

ANTIPASTI MOLO53

Tagliere di salumi e formaggi

€ 16.00

Selezione di salumi Emiliani dell'azienda "Villani" e formaggi siciliani accompagnati da crescenti (gnocco fritto)

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio, Anidride solforosa*

Tipico Siciliano

€ 14.00

Caponata Siciliana, bruschette di pomodoro, bruschette con crema di olive, formaggi siciliani, pomodorini secchi, olive condite



Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Anidride solforosa*

Misto Caldo

€ 13.00

Arancinette stagionali, panelle artigianali con prezzemolo e menta, croccché con prezzemolo, patatine fritte

Allergeni: *Glutine, Uova, Latte, Sedano*

Tuma e Miele

€ 8.00

Tuma fresca panata alla Siciliana accompagnata da miele Millefiori

Allergeni: *Glutine, Uova, Latte, Frutta a guscio, Anidride solforosa*

Cestino di Crescentine/Gnocco fritto

€ 6.00

Cestino di crescentine o gnocco fritto per accompagnare tutti i piatti La crescentina (o gnocco fritto) è una specialità di pasta lievitata e frita, simbolo della cucina Emiliana, croccante fuori e morbida dentro.

Allergeni: *Glutine, Latte, Anidride solforosa*

Patatine Fritte

€ 6.00

Potrete scegliere tra: Patatine fritte dippers classica Patatina con limone e pepe rosa Patatina con aglio e rosmarino

Allergeni: *Glutine*

Gamberi Bardati

€ 13.00

Gambero bardato con fili di patate Agata e salsa al limone



Allergeni: *Glutine, Uova, Latte, Molluschi*

Caponata Siciliana

€ 10.00

Melanzane fritte, sedano, cipolla bianca, polpa di pomodoro Rosso Gargano, capperi, basilico

Allergeni: *Sedano*

ANTIPASTI SPECIAL MOLO 53

Cheesecake al gambero rosso

€ 18.00

Cheese-cake alla francese con tartare di gambero rosso, crumble di taralli Pugliesi, gel di Aperol spritz e polvere di capperi



Allergeni: *Glutine, Crostacei, Uova, Latte, Anidride solforosa*

Carpaccio di Black Angus Irlanda

€ 15.00

Black Angus Irlandese leggermente affumicato, gel di arancia, crema di pecorino romano D.O.C. e arachidi tostate

Allergeni: *Glutine, Arachidi, Latte, Anidride solforosa*

Tris di montanarine

€ 13.00

Aelezione di tre Montanarine: Montanarina Mortadella Favola alta qualità "Palmieri" e stracciatella campana Montanarina con crudo di Parma 36 mesi "Villani" e parmigiano reggiano 24 mesi Montanarina con cotto alta qualità "Villani" e mozzarella campana D.O.P

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio, Anidride solforosa*

Polpo Fritto

€ 16.00

Polpo del Mediterraneo fritto con farina di Riso servito su crema di ceci aromatizzati, gel di prezzemolo, oliva taggiasca e peperone crusco



Allergeni: *Glutine, Frutta a guscio*

Tataki di tonno € 17.00
Selezione di tonno panato nel sesamo con perle di soia e olio e.v.o.
Allergeni: *Pesce, Soia, Semi di Sesamo*

Salmone e mango € 16.00
Salmone affumicato Norvegese, misticanza, gel di mango, stracciatella Pugliese e polvere di pistacchio.
Allergeni: *Pesce, Latte, Frutta a guscio*

PIZZE - LE TRADIZIONALI

Pizza Salmone € 16.00
Fior di latte Campano I.G.P, salmone Norvegese affumicato, zest di limone e lamelle di mandorle tostate.
Allergeni: *Glutine, Crostacei, Latte*

Margherita 2.0 € 11.00
Mozzarella fior di latte I.G.P., pomodorino confit, gel di datterino giallo, basilico fresco, olio e.v.o.
Allergeni: *Glutine, Latte*

Margherita € 8.00
Polpa di pomodoro Rosso Gargano, fior di latte Campana I.G.P., basilico olio evo
Allergeni: *Glutine, Latte*

Napoli € 10.00
Polpa di pomodoro Rosso Gargano, fior di latte Campano IGP, acciughe Siciliane alta qualità, basilico, olio e.v.o
Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte*

Rianata special € 10.00
Salsa di pomodoro Rosso Gargano, acciughe Siciliane alta qualità, tuma, spolverata di pangrattato al caciocavallo, olio al peperoncino, olio all'aglio di Nubia
Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte*

Capricciosa € 15.00
Polpa di pomodoro Rosso Gargano, fior di latte Campano I.G.P, cotto alta qualità, carciofi, funghi, wurstel e olive taggiasche
Allergeni: *Glutine, Latte*

