

INSALATE • SALADS

Caesar salad di pollo [iceberg, pollo piastrato, scaglie di grana, crostini] 20

Chicken caesar salad [lettuce, grilled chicken, Grana cheese flakes, croutons]

Caesar salad di gambero [iceberg, gambero*, crostini] 24

Prawn caesar salad [lettuce, shrimp*, croutons]

Insalata Presidiana [rucola, valeriana, pomodori ciliegini, cetrioli, olive taggiasche, cipolla rossa, feta] 18

Presidiana salad [mixed salad, cherry tomatoes, cucumbers, taggiasca olives, red onion, feta cheese]

Insalata Eoliana [rucola, pomodori ciliegini, capperi, olive taggiasche, cipolla rossa, tonno sott'olio] 20

Eolian salad [mixed salad, cherry tomatoes, capers, taggiasca olives, red onion, tuna in oil]

MARINATI / CRUDI • MARINATED / RAW FISH

Crudo di gambero* rosso di Mazara / Raw Mazara prawn* 60

Plateau Royale [Gambero* rosso di Mazara, scampo*, crudo di spada*, crudo di tonno**] 45

Plateau Royale [Mazara red shrimp*, prawns*, raw swordfish*, raw tuna**]

ANTIPASTI • STARTERS

Crudo di Parma e bufala / Parma ham and buffalo mozzarella 20

Crudo di Parma e cantalupo / Parma ham and cantaloupe 18

Caprese con bufala / Caprese with buffalo mozzarella 18

Salmone affumicato, pomodorini e bufala / Smoked salmon, cherry tomatoes and buffalo mozzarella 20

Parmigiana di melanzane / Aubergines "parmigiana" 20

Insalata di polpo* con pomodori secchi e olive / Octopus* salad with dried tomatoes and olives 24

TOAST

Pancarrè integrale con salmone, guacamole e pomodoro / Whole wheat toast with salmon, guacamole and tomato 22

Pancarrè integrale con spada affumicato, caprino e rucola / Whole wheat toast with with smoked swordfish, goat cheese and rocket 22

Pane cunzatu [pomodorini, cipolla rossa, tonno sott'olio, capperi, olive e ricotta salata] 20

"Pane cunzatu" [cherry tomatoes, red onion, tuna in oil, capers, olives and salted ricotta]

PASTA

Spaghetti freschi con ricci* / Hand-made spaghetti with sea urchins*	32
Spaghetti freschi alla Norma / Hand-made spaghetti “alla Norma”	20
Fusilli freschi con salsa di pomodorini e scaglie di caciocavallo	20
Hand-made pasta with cherry tomato sauce and caciocavallo flakes	
Mezze maniche fresche con crema di pistacchio e gamberi* del Mediterraneo	30
Hand-made pasta with pistachio cream and Mediterranean prawns*	
Spaghetti freschi al ragù di tonno e mandorle tostate / Handmade spaghetti with tuna ragout and toasted almonds	25
Tagliolini freschi con crema di pomodorino giallo, cozze e mollica tostata	24
Hand-made tagliolini with yellow tomato cream, mussels and toasted breadcrumbs	

ALLA GRIGLIA • GRILLED

Grigliata di pesce misto / Mixed grilled fish	42
Gamberoni* di Mazara / Mazara king prawns*	60
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e grana / Sliced beef with cherry tomatoes, rocket salad and Grana cheese	30
Petto di pollo alla griglia con patatine fritte / Grilled chicken and french fries	20
Hamburger di vitellina con pomodoro rosso, misticanza, salsa barbecue e patatine fritte	22
Veal burger with red tomato, mixed salad, barbecue sauce and french fries	
Hamburger di pescespada* con salsa tzatziki / Swordfish* burger with tzatziki sauce	26

