

ENGLISH MENU

da *Giulia*

Genuino, semplice e di tradizione

Il crudo

Our Raw fish and seafood dishes

Ostriche sempre vive

Fresh Oysters and lemon wedges

€ 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

Raw seafood plateau, Brittany oysters, sea urchins, cockles, smooth clams, hairy mussel, razor clams, clams, sea truffles, ect. According to fish market availability

€ 25



Tartare di tonno con verdure in brunoise, insalata mista, arance e limoni
Tuna tartare with vegetables brunoise, mixed salad, oranges and lemons

€ 25



Insalata di gambero rosso di Mazara del Vallo marinato alla catalana
Catalan-style marinated raw red Mazara prawn salad

€ 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
"Piatto di crudo della Giulia" with Catalan-style marinated raw red Mazara prawn, raw scampi and tuna tartare

€ 37



Gli antipasti di mare

Starters

Carpaccio di polpo su rucoletta selvatica e pomodorini

Octopus Carpaccio on wild rocket salad and cherry tomatoes

€ 16



Insalata di polpo con patate e sedano

Warm octopus and potatoes salad with celery

€ 16



Sauté di cozze e vongole veraci

Mussels soup or sautéed Mussels

€ 16



Insalata di mare tiepida con olio e limone

Warm seafood salad with olive oil and lemon juice

€ 16



Polpo di scoglio alla griglia su rucoletta selvatica, pachino e pepe rosa
Grilled octopus on wild rocket salad, with cherry tomatoes and pink pepper

€ 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

Mixed house starters:(minimum for 2 people) Trio of cold smoked fish, Warm octopus and potatoes salad with celery, corn crusted tuna balls, marinated anchovies, Sicilian-style eggplant rolls

€ 20



Gli antipasti di terra

Land Starters

Involtini e caponata di melanzane

Sicilian-style eggplant rolls and caponata

€ 13



Grigliata mista di verdure con scamorza

Grilled vegetables with scamorza cheese

€ 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.

Our First courses

*Fresh Pasta handmade with ancient flour and durum wheat semolina
Senatore Cappelli, Tumminia from Castelvetrano, Burnt wheat flour
from Daunia, Madonie, etc...*

Pasta alla Norma (melanzane, pomodoro e ricotta infornata)

*Pasta alla Norma (eggplant, tomato sauce, baked and
smoked ricotta cheese)*

€ 13



Maccheroncini al ferretto con ragù di polpo di scoglio

Underwire Maccheroncini shape with octopus ragout

€ 16



Orecchiette con filetti di orata, asparagi e pomodorini

*Orecchiette with sea bream fillets, asparagus and cherry
tomatoes*

€ 16



Pasta con le sarde (bucatini) alla palermitana

*"Pasta con le Sarde" Sicilian pasta with Sardines and wild
fennel*

€ 16



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

*Chitarra Spaghetti with clams and capuliato (dried
tomato)*

€ 16



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

*Risotto with seafood (Minimum for 2 people. Price per
person)*

€ 17



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



Whole wheat Tumminia Busiate shape pasta from Trapani, with Bronte Pistachio pesto

€ 20

Secondi piatti di pesce Main Courses

Sarde al beccafico

Sarde a Beccafico (Sicilian stuffed sardines), honey and citrus sauce

€ 16



Gratin di totanetti con zucchine e carote

Small squid au gratin with zucchini and carrots

€ 16



Involtini di pesce spada alla siciliana con insalata e concassé di pomodori

Sicilian-style swordfish rolls with salad and tomatoes, honey and citrus sauce

€ 18



Filetto di orata croccante con verdure di stagione al profumo di timo

Crispy sea bream fillet with seasonal vegetables flavoured with thyme

€ 16



Parmigianina di tonno, zucchine e porro

Tuna Parmigianino, courgettes and leeks

€ 20



Parmigianina di pesce spada e melanzane

Swordfish Parmigianino with aubergine

€ 20



Turbante di pesce spatola su misticanza con salsa di miele e arancia

European cutlass fish (silver scabbard fish) turbans on mixed salad with honey and orange sauce

€ 20



Frittura mista di pesce. Minimo per 2 persone. Prezzo a persona

Mixed fried seafood (minimum for 2 people, price per person)

€ 20



Orata all'acqua pazza con patate e pomodorini

Sea bream in crazy water with potatoes and cherry tomatoes (price per person)