Romana alta qualità	€ 13.50
Polpa di pomodoro Rosso Gargano, mozzarella fior di latte Campana I.G.P., prosciutto cotto Millefiori "Villani" alta qualità (fuori cottura), olio e.v.o.	
Allergeni: <i>Glutine, Latte</i>	
Quattro Gusti	€ 14.50
Polpa di pomodoro Rosso Gargano, fior di latte Campana I.G.P, cotto alta qualità "Villani" e carciofi	
Allergeni: <i>Glutine, Latte</i>	
Salsiccia e friarielli	€ 15.00
Mozzarella fior di latte Campana I.G.P., salsiccia "Azienda Agricola Lo Curto ",friarielli Campani e olio e.v.o.	
Allergeni: <i>Glutine, Latte</i>	
4 formaggi	€ 14.00
Mozzarella fior di latte Campana I.G.P., parmigiano Reggiano 24 mesi, provola dolce , gorgonzola D.O.P.	
Allergeni: <i>Glutine, Latte</i>	
Tonno e cipolla	€ 13.00
Salsa di pomodoro Pugliese 100% Italiano, mozzarella fior di latte Campana I.G.P., filetti di tonno in olio di oliva, cipolla rossa, basilico e olio e.v.o.	
Allergeni: <i>Glutine, Pesce, Latte</i>	
Nonna Gina	€ 13.00
Salsa di pomodoro Pugliese 100% Italiano, mozzarella fior di latte Campana I.G.P., melanzane fritte, parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico e olio e.v.o.	
Allergeni: <i>Glutine, Crostacei, Latte</i>	
Crudo	€ 16.00
Salsa di pomodoro Pugliese 100% Italiano, mozzarella fior di latte Campana I.G.P., prosciutto crudo di Parma 36 mesi alta qualità "Villani" scaglie di parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico fresco e olio e.v.o.	
Allergeni: <i>Glutine, Latte</i>	
Calzone classico	€ 13.00
Fior di latte campano I.G.P, prosciutto cotto alta qualità Villani, olio e.v.o	
Allergeni: <i>Glutine, Latte</i>	

Sfincione 53

€ 15.00

Cipolla bianca stufata, sgombro grigliata e sott'olio, tuma, menta peperita, zest di limone e mollica aromatizzata al caciocavallo

Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte*

Sfincione Palermitano

€ 13.00

Salsa sfincione (cipolla, acciughe siciliane alta qualità, concentrato e salata di pomodoro Rosso Gargano) mollica di pane fresco aromatizzata al caciocavallo, olio e.v.o

Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte*

Sfincione Bagherese

€ 15.00

Cipolla bianca stufata, ricotta fresca, Tuma Siciliana, acciughe siciliane alta qualità, mollica di pane fresco aromatizzata al caciocavallo olio e.v.o

Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte*

Salame e gorgonzola

€ 14.50

Polpa di pomodoro Rosso Gargano, fior di latte Campano I.G.P, spianata piccante, gorgonzola D.O.P, olive taggiasche e olio e.v.o

Allergeni: *Glutine, Latte*

Ortolana

€ 12.50

Polpa di pomodoro Rosso Gargano, melanzane grigliata ,cipolla rossa ,funghi, peperoni spadellati ,olio e.v.o

Allergeni: *Glutine*

Siciily

€ 15.00

Crema di melanzana, cipolla caramellata, funghi spadellati, pomodoro confit, rucola, hummus di ceci e melanzane grigliate

Allergeni: *Glutine*

PIZZE - LE SFIZIOSE

Rosa dei venti

€ 16.50

Fior di latte Campana I.G.P, pomodorino rosso confit, pesto di basilico, brie in cottura, prosciutto crudo di Parma 36 mesi alta qualità "Villani", basilico e olio e.v.o.

Allergeni: *Glutine, Latte*

Levante

€ 15.00

Fior di latte Campana I.G.P, patate al forno, salsiccia "Azienda agricola Lo Curto", pepe nero, basilico fresco e olio e.v.o.

Allergeni: *Glutine, Latte*

Scirocco

€ 15.50

Fior di latte Campana I.G.P. crescenza, prosciutto cotto alta qualità "Villani", scaglie di cioccolato 65% e basilico.

Allergeni: *Glutine, Latte*

Grecale

€ 18.00

Fior di latte Campana I.G.P. stracciatella Campana, mortadella alta qualità "Favola" di Palmieri, granella di pistacchio, zest di limone.

Allergeni: *Glutine, Latte*

Ostro

€ 16.00

Fior di latte Campana I.G.P. pomodoro a fette, acciughe Siciliane alta qualità, cipolla rossa, spianata piccante Villani, pangrattato con caciocavallo

Allergeni: *Glutine, Latte*

Maestrale

€ 16.00

Salsa di pomodoro Pugliese 100% Italiano con nduja Calabrese, fior di latte Campana, pomodoro confit, salame piccante croccante, olio e.v.o al peperoncino.

Libeccio

€ 14.00

Fior di latte Campana I.G.P., crema di melanzane, melanzane grigliate a fette, pomodoro concassé, parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico, olio e.v.o.

