

I NOSTRI CONSIGLI

Crostini di pane con alici del Cantabrico	15
Piovra arrostita con crema di patate	18
Fettuccine all'astice (min 2 persone)	25
Busiate trapanesi spada, melanzane e mentuccia	15
Spaghetti trafilati al bronzo con bottarga di tonno e pomodorini Pachino	15
Spaghetti della casa Cacio & Pepe	13
Baccalà in umido con patate, olive e capperi	20
Grigliata mista di pesce	25
Rombo con carciofi	24



PER INIZIARE . . .

Plateau di crudità di mare - Salmone, tonno rosso del mediterraneo, gambero rosso di Mazara del Vallo, scampi e pescato del giorno -	25
Insalata di mare alla siciliana - Condità con agrumi di sicilia, pomodorini ciliegino di Pachino, sedano e olive taggiasche -	14
Carpaccio di tonno rosso del mediterraneo	18
Impepata di cozze	13
Battuta di fassona	15
Tagliere di salumi - Salame e pancetta nostrani, prosciutto crudo di Parma -	18



PRIMI PIATTI

Pasta con le sarde e finocchietto selvatico	15
Busiate trapanesi al pistacchio di Bronte e tartara di gambero rosso di Mazara del Vallo	20
Panciotti ripieni di capesante e gamberi con crema di bufala e pistacchio di Bronte	16
Spaghettoni trafiletti al bronzo con vongole veraci	15
Paccheri alla norma - Melanzane fritte e ricotta salata -	12
Involtini di ziti messinesi - Melanzane, basilico, ricotta fresca e ricotta salata al forno -	14



SECONDI PIATTI

Filetto di spigola al forno	20
Tagliata di tonno rosso del mediterraneo in crosta di sesamo - Crudo al suo interno -	18
Calamaro del mediterraneo alla griglia	18
Frittura mista di pesce - Calamari, gamberi e alici -	18
Involtini di pesce spada	18
Tagliata di manzo	16
Costata di scottona alla brace	22