CHAMPAGNE

Moët & Chandon	Dom Perignon Brut	2008	Épernay (Fra)	350
Laurent-Perrier	Blanc de Blancs	s.a.	Tours-sur-Marne (Fra)	180
Laurent-Perrier	Cuvée Rosé	s.a.	Tours-sur-Marne (Fra)	150
Tarlant	Brut Nature “Zero”	s.a.	Épernay (Fra)	140
Vincent Brochet	Extra Brut	s.a.	Tours-sur-Marne (Fra)	105
Vincent Brochet	La Rosé	s.a.	Tours-sur-Marne (Fra)	110

METODO CLASSICO • SPARKLING WINES

Ca' del Bosco	Cuvée Prestige	2019	Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero	60
---------------	-----------------------	------	---------------------------------------	----

BOLLICINE SICILIANE • SICILIAN SPARKLING WINES

Marco De Bartoli	Terzavia	2019	Grillo	65
Milazzo	Federico II	2011	Chardonnay	85
Milazzo	Nature Brut	2019	Chardonnay	65
Murgo	Brut	2019	Nerello mascalese	65
Terrazze dell'Etna	Brut	2016	Nerello mascalese	70

BIANCHI SICILIA • SICILIAN WHITE WINES

Alessandro di Camporeale	Vigna di Mandranova	2017	Catarratto	36
Arianna Occhipinti	SP68	2021	Moscato di Alessandria e Albanello	30
Baglio Bonsignore	OI	2020	Grillo	34
B. del Cristo di Campobello	Adenzia	2020	Grillo e Inzolia	30
Barraco	Grillo	2020	Grillo	40
Barraco	Zibibbo	2020	Zibibbo	38
Benanti	Contrada Cavaliere	2018	Carricante	60
Cusumano	Alta Mora	2019	Etna Bianco	30
Cusumano	Angimbè	2020	Inzolia e Chardonnay	30
Gulfi	Carjanti	2018	Carricante	30
Marco de Bartoli	Pietranera	2020	Zibibbo	40
Marco de Bartoli	Sole e Vento	2021	Zibibbo, Grillo	30
Milazzo	Bianco Di Nera	s.a.	Nerello Cappucio e Inzolia	30
Murgo	Etna Bianco	2020	Etna Bianco	30
Planeta	Eruzione 1614	2018	Carricante	39
Rallo	Al Qasar	2020	Zibibbo	26
Rallo	Beleda	2019	Catarratto	30
Rallo	Bianco Maggiore Bio	2020	Grillo	30
Tasca d'Almerita	Leone	2020	Catarratto e Chardonnay	30
Terrazze dell'Etna	Ciuri	s.a.	Nerello Mascalese90%Carricante10%	30

BIANCHI NAZIONALI • NATIONAL WHITE WINES

St. Michael Eppan	Sanct Valentin	2018	Gewürztraminer	57
St. Michael Eppan	Sanct Valentin	2018	Pinot Bianco	55
Terlan	Winkl	2020	Sauvignon Blanc	48

ROSSI SICILIA • SICILIAN RED WINES

Avide	3 Carati	2016	Nero D'Avola	40
Baglio del Cristo	Lusirà	2016	Syrah	45
Cusumano	Alta Mora	2017/19	Etna Rosso	30
Gulfi	Rossobleo	2019	Nero D'Avola	30
Murgo	Etna Rosso	2018	Etna Rosso	30
Planeta	Eruzione 1614	2018	Nerello Mascalese	39
Terrazze dell'Etna	Carusu	2016	Nerello Cappuccio	36
Terrazze dell'Etna	Cirneco	2011	Nerello Mascalese	60

ROSATI SICILIA • SICILIAN ROSÈ WINES

Baglio del Cristo	CDC Rosè	2021	Nero D'Avola	30
Cusumano	Alta Mora	2020	Etna Rosato	36
Judeka	Frarosa	2020	Frappato	30
Tasca d'Almerita	Regaleali Le Rose	2020	Nerello Mascalese	30