Allergeni: *Glutine, Latte*

Ponente € 16.00
Fior di latte Campana I.G.P., provola, pesto di basilico, crema di zucchine, zucchine fritte, basilico fresco, olio e.v.o.
Allergeni: *Glutine, Latte*

Tramontana € 17.00
Fior di latte Campana I.G.P., provola dolce, radicchio, speck alta qualità dell'Alto Adige, gorgonzola D.O.P., noci.
Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Tre pomodori € 13.00
Fior di latte campano I.G.P, gel di pomodoro Rosso Gargano, pomodorino ciliegine confit e gel datterino giallo e basilico
Allergeni: *Glutine, Latte*

PIZZE - LE CROCCANTI

Tirreno € 17.00
Ciliegino rosso confit, burrata Campana, prosciutto crudo di Parma 36 mesi alta qualità "Villani", basilico e olio e.v.o.
Allergeni: *Glutine, Latte*

Adriatico € 18.00
Stracciatella Campana, mortadella alta qualità "Favola" di Palmieri, crema di pistacchio siciliano, granella di pistacchio Siciliano, basilico e olio e.v.o.
Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio*

Ionio € 17.00
Crema di pomodorino giallo, crescenza, acciughe Siciliane alta qualità, carciofi grigliati e polvere di limone amaro.
Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte*

Mediterraneo € 15.00
Salsa di pomodorino giallo, pomodorino ciliegino confit, pesto di basilico, acciughe siciliane, crescenza e mandorle tostate
Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte, Frutta a guscio*

PIZZE FRITTE

Calzone fritto alla Palermitano

€ 13.00

prodotto fritto, prosciutto cotto alta qualità "Villani" e fior di latte campana I.G.P.

Allergeni: *Glutine, Crostacei, Latte*

Calzone fritto Napoli

€ 16.00

Fior di latte Campana I.G.P, ricotta Siciliana, parmigiano reggiano 24 mesi, salame Napoli e basilico.

Allergeni: *Glutine, Crostacei, Latte*

Calzone fritto mortadella

€ 18.00

Fior di latte Campana I.G.P., mortadella alta qualità "Favola" di Palmieri, crema di pistacchio, granella di pistacchio, stracciatella Pugliese, basilico e olio e.v.o.

Allergeni: *Glutine, Crostacei, Latte*

SCHIACCiate

Schiacciata Salmone

€ 16.00

Schiacciata con salmone Norvegese, stracciatella Pugliese, rucola e polvere di limone

Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte*

Schiacciata cotto

€ 14.00

Prosciutto cotto Italiano alta qualità 'Millefiori Villani' , fior di latte Campano I.G.P

Allergeni: *Glutine, Latte*

Schiacciata crudo

€ 15.00

Pomodorino confit, prosciutto crudo di Parma 36 mesi alta qualità 'Villani', rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi

Allergeni: *Glutine, Latte*

Schiacciata cunzata

€ 12.00

Pomodoro a fette, tuma fresca, acciughe siciliane alta qualità, origano olio evo

Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte*

Pizza sorriso

€ 13.00

Prosciutto crudo 36 mesi alta qualità " Villani", burrata , pomodorino confit, rucola e polvere di limone

Allergeni: *Glutine, Latte*

Schiacciata allegria

€ 15.00

Speck Alto Adige, melanzane grigliate, caciocavallo fresco, pesto di basilico, bufala a fette e menta

Allergeni: *Glutine, Latte*

DOLCI MOLO53

Parfait di mandorle e cioccolato 65%

€ 7.00

Il parfait di mandorle è un tipico dolce semifreddo siciliano caratterizzato da un perfetto equilibrio tra la morbidezza della crema e la croccantezza del croccante di mandorle, con colata di cioccolato 65% e croccante alle mandorle.



Allergeni: *Uova, Frutta a guscio*

Sorbetto al limone

€ 4.00

Parafit di mandorle siciliane

€ 7.00

Torta Mirò ai frutti di bosco

€ 8.00

Granita ai frutti di bosco, semifreddo al latte e pan di spagna.

Allergeni: *Glutine*

Gelato caffè

€ 5.00

gelato artigianale al caffè con crema di cioccolato fondente 50%

Semifreddo mango

€ 8.00

Semifreddo al mango con terra di cioccolato e rapè di cocco

Allergeni: *Glutine, Latte*

BROWNIE'S ALLA SICILIANA

€ 8.00

Torta brownie's con frutta secca (pistacchio, nocciole e mandorle) e gelato fior di latte. Il brownie è uno dei dolci più iconici e amati della pasticceria statunitense, famoso in tutto il mondo per la sua consistenza unica e il suo sapore intenso di cioccolato.

Allergeni: *Glutine, Uova, Latte, Frutta a guscio*

CHEESECAKE

€ 7.00

Preparazione cheese cake Francese, con base biscotto al burro e selezione di topping artigianali

Allergeni: *Glutine, Uova, Latte*

AFFOGATO AL CAFFÈ

€ 6.00

Gelato fior di latte con caffè caldo

Allergeni: *Soia, Latte, Frutta a guscio*

Torta Mirò limone

€ 8.00

granira di limone, un semifreddo al limone e pan di spagna.



