













da **Giulia**

















Genuino, semplice e di tradizione

I piatti presenti nel menu sono anche disponibili
in modalità take away e consegna a domicilio

Il crudo

Ostriche sempre vive	€ 4, cad	
Plateau di frutti di mare crudi: ostriche della Bretagna, ricci di mare, fasolari, cozze pelose, cappe ricce, cannolicchi, vongoloni veraci, taratuffi, ecc. Secondo disponibilità del mercato	€ 25	
Tartare di tonno con verdure in brunoise, insalata mista, arance e limoni	€ 25	
Insalata di gambero rosso di Mazara del Vallo marinato alla catalana	€ 27	  
Piatto di crudo della Giulia: gamberi rossi e scampi di Mazara del Vallo, marinati alla catalana con tartare di tonno, su letto di insalata e agrumi	€ 37	   

Gli antipasti di mare

Carpaccio di polpo su rucoletta selvatica e pomodorini	€ 16	
Insalata di polpo con patate e sedano	€ 16	 
Sauté di cozze e vongole veraci	€ 16	 
Insalata di mare tiepida con olio e limone	€ 16	  
Polpo di scoglio alla griglia su rucoletta selvatica, pachino e pepe rosa	€ 18	
Antipasti misti della casa: tris di affumicati, insalata di polpo con patate e sedano, ciliegine di tonno in crosta di mais, alici marinate, involtini di melanzane Minimo per 2 persone. Prezzo a persona	€ 20	      

Gli antipasti di terra

Involtini e caponata di melanzane € 13 

Grigliata mista di verdure con scamorza € 15 

I primi piatti

pasta fresca fatta a mano con semole di grano antico, Senatore Cappelli, Tumminia di Castelvetrano, grano arso della Daunia, grano Madonie, Biancolilla, Mediterranea ed altri.
Tutti biologici e moliti a pietra.

Pasta alla Norma (melanzane, pomodoro e ricotta infornata) € 13 

Maccheroncini al ferretto con ragù di polpo di scoglio € 16 

Orecchiette con filetti di orata, asparagi e pomodorini € 16 

Pasta con le sarde (bucatini) alla palermitana € 16 

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci e capugliato (pomodoro secco) € 16 







Risotto ai frutti di mare
Minimo per 2 persone. Prezzo a persona € 17 

Le busiate trapanesi di semola Tumminia di Castelvetrano al pesto di pistacchio e bottarga di tonno € 20 


secondi piatti di pesce

Sarde al beccafico	€ 16	   
Gratin di totanetti con zucchine e carote	€ 16	 
Involtini di pesce spada alla siciliana con insalata e concassé di pomodori	€ 18	   
Filetto di orata croccante con verdure di stagione al profumo di timo	€ 16	
Parmigianina di tonno, zucchine e porro	€ 20	   
Parmigianina di pesce spada e melanzane	€ 20	   
Turbante di pesce spatola su misticanza con salsa di miele e arancia	€ 20	   
Frittura mista di pesce Minimo per 2 persone. Prezzo a persona	€ 20	    
Orata all'acqua pazza con patate e pomodorini	€ 25	 
Spigola intera spinata alla pugliese con patate olive capperi e pomodorino ciliegino Minimo per 2 persone. Prezzo a persona	€ 25	 
Pesce spada panato al forno alla palermitana (leggera panatura aromatizzata)	€ 25	   
Filetto di tonno in crosta di sesamo con verdure saltate	€ 25	  
Filetto di rombo chiodato in crosta di pistacchio con rucola e pomodori	€ 25	  

Il pesce e i crostacei alla griglia


Pesce alla griglia o al sale A seconda del mercato	€ 8 /etto	
Trancio di pesce spada alla griglia con verdure di stagione	€ 25	
Scamponi del mediterraneo di Mazara del Vallo	€ 40	 
Gambero rosso del mediterraneo di Mazara del Vallo	€ 40	 

I secondi piatti di carne

Insalata di filetto di manzo su misticanza di insalata di stagione e salsa vinaigrette € 20 


Filetto di manzo alla griglia con verdure e patate € 25

I dessert fatti in casa

Cassata siciliana € 8   

Cannolo siciliano riempito al momento con ricotta fresca di Castelvetro € 8   

Millefoglie fatta al momento con crema chantilly e fragole fresche € 8   

Tiramisù classico o al pistacchio di Bronte € 8   

Torta di mele calda con panna liquida o pallina di gelato alla vaniglia € 8   

Biancomangiare al latte di mandorla con crema di sottobosco € 8  

Etna imbiancato in eruzione € 10    

I sorbetti e i gelati mantecati

Semifreddo alla mandorla e torroncino € 8   

Semifreddo all'arancia con scaglie di mandorla € 8   

Semifreddo al pistacchio di Bronte € 8   

Sorbetto artigianale alla frutta di stagione € 8

Coppa di gelato mantecato € 8  

Frutta fresca di stagione al pezzo € 6

Pane e coperto € 3,00

- Alcuni prodotti non reperibili freschi potrebbero essere congelati. Sarà nostra cura informarvi.
- Il pesce destinato ad essere mangiato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. In sintesi il prodotto viene abbattuto a -21° per 24 ore.

Legenda allergeni



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTICINI



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SOLFITI



SEMI DI SESAMO



MOLLUSCHI



LUPINI