

antipasti

GRAN CRUDO DI MARE ★ CONSIGLIATO

Un piatto pensato per essere condiviso: Scampi, Gamberoni, tagliatelle di Seppia, Gamberi marinati, tartare di Tonno, sashimi di Salmone.

FINE DE CLAIRE

Ostrica francese: delicata, cremosa ed equilibrata.

PROVALE CON
IL NOSTRO GIN +1€

POLPO CROCCANTE

Tentacoli di Polpo arrosto su crema di patate e paprika affumicata.

CAPPUCETTI

Calamaretti dorati con maionese al prezzemolo e limone.

TARTARE DI TONNO

Cubetti di Tonno, sale maldon, olio extravergine di oliva e zest di limone.

RICCI

Vermicelli con polpa di Ricci di mare. Gusto deciso, profumo marino.

UOVA 1983

Vermicelli alle uova San Pietro. Ricetta storica della casa, creata da nonno Marco.

IL VIGNETO

7 portate di mare da condividere a centrotavola: carpaccio di pesce spada, insalata di polpo, mazzancolle in salsa agli agrumi, calamaretto dorato, crocchette di merluzzo, totani al sugo, cozze scoppiate.

RESPIRO SALMASTRO

Sautè di Vongole Veraci sfumate al vino bianco.

VELE DI SPADA

Carpaccio di pesce spada marinato con marmellata all'arancia.

COZZE

Cozze scoppiate in padella in 2 varianti: soutè/salsa.

GAMBERONI (10PZ)

Gamberi Rossi di Mazara del Vallo marinati con olio extravergine di oliva, sale maldon e scorzetta di limone.

ARANCIA E GAMBERI

Busiate ai Gamberi di Sciacca e delicata crema all'arancia. Un piatto fresco che sa di ricordi d'infanzia.

VONGOLE E LUPINI

Vermicelli alle Vongole veraci e Lupini di mare, sfumati al vino bianco. L'essenza del mare in un solo piatto.

secondi

PESCATO DEL GIORNO

Selezione di pescato fresco locale.

GAMBERONI GRIGLIATI (5PZ)

Gamberoni Rossi di Mazara del Vallo (L 1) cotti alla griglia. Sapore Mediterraneo!

CALAMARI DORATI

Anelli di Calamari infarinati e fritti. Croccanti fuori e morbidi all'interno.

FRITTO MISTO

Fritto misto di gamberi e calamari. Il classico verace che profuma di mare.

CALAMARO VERDE

Calamaro arrosto servito su salsa al prezzemolo.

VERDURE GRIGLIATE

Zucchine, melanzane e peperoni.

INSALATA MISTA

Iceberg, radicchio, pomodorini e carote.

PATATE AL FORNO

Patate cotte al forno.

INSALATA SICILIANA

Pomodorini, capperi, olive e cipolla.

contorni

INVOLTINI DI SPADA

Pesce Spada ripieno con impasto alla siciliana e cotto al forno. Un piatto della tradizione, tra i must della nostra cucina.

VITELLO

Tagliata di Vitello su letto di rucola e scaglie di grana.

INVOLTINI DI CAMPAGNA

Teneri involtini di Vitello, ripieni e cotti al forno secondo la nostra storica ricetta della tradizione, dal 1983.