Allergeni: *Glutine, Uova, Latte*

PARFAIT SICILIANO

€ 6.00

Parfait artigianale con base semifredda di panna e uova, con pistacchio, nocciola e cioccolato fuso

BEVANDE

CAFFETTERIA

Decaffeinato

€ 2.00

Caffè

€ 2.00

Americano

€ 3.00

Cappuccino	€ 3.50
Latte macchiato	€ 3.00
Thè caldo	€ 3.00
Doppio caffè	€ 4.00
SOFT DRINK	
Acqua naturale	€ 2.00
Acqua frizzante	€ 2.00
Coca cola	€ 3.50
Coca cola zero	€ 3.50
Aranciata tomarchio	€ 3.50
Chinotto tomarchio	€ 3.50
Mezza naturale	€ 1.50
Mezza frizzante	€ 1.50

Schweppes tonica	€ 3.00
-------------------------	--------

Schweppes Lemon	€ 3.00
------------------------	--------

Schweppes soda	€ 3.00
-----------------------	--------

Fever tree mediterranea	€ 4.00
--------------------------------	--------

Fever tree Indian	€ 4.00
--------------------------	--------

Fever tree ginger	€ 4.00
--------------------------	--------

Fever tree pink	€ 4.00
------------------------	--------

Succo di frutta	€ 3.50
------------------------	--------

Thé alla pesca	€ 3.50
-----------------------	--------

Thé al limone	€ 3.50
----------------------	--------

BIRRA

Spina Bruno Ribadi bionda	€ 4.50
----------------------------------	--------

Spina Bruno Ribadi ambrata	€ 4.50
-----------------------------------	--------

Menabrea strong

€ 4.00

Birra chiara doppio malto, una Strong Lager a bassa fermentazione con una gradazione alcolica di 8% vol. Le caratteristiche della Pils, si fondono con l'alta gradazione alcolica per dar vita alla Strong di Birra Menabrea, birra caratterizzata da un colore dorato e dotata di una notevole corposità e di un gusto equilibrato tra il dolce e l'amaro. È caratterizzata da forti sentori di malto e da una dolcezza iniziale che si equilibra al bouquet finale di luppolo intenso. Per questo suggeriamo di accompagnarla a salumi, carni rosse e formaggi stagionati, conservandola ad una temperatura di 6/8° C.

Nastro Azzurro 00

€ 4.00

Ceres

€ 5.00

Ceres Strong Ale è una birra bionda doppio malto danese prodotta dalla Ceres Brewery di Aarhus. Il suo nome fu scelto dal fondatore nel 1856 per onorare la dea della fertilità Cerere. Questa birra propone al naso un aroma fruttato, quasi di vino, e un preciso sentore di malto.

Corona

€ 5.00

Essa presenta una gradazione alcolica di 4,5 % in volume e un colore giallo paglierino, con una schiuma sottile ed evanescente. È una birra con struttura snella, con lievi note luppolate e floreali, con un leggero aroma erbaceo, da consumare a una temperatura di 5-7 gradi.

Birra Messina Cristalli di sale

€ 5.00

Birra Messina al melograno

€ 5.00

Birra Messina Note di Melograno è una birra lager a bassa fermentazione con 5% ABV, arricchita con succo di melograno (1%), pensata per il momento dell'aperitivo.

Paulaner Lager

€ 6.00

Paulaner è un celebre birrificio storico di Monaco di Baviera, in Germania, fondato nel 1634 dai frati del convento dei Minimi. È famoso soprattutto per la sua Paulaner Weissbier, una birra di frumento non filtrata, e per la classica lager chiara Paulaner

Menabrea Bionda

€ 5.00

Birra chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente, realizzata con le migliori materie prime: malto, mais, luppolo, acqua. Con i suoi 4,80% vol. è la birra perfetta per accompagnare non solo una deliziosa pizza, ma anche crostacei e verdure. La Bionda di Menabrea è una birra caratterizzata da un aroma morbido e bilanciato, da un gusto pieno che si accompagna perfettamente a diversi tipi di abbinamenti e si gusta al meglio ad una temperatura di 6/8° C. Il risultato di una ricetta tradizionale che si tramanda di generazione in generazione.

Menabrea Rossa

€ 5.00

Di bassa fermentazione e al doppio malto, con una gradazione alcolica di 7,50% vol., la Rossa è una specialità di Birra Menabrea caratterizzata dalla schiuma abbondante e persistente, dall'inconfondibile aroma di malto tostato e zucchero di canna che le conferiscono il tipico colore rosso. Il suo equilibrio morbido, tendente al dolce, e il corpo strutturato la rendono una birra adatta a particolari abbinamenti: ottima se servita fredda, ad una temperatura di 6/8° C, accompagnata con carni rosse, formaggi e con i dolci al cacao.

AMARI

Amaro del capo

€ 4.50

Jagermeister

€ 4.50

Petrus

€ 5.00

Amara

€ 4.50

Amacardo

€ 4.50

Unico

€ 5.00

Grappa Nardini

€ 7.00

SHOT

Classic shot	€ 3.00
--------------	--------

Premium shot	€ 5.00
--------------	--------

RUM E WHISKY

Porzione rum	€ 6.00
--------------	--------

Porzione rum premium	€ 8.00
	€ 10.00

Porzione whisky	€ 6.00
-----------------	--------

Porzione whisky premium	€ 8.00
	€ 10.00

GRAPPE

903 barricata	€ 4.50
---------------	--------

903 tipica	€ 4.50
------------	--------

Nardini	€ 6.00
(riserva 3 anni)	

Nardini	€ 6.00
(Acqua di cedro)	

Grappa 903

€ 7.00

VINI

ROSE'

Cusumano Ramusa

€ 30.00

Il Ramusa è un vino rosato siciliano molto fresco ed elegante che nasce nella Tenuta Ficuzza di Cusumano Si tratta di un vino rosato realizzato con uve Pinot Nero al 100% che viene affinato in acciaio per 6 mesi sulle fecce fini. Grazie alla sua posizione geografica gode di una grande mineralità e di un forte aroma di fragoline di bosco e rosa. Al gusto è armonico, delicato e sottile e dal finale sapido.

