L

€ 4.50

Sprite 33cl

€ 2.50

Birre

Beers

Messina 33cl

€ 3.00

Messina 66cl

€ 4.00

Birra dello stretto 33cl

€ 3.50

Birra dello stretto 66cl

€ 4.50

Heineken 33cl

€ 3.00

Heineken 66cl

€ 5.00

Moretti 33cl

€ 3.00

Moretti 66cl

€ 4.00

Poretti rossa 33cl

€ 5.00

Messina cristalli di sale 33cl

€ 4.00

Messina cristalli di sale 66cl

€ 6.00

Birra Artigianale 75cl

€ 14.00

Fishdifferent

• il panino gourmet •

Crudo

Raw

Pinna gialla

Tartare di tonno Pinna Gialla, burrata, pomodoro fresco, pesto di basilico, olio evo aromatizzato.

Tuna tartare, burrata cheese, fresh tomato, basil pesto, olive oil.

€ 14.50

Mazara

€ 16.50

Gamberetti Rossi crudi, Philadelphia, lattuga, melanzane fritte, salsa al basilico olio e limone .

Raw red shrimps, Philadelphia cheese, lettuce, fried aubergines, basil sauce, olive oil, lemon .

Condito

Seasoned

Norvegese

Tartare di salmone, burrata, lattuga, zucchina fritta, salsa ai peperoni.

Salmon tartare, burrata cheese, lettuce, fried zucchinis, peppers sauce.

€ 14.50

Carpaccio*

€ 12.50

Carpaccio di polipo, finocchio e arance, olio di oliva extravergine, aceto balsamico di Modena, sale, pepe nero.

Octopus carpaccio, orange and fennels, olive oil, balsamic vinegar of Modena, salt, black pepper.

Trito

Chopped

Spadaburger

Hamburger di pesce spada, lattuga, provola affumicata, pomodoro, maionese.

Swordfish fishburger, lettuce, smoked provola, tomato, maionese.

€ 12.50

Tonnoburger

€ 12.50

Hamburger di tonno, lattuga, provola affumicata, zucchine fritte, aceto balsamico di Modena.

Tuna fishburger, lettuce, smoked provola, fried zucchinis, balsamic vinegar of Modena.

Fishdifferent

• il panino gourmet •

Fritto

Fried

Mistofritto

Fritturella mista, philadelphia, limone, rucola, pomodorini semiseccchi, salsa rosa.

Fried mixed seafood, Philadelphia cheese, lemon, rocket salad, semi-dried cherry tomatoes, pink sauce.

€ 12.50

Polpofritto

Polpo fritto, radicchio cotto, salsa bianca, provola fumè, pomodoro, olio evo, succo di limone

Fried octopus, Baked radicchio, white sauce, smoked provola, tomato, olive oil, lemon juice.

€ 13.50

Grill

Spadaroll

Involtini di spada, cipolla in agrodolce, salsa bianca, insalata verde, provola affumicata.

Swordfish rolls, sweet and sour onion, white sauce, lettuce, smoked provola.

€ 13.50

Polpogrill

Polipo grigliato, pomodorini gialli semiseccchi, panelle, rucola, scorza di lime, ricotta fresca.

Grilled octopus, semi-dried cherry yellow tomatoes, panelle, rocket salad, lime zests, fresh ricotta cheese.

€ 14.50

Tutti i panini vengono accompagnati dalle patavuccia.
All sandwiches are served with crispy dipper fries.

- Trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento rapido di temperatura // Preventive remediation treatment by means of rapid temperature reduction.
- * Prodotto stagionale // Seasonal product.
- Alcuni alimenti contengono sostanze allergeniche, si prega di comunicare eventuali intolleranze alimentari o allergie e/o richiedi allo staff la lista completa degli allergeni.
Some foods contain allergenic substances, please communicate any food intolerances or allergies and / or ask staff the complete list of allergens.
- Glutine, crostacei e derivati, uova e derivati, pesce e derivati, soia e derivati, latte e derivati, frutta a guscio e derivati, sedano e derivati, senape e derivati, semi di sesamo e derivati, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come so2, lupino e derivati, molluschi e derivati.
Gluten, crustaceans and products derivatives, eggs and products derivatives, fish and products derivatives, soy and products derivatives, milk and products derivatives, nuts and products derivatives, celery and products derivatives, mustard and products derivatives, sesame seeds and products derivatives, sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as so2, lupine and products derivatives, molluscs and products derivatives.



SAPORI di MARE

RESTAURANT // PIZZA & WINE

 Saporì di mare Restaurant and Pizza

 saporidimare_furcisiculo

Scilù

◆ CATERING & EVENTS ◆

Dall' esperienza maturata nel ristorante Saporì di Mare con il suo proprietario Ciccio, insieme all'ampia collaborazione della sua famiglia, nasce Scilù Catering & Events: creatività, estro, ricercatezza in cucina e nella vita quotidiana si uniscono per dare vita a qualcosa di unico. Che sia un matrimonio, un'occasione speciale o un meeting, Scilù Events progetta con passione e cura nei dettagli il tuo momento da ricordare. In una straordinaria cornice: la Sicilia.

.....
  Scilù