CALETTE REEF

lunch

INSALATE • SALADS

Caesar salad di pollo [lattuga, pollo piastrato, scaglie di grana, crostini, salsa caesar] (1 - 3 - 4 - 8 - 9 - 12) 24

Chicken caesar salad [lettuce, grilled chicken, Grana cheese flakes, croutons, caesar sauce] (1 - 3 - 4 - 8 - 9 - 12)

Caesar salad di gambero [iceberg, gambero, crostini] (1 - 2 - 3 - 9 - 12) 30

Prawn caesar salad [lettuce, prawn, croutons] (1 - 2 - 3 - 9 - 12)

Insalata Calette [misticanza, pesca, pinoli, pomodorino, zenzero marinato e tonno scottato] (4 - 7) 28

Calette salad [mixed salad, peach, pine nuts, cherry tomato, marinated ginger and seared tuna] (4 - 7)

Insalata Presidiana [rucola, valeriana, pomodori ciliegini, olive taggiasche, capperi, feta] (12) 22

Presidiana salad [rocket, valerian, cherry tomatoes, taggiasca olives, capers, feta cheese] (12)

Insalata Eoliana [rucola, pomodori ciliegini, capperi, olive taggiasche, cipolla rossa, tonno sott'olio] (4) 22

Eolian salad [rocket, cherry tomatoes, capers, taggiasca olives, red onion, tuna preserved in oil](4)

Insalata Siciliana [arance, finocchio, olive nere, cipollotto, aringa affumicata] (4) 25

Sicilian salad [oranges, fennel, black olives, spring onion, smoked herring] (4)

ANTIPASTI • STARTERS

Crudo di Parma e bufala / Parma ham and buffalo mozzarella (12) 22

Caprese con bufala / Caprese with buffalo mozzarella (12) 20

Insalata di polpo alla siciliana [polpo, pomodorino, cipolla rossa, sedano e olive] (8 - 14) 28

Sicilian-style octopus salad [octopus, cherry tomato, red onion, celery and olives] (8 - 14)

Caponata di melanzane e mandorle tostate / Eggplant caponata with toasted almonds (1 - 7 - 8) 22

Sarde a beccafico / Beccafico anchovies (1 - 4 - 12) *senza glutine su richiesta / gluten-free on request* 26

Parmigiana di melanzane / Eggplant parmigiana (1 - 12) *senza glutine su richiesta / gluten-free on request* 23

TOAST

Pancarrè integrale con salmone, guacamole, pomodoro e misticanza (1 - 4) 26

Whole wheat toast with salmon, guacamole, tomato and mixed salad (1 - 4)

Pancarrè con spada affumicato, caprino e rucola (1 - 4 -12) 26

Toast with smoked swordfish, goat cheese and rocket (1 - 4 - 12)

Pane cunzatu [pomodorini, cipolla rossa, tonno sott'olio, capperi, olive e ricotta salata] (1 - 4 - 12) 25

"Pane cunzatu" [cherry tomatoes, red onion, tuna preserved in oil, capers, olives and salted ricotta] (1 - 4 - 12)

CRUDI • RAW FISH

Crudo di gambero rosso di Mazara / Raw Mazara red prawn (2) 80

Crudo di scampi / Raw langoustines (2) 75

PASTA

Spaghetti freschi con ricci / Hand-made spaghetti with sea urchins (1) 42

Spaghetti freschi alla Norma / Hand-made spaghetti alla Norma (1 - 12) 24

Mezze maniche fresche con ragù di tonno e mandorle tostate (1 - 4 - 7) 38

Hand-made pasta with tuna ragù and toasted almonds (1 - 4 - 7)

Bucatino al forno con sarde, finocchietto, pinoli, uva passa, zafferano, cipolla e mollica tostata (1 - 4 - 7) 28

Baked bucatini with sardines, wild fennel, pine nuts, raisins, saffron, onion and toasted breadcrumbs (1 - 4 - 7)

Tagliolini freschi con crema di pomodorino giallo, cozze e mollica tostata (1 - 14) 29

Hand-made tagliolini with yellow tomato cream, mussels and toasted breadcrumbs (1 - 14)

ALLA GRIGLIA • GRILLED

Pescato del giorno alla griglia / Grilled catch of the day (4) 10 (x100 gr)