Morgante Rosè

€ 30.00

Nero D'Avola-Sicilia DOC

Salier de la Tour

€ 23.00

Syrah-Sicilia DOC

Sosta tre santi

€ 38.00

Morgante Rosè

€ 30.00

Il Rosè di Morgante è un vino rosato Sicilia DOC prodotto in purezza da uve Nero d'Avola nel territorio di Grotte, in provincia di Agrigento

VINI BIANCHI

Calice di vino bianco

€ 6.00

Calice di vino bianco

Calice di vino bianco Premium

€ 8.00

Calice di vino bianco Premium

TINKITE' FEUDO ARANCIO

€ 20.00

Vino bianco frizzante con uve grillo - siciliano DOC

ANGIMBE' - CUSUMANO

€ 26.00

Chardonnay e Sauvignon Blanc - Sicilia DOC

CAVALLO DELLE FATE- Tenuta Regaleali

€ 27.00

Grillo-Sicilia DOC

LEONE-Tenuta Regaleali

€ 27.00

Blend automatico-Sicilia DOC È la summa della freschezza aromatica delle uve bianche coltivate in alta collina, sino a raggiungere i 900 metri di altitudine: in prevalenza Catarratto, in blend con Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Traminer e e Moscato, per conferire al vino struttura, aromaticità e acidità. Un Leone, simbolo della storia della famiglia.

TEREBINTO-Planeta

€ 26.00

Grillo-Sicilia DOC

ALASTRO Planeta

€ 28.00

Grecanico-Sicilia DOC Giallo paglierino con accenni di riflessi verdognoli. Profumi di melone bianco maturo e pesca bianca dell'Etna; seguono sensazioni dolci, quasi di cioccolato e meringa: una componente minerale via via compare nel vino. Il palato è fine non troppo voluminoso ma pieno e inaspettatamente morbido. Una bella acidità ne esalta la freschezza. Finale imprevedibile per il ritorno di dense note floreali.

PASSULUNA-Nicosia

€ 23.00

Prorompente di aromi e gusto, Passuluna ha in sé tutto il calore, la luminosità e l'esuberanza della natura siciliana. Un bianco di grande concentrazione aromatica, che di quest'isola al centro del Mediterraneo, terra di abbagliante bellezza, di vigne assolate e vitigni pregiati, restituisce i profumi e le sensazioni più intense. Blend di uve autoctone Insolia e Zibibbo (o Moscato d'Alessandria), colpisce per il suo inebriante bouquet di sentori floreali e note di cedro, frutta esotica, spezie e miele. In bocca il gusto è fresco, pieno e avvolgente, di grande sapidità e rara piacevolezza.

HYBLA GRILLO-Nicosia

€ 26.00

Grillo biologico-Sicilia DOC Un bianco accattivante prodotto vinificando in purezza selezionate uve Grillo, varietà autoctona siciliana tra le più pregiate. Colore giallo paglierino intenso, esprime al naso fragranti note fruttate e aromi di macchia mediterranea, come menta e ortica. In bocca rivela grande freschezza e un gusto pieno, e colpisce per la sua caratteristica impronta salina e l'ottima persistenza.

Donna Fugata Etna bianco

€ 32.00

L'Etna Bianco Sul Vulcano di Donnafugata è un vino bianco siciliano dal carattere unico, prodotto con uve Carricante coltivate a 730-750 m di altitudine sui terreni vulcanici del versante nord dell'Etna. Questo Etna DOC, affinato in barrique di rovere francese, riflette perfettamente l'anima vulcanica del territorio.

Donna Fugata Sur Sur

€ 28.00

SurSur di Donnafugata è un vino bianco Sicilia DOC che interpreta con freschezza il vitigno Grillo. Il suo nome, che in arabo antico significa "grillo", evoca la Sicilia e la sua storia. Le uve provengono da vigneti situati nella Sicilia sud-occidentale, tra cui la Tenuta di Contessa Entellina.

Cavallo delle fate Tenuta Regalerai

€ 30.00

Varietà antica, incrocio di Catarratto e Zibibbo, per un vino con aromaticità concentrata e complessità. A Regaleali il Grillo è coltivato nella collina a fianco di Case Vecchie. Noi proviamo a giocare sui diversi tempi di raccolta: una parte in anticipo, per ricavare freschezza e mineralità, e la restante a conferire struttura e corpo. Proprio come nelle favole, "C'era una volta", e c'è ancora, il Cavallo delle Fate.

