



Menu del Santo Natale

Ristorante da Giulia Antipasti

Ostriche sempre vive	cad € 3.5
Piatto di crudo della Giulia con (Gambero rosso di Mazara msrinato alla catalana, scampi crudi olio e limone e tartare di Tonno)	€ 35
Tartare di tonno	€ 25
Insalata di gambero rosso di Mazara marinati alla catalana	€ 25
Insalata di polpo con patate e sedano	€ 16
Involtini e caponata di melanzane	€ 15
Tris di affumicanti (tonno, pesce spada e salmone marinato)	€ 16
Ciliegine di Tonno in crosta di mais su letto di Rucola E Pomodora	€ 18

Primi piatti

Maccheroncini al ferretto con ragu di Polpo di scoglio	€ 15
Spaghetti alla chitarra allo Scoglio (minimo 2 persone)	a persone € 18
Pasta alla Norma	€ 15
Orecchiette con filetti di orata asparagi e pomodorino Pachino	€ 15
Paccheri ripieni al pesce spada su vellutata di melanzana viola	€ 20
Crespelle al forno con ragu bianco di Faraona	€ 18



Secondi Piatti

Spigola intera spinata al forno con Patate olive capperi e pomodoro pachino (Minimo x 2 persone)	a persone € 25
Filetto di Orata in crosta di mandorla con verdure saltate al timo	€ 20
Involtini di Pesce Spada su Misticanza con Salsa di Miele e Arancia	€ 20
Parmigiana di Pesce Spada e melanzone	€ 20
Parmigiana di Tonno, zucchine e porri	€ 20
Filetto di Rombo in crosta di pistacchio di Bronte con rucola e pomodorini	€ 25
Trancio di Tonno scottato con verdure saltate al timo	€ 25
Rollè di Tacchino con verdure caramellate	€ 20
Entrecote di manzo alla griglia con patate al forne	€ 20

Dolci fatti in casa

Cannolo siciliano farcito al momento con Ricotta fresca di Modica	€ 8
Cassata siciliana (Torta)	€ 8
Semifreddo al pistacchio di Bronte alla mandorla torroncino	€ 8
Tiramisu	€ 8
Tortamele	€ 8
Sarbetti al limone, mandarino, mela verde	€ 8
Pane e Coperto	€ 3
Acqua minerale 0.75l	€ 3

Caffe	€ 2
Amari, grappe normali, distillati nazionali	€ 5
Liquori esteri, whisky, cognac e invecchiati da oltre	Da € 7