Gambero rosso di Mazara alla griglia / Grilled Raw Mazara prawn (2) 80

Involtini di pesce spada / Swordfish rolls (1 - 2 - 4 - 7 - 12) 30

Trancio di branzino con panatura siciliana / Sea bass fillet with Sicilian breadcrumb crust (1 - 4) 29

Petto di pollo con patatine fritte [alla griglia o panato] / Chicken and french fries [grilled or breaded] (1) 26

Hamburgher di vitellina con pomodoro rosso, misticanza, salsa barbecue e patatine fritte (1) 28

Veal burger with red tomato, mixed salad, barbecue sauce and french fries (1)

Involtini di carne alla palermitana / Palermitan-style meat rolls (1 - 7 - 12) 28

CALETTE REEF

dinner

ANTIPASTI • STARTERS

Polpo e patate (14) 28

Octopus and potatoes (14)

Tonno tonnato [tonno scottato, salsa tonnata e uovo disidratato] (4 - 3 - 9) 29

Seared tuna, tonnato sauce and dehydrated egg (4 - 3 - 9)

Insalata di mare tiepida alla griglia con salsa ai cannellini e limone nero (2 - 4 - 8 - 14) 31

Warm grilled seafood salad with cannellini bean purée and black lemon (2 - 4 - 8 - 14)

Involtino di melanzana con fonduta di grana, prosciutto cotto ed emulsione di pomodoro e basilico (1 - 12) 23

Aubergine roll with Grana Padano fondue, cooked ham, tomato and basil emulsion (1 - 12)

Carpaccio di vitello modicano, riduzione di vino rosso e stracciatella (11 - 12) 27

Veal carpaccio from Modica with red wine reduction and stracciatella cheese (11 - 12)

PASTA E RISO • PASTA AND RICE

Spaghetti di grani antichi con ricci di mare (1) 42

Ancient grain spaghetti with sea urchins (1)

Paccheri freschi con salsa al nero di seppia, tartare di scampi e olio al basilico (1 - 2 - 14) 29

Fresh paccheri with squid ink sauce, langoustine tartare and basil oil (1 - 2 - 14)

Gnocchi di patate con salsa al parmigiano, crema di mandorle e tartare di gambero e lime (1 - 2 - 7 - 12) 30

Potato gnocchi with Parmesan sauce, almond cream, prawn tartare and lime zest (1 - 2 - 7 - 12)

Anelletti con crema di ceci, cozze e olio al rosmarino (1 - 14) 26

Anelletti pasta with chickpea cream, mussels and rosemary oil (1 - 14)

Spaghetti freschi alla Norma / Hand-made spaghetti alla Norma (1 - 12) 24

Risotto con vongole, olio d'aglio, crema di patate, fonduta di provola e limone nero (14 - 12) 34

Clam risotto with garlic oil, potato cream, provola fondue and black lemon (14 - 12)

CRUDI • RAW FISH

Crudo di gambero rosso di Mazara (2) 80

Raw Mazara prawn (2)

Crudo di scampi (2) 75

Raw langoustines (2)

SECONDI • MAIN COURSES

Pescato del giorno alla griglia (4) 10 (x100 gr)

Grilled catch of the day (4)

Filetto di vitello in crosta di erbette, crema di carote e carote baby saltate al burro (1 - 8 - 12) 38

Herb-crusted veal fillet with carrot cream and buttered baby carrots (1 - 8 - 12)

Agnello scottato su crema di zucca rossa e spinaci saltati all'aglio di Nubia (8) 34

Seared lamb with red pumpkin cream and spinach sautéed with Nubia garlic (8)

Calamaro alla griglia in bianco e nero e scarola (14) 30

Grilled squid with black and white sauce and escarole (14)

Trancio di ombrina scottata con salsa di ceci, indivia alla brace e spaghetti di peperone al miele (4 - 8) 32

Seared meagre fillet with chickpea sauce, chargrilled endive and honey-glazed pepper spaghetti (4 - 8)

Baccalà sfincione 3.0 [baccalà cotto a bassa temperatura, salsa di pomodoro, cipolla, acciughe, fonduta di formaggio ragusano] (1 - 4 - 12) 35

Slow-cooked cod with tomato sauce, onion, anchovies and Ragusano cheese fondue (1 - 4 - 12)

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE • DESSERT WINES BY THE GLASS