Leone Tenuta Regalerai

€ 27.00

Blend Aromatico

Kike Di Cantina Fina

€ 28.00

Blend aromatico

Machisè di Cantina Fina

€ 20.00

Varietà autoctone siciliane, un'accurata fermentazione in autoclave a bassa temperatura conferisce a questo vino una particolare briosità e freschezza.

Curu Musanegra

€ 20.00

Catarratto, Le uve vengono vinificate in vasche d'acciaio termo-controllate a 15°C. A fine fermentazione e dopo la filtrazione, la maturazione prosegue in vasche d'acciaio termo-controllate. Prima dell'imbottigliamento il prodotto viene sottoposto ad una seconda rifermentazione in piccole autoclavi, utilizzando il metodo Martinotti - Charmat, allo scopo di ottenere un vino frizzante ad una pressione di circa 2 atmosfere.

I Magredi € 23.00

Pinot grigio, Si presenta cristallino, di colore giallo paglierino intenso. Al naso esprime aromi di fiori bianchi, fieno secco, mela, pera ed accenni di frutti tropicali. Risulta essere morbido ed estremamente equilibrato. Vinificazione L'uva viene pigiata e pressata. Il succo viene lasciato riposare a freddo prima della fermentazione. Affinamento Affinamento in contenitori di acciaio. Consiglio Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi. Buona norma non far sostare il prodotto per lungo tempo nel frigorifero.

Altamora-Etna Bianco € 28.00

Cusumano - Lucido € 26.00

Cusumano Shamaris € 26.00

Lo Shamaris di Cusumano è un vino bianco Sicilia DOC 100% Grillo, caratterizzato da una gradazione alcolica del 13% vol, fresco e sapido, che nasce sulle colline della Tenuta Monte Pietroso a Monreale (PA).

Fina Kebrilla € 28.00

Il Kebrilla di Cantine Fina è un vino bianco siciliano Doc a base di uve Grillo in purezza, caratterizzato da spiccate note iodate, freschezza e una forte sapidità mediterranea. Caratteristiche Principali Vitigno: 100% Grillo, coltivato in Sicilia occidentale (Marsala/Trapani) a un'altitudine tra i 150 e i 450 metri. Vinificazione e Affinamento: Fermentazione per l'80% in acciaio e per il 20% in barrique, con un successivo affinamento di tre mesi in bottiglia. Gradazione Alcolica: 13,5% vol. Esame Visivo: Colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Profilo Olfattivo: Bouquet intenso con sentori di fiori d'arancio, scorza di agrumi, pesca bianca e tipici richiami marini e iodati. Profilo Gustativo: Al palato è fresco, molto sapido, succoso, di medio corpo e con un finale persistente legato alla brezza marina.

Fina Kikè € 28.00

Il Kikè delle Cantine Fina è un rinomato vino bianco IGP Terre Siciliane, caratterizzato da una forte identità aromatica, freschezza e un profilo giocato su note di frutta candita e spezie. Caratteristiche Principali Denominazione: Terre Siciliane IGPUvaggio: 90% Traminer Aromatico e 10% Sauvignon Blanc Zona di produzione: Sicilia occidentale, con vigneti situati a circa 500 metri sul livello del mare Gradazione alcolica: 13,5% vol

Fina-Makisè (Frizzante) € 28.00

Miral-Grillo € 20.00

Miral-Chardonnay € 20.00

Cavallo delle fate	€ 30.00
---------------------------	---------

Leone	€ 25.00
--------------	---------

I Magredi-Pinot Grigio	€ 24.00
-------------------------------	---------

I Magredi-Traminer	€ 24.00
---------------------------	---------

Si percepiscono note di rosa gialla appassita, fiori bianchi, agrumi, litchi, cenni di cannella e zafferano. Si dimostra morbido, equilibrato e con buon corpo.

Morgante bianco	€ 30.00
------------------------	---------

Bianco di Morgante è un vino bianco ottenuto dalla vinificazione di uve rosse. Dorato tenue con lievi riverberi verdolini, ha la trama tannica tipica di un rosso accompagnata da un'acidità equilibrata, una scia fruttata e un finale persistente.

Feudo arancio-Tinchitè	€ 20.00
-------------------------------	---------

Giulia birbante	€ 18.00
------------------------	---------

VINI ROSSI

Calice di vino rosso Premium	€ 8.00
-------------------------------------	--------

Calice di vino rosso Premium

Cusumano - Syrah	€ 28.00
-------------------------	---------

Syrah-Sicilia DOC

Cusumano - Desueri	€ 28.00
---------------------------	---------

Nero D'Avola e Syrah-Sicilia DOC

Cusumano - Benurà (Blend Nero d'avola e Syrah)	€ 34.00
Etna Rossa-Alta Mora Nerello mascalese-Etna DOC	€ 32.00
Fina - Nero d'Avola	€ 28.00
Fina - Syrah Terre Siciliane IGT	€ 26.00
Valle dell'Acate - Frappato DOC	€ 32.00
Valle dell'Acate - Cerasuolo di Vittoria	€ 34.00
MORGANTE Rosso Nero D'Avola-Sicilia DOC Nero d'Avola Sicilia DOC della cantina Morgante è un vino rosso siciliano fresco ed equilibrato, prodotto con uve Nero d'Avola in purezza nell'agrigentino (a Grotte).	€ 28.00
Fina-Perricone Terre Siciliane IGT	€ 28.00
Fina-Merlot Terre Siciliane IGT	€ 26.00
Nicosia - Vulka Etna Rosso Etna DOC	€ 30.00
Nicosia-Passicato Etna DOC	€ 28.00