BIANCHI SICILIA AL CALICE • SICILIAN WHITE WINES BY THE GLASS

Baglio Bonsignore	OI	2020	Grillo	12
Cusumano	Angimbè	2020	Inzolia e Chardonnay	12
Murgo	Etna Bianco	2020	Etna Bianco	12
Rallo	Al Qasar	2020	Zibibbo	12
Rallo	Beleda	2019	Catarratto	12
Tasca d'Almerita	Leone	2020	Catarratto e Chardonnay	12
Terrazze dell'Etna	Ciuri	s.a.	Nerello Mascalese90%Carricante10%	12

ROSSI SICILIA AL CALICE • SICILIAN RED WINES BY THE GLASS

Cusumano	Alta Mora	2017/19	Etna Rosso	12
Gulfi	Rossobleo	2019	Nero D'Avola	12
Murgo	Etna Rosso	2018	Etna Rosso	12
Terrazze dell'Etna	Carusu	2016	Nerello Cappuccio	12

ROSATI SICILIA AL CALICE • SICILIAN ROSÈ WINES BY THE GLASS

B. del Cristo di Campobello	C'D'C Rosato	2021	Nero d'Avola	12
Judeka	Frarosa	2020	Frappato	12
Tasca d'Almerita	Regaleali Le Rose	2020	Nerello Mascalese	12

BOLLICINE AL CALICE • SPARKLING WINES BY THE GLASS

Ca' del Bosco	Cuvée Prestige	2019	Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero	20
Murgo	Brut	2019	Nerello mascalese	18
Terrazze dell'Etna	Brut	2016	Nerello mascalese	18
Bele Casel	Asolo Prosecco	2021	Glera e vecchie varietà	12

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE • DESSERT WINES BY THE GLASS

Cusumano	Moscato dello Zucco	2013	Moscato	12
Tasca d'Almerita	Capofaro	2020	Malvasia	12
Alessandro di Camporeale	Kaid vendemmia tardiva	2021	Syrah	12

ACQUA & SOFT DRINK • WATER AND SOFT DRINKS

Acqua minerale cl75				4
Acqua Ferrarelle cl75				5
Coca Cola • Fanta • Sprite				4

BIRRE • BEERS

Birra Realmalto Bruggia (Belgian Pale Ale)				8
Birra Realmalto You&6 (American Pale Ale)				8
Birra dello stretto				6
Heineken				7
Analcolica				7
Gluten free				7

Per effetto della disponibilità sui mercati, in alcuni periodi dell'anno, i piatti contrassegnati * possono contenere alcuni ingredienti surgelati, mentre per i piatti contrassegnati ** vengono utilizzati prodotti freschi ma abbattuti per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria.

In caso di intolleranze alimentari vi invitiamo a contattare il nostro personale.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine: grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati o derivati | 2. Crostacei e prodotti derivati | 3. Uova e prodotti derivati | 4. Pesce e prodotti derivati | 5. Arachidi e prodotti derivati | 6. Soia e prodotti derivati | 7. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e prodotti derivati | 8. Sedano e prodotti derivati | 9. Senape e prodotti derivati | 10. Semi di sesamo e prodotti derivati | 11. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ | 12. Latte e prodotti derivati (incluso lattosio) | 13. Lupini e prodotti derivati | 14. Molluschi e prodotti derivati

*As a result of the availability on the markets, in some periods of the year, the dishes marked * may contain some frozen ingredients, while the dishes marked ** are fresh products cut down for proper storage, in compliance with health legislation.*

Substances or products which can provoke allergies or intolerances:

1. Cereals containing gluten: wheat, barley, rye, oats, spelt kamut and their hybrids or derivatives | 2. Crustaceans and their derivatives | 3. Eggs and their derivatives | 4. Fish and products derived from it | 5. Peanuts and derivatives | 6. Soya and derived products | 7. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pecan nuts, Brazil nuts, macadamia (or Queensland nuts) and their derivatives | 8. Celery and derivatives | 9. Mustard and derivatives | 10. Sesame seeds and derivatives | 11. Sulphur dioxide and sulphites in a concentration of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of SO₂ | 12. Milk and its derivatives (including lactose) | 13. Lupine beans and derivatives | 14. Shell fish and derivatives