		Varietà	Viticoltore	
Kaid, Sicilia	2023	Syrah vendemmia tardiva	Alessandro di Camporeale	12
Moscato dello Zucco, Sicilia	2014	Moscato	Cusumano	15
Targa, Sicilia	2019	Marsala	Florio	10
Diamante, Sicilia	2024	Passito	Tenute Regaleali	19
Camp Bianc, Piemonte	2025	Moscato	Emilio Vada	13

ACQUA & SOFT DRINK • WATER AND SOFT DRINKS

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

BIRRE • BEERS

Birra dello stretto • Messina Cristalli di Sale	6
Heineken	7
Analcolica	7
Gluten free	7

COCKTAIL 14

Aperol Spritz

Campari Spritz

Gin tonic

Gin Lemon

Vodka tonic

Vodka lemon

Negroni

Negroni sbagliato

Boulevardier

Americano

Moskowmule

Supplement

Gin premium	+ 4
Vodka premium	+ 4

BOLLICINE ESTERE • FOREIGN SPARKLING WINES

Rosé, Brut	s.a.	Pinot Noir	Henriot	148
Rosé, Brut	s.a.	Pinot Noir, Chardonnay, Meunie	Gaston Chiquet	122
L. P. Rosè, Brut	s.a.	Pinot Noir	Laurent Perrier	150
L. P. Blanc de Blanc, Nature	s.a.	Chardonnay	Laurent Perrier	180
Bel Instant, Brut	s.a.	Meunier	Olivier Belin	98
Rosè Des Fables, Brut	s.a.	Pinot Meunier, Chardonnay	Olivier Belin	110
Zero, Brut Nature	s.a.	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Tarlant	155
Blä Alcohol Free	s.a.	Oolong, Hibiscus, White and Black Tea Leaves	Copenaghen STC	76
Lyserød Alcohol Free	s.a.	Oolong, Hibiscus, White and Black Tea Leaves	Copenaghen STC	76

BOLLICINE ITALIANE • ITALIAN SPARKLING WINES

'61 Nature, Zero	2012	Pinot Nero	Berlucchi	70
Franciacorta Audens, Zero	2022/24	Pinot Bianco, Pinot Nero	Le Marchesine	65
Franciacorta Artio, Brut Rosé	2021	Chardonnay, Pinot Nero	Le Marchesine	70
Valdobbiadene, Brut	s.a.	Glera	Nino Franco	37

BOLLICINE SICILIANE • SICILIAN SPARKLING WINES

Extra Brut Magnum 1,5 lt	2020	Grillo	Cristo di Campobello	148
700, Brut	2021/22	Pinot nero e Chardonnay	Cusumano	65
Enrica Spadafora, Brut	2018	Grillo	Dei Principi di Spadafora	75
Terzavia, Brut	2022	Grillo	Marco De Bartoli	73
Murgo, Brut	2023	Nerello mascalese	Murgo	65
Murgo Rosè, Brut	2020/22	Nerello mascalese	Murgo	70
Almerita Contessa Franca, Brut	2016	Chardonnay	Tenute Regaleali	154
Almerita, Brut	2020/22	Chardonnay	Tenute Regaleali	68
Planeta, Brut	2023	Carricante	Planeta	64

BIANCHI SICILIANI • SICILIAN WHITE WINES

Arrigo	2023	Carricante	Cusumano	142
Vigna San Francesco	2023	Chardonnay	Tenuta Regaleali	109
Biancomilo di Caselle	2022	Carricante	Sive Natura	88
Salealto	2022	Insolia , Grillo, Zibibbo	Cusumano	81
Mozia	2025	Grillo	Tasca d'Almerita	67
Pietrarizzo	2023	Carricante	Tornatore	66
Bianco M	2024	Malvasia, Catarratto	Eolia	66
Carricante di San Giovanni	2022	Carricante	Sive Natura	66
Principe G	2022/23	Grillo	Dei Principi di Spadafora	58
SP68	2025	Albanello, Zibibbo	Occhipinti	55
Grillo	2024	Grillo	Barraco	46
Zibibbo	2024	Zibibbo	Barraco	45
Monte San Nicolò, Sicilia	2024	Carricante	Tenute Nicosia	38
La Maggiore	2025	Grillo	Rallo	34
La Fuga	2025	Chardonnay	Donnafugata	36
Vigna di Gabri	2023/24	Arsonica, Lucido e altri	Donnafugata	42
Terre Rosse di Giabbascio	2024	Catarratto	Centopassi	32
Lighea	2023	Zibibbo	Donnafugata	32
Nissim	2025	Grillo	Tenute Orestiadi	30
Bahar	2025	Zibibbo	Tenute Orestiadi	30
OI	2023	Grillo	Bonsignore	30
Adènzia	2024/25	Grillo, Insolia	Cristo di Campobello	35