Altamora -Etna Rosso	€ 36.00
Cusumano-Disueri	€ 34.00
Cusumano-Benuara	€ 32.00
Cusumano-Nero D'Avola	€ 24.00
Donna fugata-Cerasuolo di Vittoria - Flora Mumdi	€ 24.00
Donna Fugata- Bell'assai (Frappato)	€ 24.00

BOLLICINE

Miol Prosecco D.O.C. millesimato	€ 22.00
Prior Prosecco superiore D.O.C.G. Brut millesimato	€ 24.00
Audens Le Marchesine Franciacorta Dosaggio zero	€ 38.00
Nitens Le Marchesine Franciacorta Brut	€ 38.00
Brigantia Le Marchesine Franciacorta Satèn	€ 43.00

Artio Le Marchesine Franciacorta	€ 43.00
Rosé	
Brut 700 Cususmano	€ 40.00
Spumante metodo classico	
Pas Dosé Cantina Fina	€ 30.00
Spumante metodo classico	
Moet & Chandon	€ 80.00
TRE SANTI - NICOSIA	€ 38.00
Spumante DOC Etna	
Rose-Sosta dei tre santi	€ 35.00
Metodo Classico	
Tre santi- Nicosia	€ 38.00
Spumante DOC Etna	
Ca del Bosco Cuveè Prestige	€ 70.00
Valdo Original	€ 18.00
spumante	
Brigantia (Millesimato)	€ 43.00
Valdo Aquarius (Blanc de Blancs)	€ 23.00

Aquarius Rosè	€ 23.00
----------------------	---------

Valdo Iki	€ 18.00
------------------	---------

Planeta Bollicine	€ 22.00
--------------------------	---------

COCKTAIL

ANALCOLICO	€ 6.00
-------------------	--------

Cocktail analcolico della casa con frutta fresca,succo e soda

Spritz-Aperol Spip	€ 8.00
---------------------------	--------

Aperol,prosecco e soda

Campari Spritz	€ 9.00
-----------------------	--------

Campari,prosecco e soda

Hugo Spritz	€ 10.00
--------------------	---------

Liquore al sambuco, prosecco, soda e menta L'Hugo Spritz è un cocktail alcolico leggero e rinfrescante a base di Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, soda (o seltz) e foglie di menta fresca. Origine e StoriaNascita: È stato ideato nel 2005 dal barman Roland Gruber in un bar di Naturno, in Alto Adige.Evoluzione: Inizialmente veniva preparato usando uno sciroppo di melissa, poi sostituito con il più comune e floreale sciroppo di sambuco

Americano	€ 10.00
------------------	---------

Bitter, vermouth rosso e soda L'Americano è un classico cocktail italiano da aperitivo dal colore rosso vivo. Ha un gusto unico che unisce le note dolci del vermut all'amaro del bitter, reso fresco e leggermente frizzante dall'acqua di seltz o soda

Negroni	€ 12.00
----------------	---------

Gin, bitter e vermout rosso Il Negroni è un famoso cocktail alcolico dal sapore deciso, secco e amaro. Si prepara unendo parti uguali di gin, vermut rosso e bitter. Si serve freddo in un bicchiere con ghiaccio e una fetta d'arancia

Negroni sbagliato	€ 12.00
Bitter,vermout rosso e prosecco. Il Negroni Sbagliato è un celebre cocktail alcolico italiano da aperitivo, nato come variante più leggera e frizzante del classico Negroni grazie alla sostituzione del gin con lo spumante brut o prosecco	
Gin tonic	€ 10.00
Gin e acqua tonica	
Gin tonic premium	€ 14.00
Gin premium e acqua tonica premium	
Vodka tonic	€ 10.00
Vodka e acqua tonica	
Moscow mule	€ 10.00
Vodka,ginger beer e lime	
Mojito	€ 10.00
Rum bianco,lime,zucchero di canna,menta e soda	
Pina colada	€ 10.00
Rum,ananas e cocco	
Sex on the beach	€ 10.00
Vodka,pesca,arancia e cranberry	
Margarita	€ 10.00
Tequila,triple sec e lime	
Paloma	€ 10.00
Tequila,lime e soda al pompelmo	

Pornstar Martini

€ 12.00

Vodka, passion fruit, vaniglia e prosecco

Espresso Martini

€ 12.00

Vodka, caffè espresso e liquore al caffè

Gin hendrick's

€ 14.00

GIN HENDRICK'S: UN'ESPERIENZA INSOLITA PER SPIRITI LIBERI Hendrick's è un gin dry scozzese dal carattere unico e inconfondibile. Prodotto in piccoli lotti con un'infusione di cetriolo e petali di rosa, Gin Hendrick's si distingue per il suo gusto straordinariamente rinfrescante e floreale. Note degustative: Cristallino e delicato, al naso offre un bouquet aromatico con note di ginepro, coriandolo, agrumi e un tocco floreale di rosa e cetriolo. Al palato è morbido e bilanciato, con un finale lungo e rinfrescante. Perché sceglierlo: Un gin per chi cerca un'esperienza di gusto fuori dall'ordinario. Perfetto per un Gin Tonic classico con cetriolo o per sperimentare cocktail creativi. Riconoscimenti: - Medaglia D'Argento (San Francisco World Spirits Competition)