€ 25



Spigola intera spinata alla pugliese con patate olive capperi e pomodorino ciliegino. Minimo per 2 persone. Prezzo a persona

Whole Apulian-style Boneless sea bass with potatoes, olives, capers and cherry tomatoes (minimum for 2 people) (price per person)

€ 25



Pesce spada panato al forno alla palermitana (leggera panatura aromatizzata)

Palermo-style breaded swordfish (swordfish cutlet with light flavoured breading)

€ 25



Filetto di tonno in crosta di sesamo con verdure saltate

Sesame-Crusted Tuna Steak with sautéed vegetables

€ 25



Filetto di rombo chiodato in crosta di pistacchio con rucola e pomodori
Bronte Pistachio crusted Turbot Or Saint Peter fish with wild rocket salad and cherry tomatoes

€ 25



Il pesce e i crostacei alla griglia *Grilled fish and crustaceans*

Pesce alla griglia o al sale . A seconda del mercato
Grilled or Salt-baked fish (variable fish selection in according to seasonality and market availability) price per person

€ 8 /etto



Trancio di pesce spada alla griglia con verdure di stagione
Grilled swordfish steak with seasonal vegetables

€ 25



Scampi del mediterraneo di Mazara del Vallo
Mediterranean Scampi from Mazara del Vallo

€ 40



Gambero rosso del mediterraneo di Mazara del Vallo
Mediterranean Red shrimp from Mazara del Vallo

€ 40



I secondi piatti di carne *Meat main courses*

Insalata di filetto di manzo su mistica di insalata di stagione e salsa vinaigrette
Beef tenderloin salad with seasonal salad and citronette

€ 20



Filetto di manzo alla griglia con verdure e patate
Grilled beef entrecote with baked potatoes

€ 25

I dessert fatti in casa *Homemade desserts*

Cassata siciliana
Sicilian cassata (sponge cake, ricotta cheese, sugar, candied fruits, chocolate drop)

€ 8



Cannolo siciliano riempito al momento con ricotta fresca di Castelvetro
Sicilian cannoli stuffed at the moment with fresh Castelvetro ricotta

€ 8



Millefoglie fatta al momento con crema chantilly e fragole fresche
Millefeuille made at the moment with Chantilly cream and fresh strawberries or forest fruits










€ 8



Tiramisù classico o al pistacchio di Bronte
Classic tiramisu or Bronte pistachio tiramisu












€ 8



Torta di mele calda con panna liquida o pallina di gelato alla vaniglia <i>Hot apple pie with liquid cream or vanilla ice cream</i>	€ 8	  
Biancomangiare al latte di mandorla con crema di sottobosco <i>Biancomangiare pudding made with almond milk served with homemade berries jam</i>	€ 8	 
Etna imbiancato in eruzione <i>Etna whitened in eruption (homemade Bronte Pistachio semifreddo (semi cold) Covered with whipped cream, Coarse Bronte pistachio, oranges and lemons Zest candied and wild fennel liqueur)</i>	€ 10	   

I sorbetti e i gelati mantecati

Sorbets, ice-creams and others

Semifreddo alla mandorla e torroncino <i>Homemade Semifreddo (semi cold) with almond and nougat</i>	€ 8	  
Semifreddo all arancia con scaglie di mandorla <i>Homemade Orange semifreddo (semi cold) with almond flakes</i>	€ 8	  
Semifreddo al pistacchio di Bronte <i>Homemade Pistachio semifreddo (semi cold)</i>	€ 8	  
Sorbetto artigianale alla frutta di stagione <i>Seasonal fruit sorbets (ice cream without milk and lactose)</i>	€ 8	
Coppa di gelato mantecato <i>Ice cream cup (with chocolate, cream)</i>	€ 8	 
Frutta fresca di stagione al pezzo <i>Seasonal fresh fruits</i>	€ 6	

Pane e coperto
Bread and covered € 3,00

- *Some unavailable fresh products may be frozen. It will be our care to inform you*
- *The fish intended to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive remediation treatment in compliance with the requirements of regulation (EC) 853/2004,*

Legenda allergeni

All 14 allergens list (EU FIC 1169/2011)

GLUTEN, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOYBEANS, MILK, NUTS, CELERY, MUSTARD, SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES, SESAME SEEDS, MOLLUSCS, LUPIN



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTICINI



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SOLFITI



SEMI DI SESAMO



MOLLUSCHI



LUPINI