BIANCHI ITALIANI • ITALIAN WHITE WINES

Rosetta, Veneto	2021	Garganega	Marco Mosconi	40
Puiten, Trentino	2024	Pinot grigio	Colterenzio	39
Colleozio, Umbria	2024	Grechetto	Leonardo Bussoletti	34
Pecorino, Abruzzo	2021/22	Pecorino	Tiberio	42
Trebbiano, Abruzzo	2025	Trebbiano	Tiberio	35

BIANCHI ESTERI • FOREIGN WHITE WINES

Poully-Fumé , Francia	2023	Sauvignon Blanc	Gitton	77
Petit Chablis, Francia	2024	Chardonnay	Albert Pic	65
Am Berg, Austria	2024	Grüner Veltliner	Bernhard Ott	48
Grüner Veltliner, Austria	2023	Grüner Veltliner	Diwald	30
Les Marnes, Val de Loire	2023	Sauvignon Blanc	Tracy & Cie	39

ROSSI SICILIANI • SICILIAN RED WINES

Altamora Guardiola	2019/20	Nerello Mascalese	Cusumano	110
Altamora Feudo di Mezzo	2019/20	Nerello Mascalese	Cusumano	110
C.da Cavaliere Etna rosso	2023	Nerello Mascalese	Benanti	91
Lu Patri	2021	Nero d'Avola	Cristo di Campobello	66
Pietrarizzo	2021/22	Nerello mascalese	Tornatore	55
Nerello dei cento cavalli	2021	Nerello Mascalese, Nerello cappuccio	Sive Natura	66
Etna rosso	2024	Nerello Mascalese	Pietradolce	54
Altamora	2023/24	Nerello Mascalese	Cusumano	42
Nero du Munti	2023	Corinto	Caravaglio	56
Regaleali Lamùri	2022	Nero d'Avola	Tasca d'Almerita	30
Cerasuolo di Vittoria	2023	Nero d'Avola, Frappato	Cos	52
Frappato	2024	Frappato	Cos	45
Nerocapitano	2024	Frappato	Lamoresca	50

ROSSI ITALIANI • ITALIAN RED WINES

Lafòa Riserva, Alto Adige	2021	Cabernet Sauvignon	Colterenzio	201
Brun. di Montalcino, Toscana	2021	Sangiovese	La Rasina	105
4 Spine, Campania	2020	Aglianico, Tintore, Piedirosso	Tenuta San Francesco	60
Valpolicella Superiore, Veneto	2020	Corvina, Corvinone e altri	Marco Mosconi	60
Terra di Lamole, Toscana	2021	Sangiovese	I Fabbri	59
Ràmici, Umbria	2022	Ciliegiolo	Leonardo Bussoletti	56
Nebbiolo d'Alba, Piemonte	2023	Nebbiolo	Albino Rocca	46

ROSSI ESTERI • FOREIGN RED WINES

Les Genévrèries, Bourgogne	2021	Pinot Noir	Guillot - Broux	100
Le Pigeoulet, Rodano	2021/22	Grenache, Carignan, Syrah e altri	Selon Frédèric & Daniel Brunier	48
Moulin-à-Vent, Beaujolais	2019	Gamay	Pierre Ferraud	68

ROSATI SICILIANI • SICILIAN ROSÈ WINES

CDC	2025	Nero d'Avola	Cristo di Campobello	30
Alta Mora Etna rosato	2025	Nerello mascalese	Cusumano	42
Regaleali Le Rose	2025	Nerello Mascalese	Tasca d'Almerita	30
Rosematte	2025	Nerello Mascalese	Le Casematte	36
Rosato	2023/24	Nero d'Avola, Frappato, Moscato	Lamoresca	50
Tuttovaben, Sicilia	2025	Nocera	Centopassi	36

ROSATI ITALIANI ED ESTERI • ITALIAN AND FOREIGN ROSÈ WINES

Cirò, Calabria	2024	Gaglioppo	Cataldo Calabretta	30
Rosa del Rosa, Piemonte	2024	Nebbiolo, Vespolino	Proprietà Sperino	44
Costa d'Amalfi, Campania	2024	Aglianico, Piedirosso	Tenuta San Francesco	38
Spätburgunder rosè, Germania	2023	Pinot nero	Kerpen	39

BIANCHI AL CALICE • WHITE WINES BY THE GLASS

OI, Sicilia	2023	Grillo	Bonsignore	14
Adènzia, Sicilia	2024/25	Grillo, Insolia	Cristo di Campobello	14
Monte San Nicolò, Sicilia	2024	Carricante	Tenute Nicosia	13
Terre Rosse di Giabbascio, Sicilia	2024	Catarratto	Centopassi	13
Bahar, Sicilia	2025	Zibibbo	Tenute Orestiadi	12
La Fuga, Sicilia	2025	Chardonnay	Donnafugata	13
SP68	2025	Albanello, Zibibbo	Occhipinti	15
Pietrarizzo	2023	Carricante	Tornatore	16
Puiten, Trentino	2024	Pinot grigio	Colterenzio	14
Les Marnes, Val de Loire	2023	Sauvignon Blanc	Tracy & Cie	15

ROSSI AL CALICE • RED WINES BY THE GLASS

Pietrarizzo	2021/22	Nerello mascalese	Tornatore	15
Altamora	2023/24	Nerello Mascalese	Cusumano	15
Cerasuolo di Vittoria, Sicilia	2023	Nero d'Avola, Frappato	Cos	15
Nero du Munti	2023	Corinto	Caravaglio	15
Regaleali Lamùri, Sicilia	2022	Nero d'Avola	Tasca d'Almerita	13
Nerocapitano, Sicilia	2024	Frappato	Lamoresca	15
Ràmici, Umbria	2022	Ciliegiolo	Leonardo Bussoletti	15
Terra di Lamole, Toscana	2021	Sangiovese	I Fabbri	15

ROSATI AL CALICE • ROSÈ WINES BY THE GLASS

CDC, Sicilia	2025	Nero d'Avola	Cristo di Campobello	14
Regaleali Le Rose, Sicilia	2025	Nerello Mascalese	Tasca d'Almerita	14
Alta Mora Etna rosato	2025	Nerello mascalese	Cusumano	16
Rosematte	2025	Nerello Mascalese	Le Casematte	13

BOLLICINE AL CALICE • SPARKLING WINES BY THE GLASS

Franciacorta Audens, Zero	2022/24	Pinot Bianco, Pinot Nero	Le Marchesine	20
Franciacorta Artio, Brut Rosé	2021	Chardonnay, Pinot Nero	Le Marchesine	20
Murgo, Brut	2023	Nerello mascalese	Murgo	18
Murgo Rosè, Brut	2020/22	Nerello mascalese	Murgo	20
Bel Instant, Brut	s.a.	Meunier	Olivier Belin	30
Rosè Des Fables, Brut	s.a.	Pinot Meunier, Chardonnay	Olivier Belin	30
Almerita, Brut	2020/22	Chardonnay	Tenute Regaleali	18
Blä Alcohol Free	s.a.	Oolong, Hibiscus, White and Black Tea Leaves	Copenaghen STC	15
Lyserød Alcohol Free	s.a.	Oolong, Hibiscus, White and Black Tea Leaves	Copenaghen STC	15

Per garantire la massima qualità e sicurezza alimentare, i seguenti ingredienti, in determinati periodi dell'anno, potrebbero essere surgelati oppure freschi e abbattuti per una corretta conservazione, nel pieno rispetto della normativa sanitaria: pesce, crostacei, molluschi, carne, frutta, verdura, formaggi freschi, pasta fresca, prodotti di pasticceria.

I prodotti somministrati in questo esercizio possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

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 acagiu, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queenslande 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

Il nostro staff è a vostra disposizione per qualsiasi informazione e per mostrarvi le etichette originali delle materie prime.

To ensure the highest quality and food safety, the following ingredients may, at certain times of the year, be frozen or fresh and blast-chilled for proper preservation, in full compliance with health regulations: fish, shellfish, mollusks, meat, fruit, vegetables, fresh cheeses, fresh pasta, pastry products.

Beverage and products may contain ingredients or adjuvants considered allergens substances or products causing 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 than10mg/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

Our staff is at your disposal for any further information and to show you the original labels of the raw materials.