Gin Mare

€ 14.00

Gin Mare è un gin mediterraneo aromatizzato con cinque botanici principali che richiamano la cultura mediterranea: basilico dall'Italia, timo dalla Turchia, rosmarino dalla Grecia, agrumi dalla Spagna e l'oliva Arbequina, coltivazione tipica della Catalonia.

Gin Portofino

€ 14.00

Portofino Dry Gin presenta al suo interno 21 botaniche, ognuna accuratamente selezionata per le sue proprietà aromatiche naturali: Ginepro, limoni, lavanda, rosmarino, maggiorana, salvia, iris, rosa, combinati con ingredienti locali, completano la ricetta segreta del nostro gin.

ANTIPASTI DEL GIORNO

Tagliere di salumi e formaggi

€ 16.00

Selezione di salumi Emiliani dell'azienda "Villani" e formaggi siciliani accompagnati da crescenti (gnocco fritto)

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio, Anidride solforosa*

Cheesecake al gambero rosso

€ 18.00

Cheese-cake alla francese con tartare di gambero rosso, crumble di taralli Pugliesi, gel di Aperol spritz e polvere di capperi



Allergeni: *Glutine, Crostacei, Uova, Latte, Anidride solforosa*

Tipico Siciliano

€ 14.00

Caponata Siciliana, bruschette di pomodoro, bruschette con crema di olive, formaggi siciliani, pomodorini secchi, olive condite



Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Anidride solforosa*

Tris di montanarine

€ 13.00

Aelezione di tre Montanarine: Montanarina Mortadella Favola alta qualità "Palmieri" e stracciatella campana Montanarina con crudo di Parma 36 mesi "Villani" e parmigiano reggiano 24 mesi Montanarina con cotto alta qualità "Villani" e mozzarella campana D.O.P

Allergeni: *Glutine, Latte, Frutta a guscio, Anidride solforosa*

Fiori di zucca con mozzarella e acciughe

€ 13.00

Fiori di zucca con mozzarella e acciughe con salsa di zucchine e salsa di parmigiano reggiano 24 mesi

Tataki di tonno

€ 17.00

Selezione di tonno panato nel sesamo con perle di soia e olio e.v.o.

Allergeni: *Pesce, Soia, Semi di Sesamo*

Carpaccio di spada con melone cantalupo, gel di mandarino e mandorle tostate

€ 14.00

Carpaccio di spada con melone cantalupo, gel di mandarino e mandorle tostate

Gamberi Bardati

€ 13.00

Gambero bardato con fili di patate Agata e salsa al limone



Allergeni: *Glutine, Uova, Latte, Molluschi*

Caponata Siciliana

€ 10.00

Melanzane fritte, sedano, cipolla bianca, polpa di pomodoro Rosso Gargano, capperi, basilico

Allergeni: *Sedano*

Fiori di zucca con mozzarella e acciughe € 13.00

Fiore di zucca ripieno di mozzarella, acciughe con crema di zucchine e parmigiano reggiano



Allergeni: *Glutine, Uova, Latte*

Ostriche (al pz) € 3.00



Allergeni: *Molluschi*

Salmone affumicato stracciatella € 16.00

Salmone affumicato Norvegia, stracciatella pugliese, pistacchio misticanza, e salsa di mango

Insalata mista € 10.00

Insalata mista - carote - pomodorini - cavolo cappuccio.

Misto caldo € 13.00

Arancinette stagionali, panelle, croccché, patatine fritte

Patatine fritte € 6.00

Bruschetta pomodoro e basilico € 8.00

Gambero marinato del Mediterraneo con olio E.V.O e zest di limone € 20.00

Gambero marinato del Mediterraneo con olio E.V.O e zest di limone (4 PEZZI)



Allergeni: *Crostacei*

Carpaccio di Black Angus Irlanda con gel di arance, crema di pecorino e arachidi € 15.00

Insalata allegra

€ 12.00

Insalata allegra con pomodorini carote cantalupo (melone retato)

Montanarina pomodoro e stracciatella

€ 8.00

Montanarina con pomodorini confit, acciughe del Mediterraneo e stracciatella Pugliese.

Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte*

Calamari fritti con salsa cremosa al limone

€ 15.00

Calamaro fritto in olio di semi di girasole, semola e farina con maionese cremosa al limone.



Allergeni: *Glutine, Pesce*

PRIMI PIATTI DEL GIORNO

Tonnarello fresca con marinara

€ 23.00

Tonnarello fresca con marinara (polpo, gambero, calamari) con polvere di capperi e crumble di olive nere

Allergeni: *Glutine, Crostacei*

Paccheri con gambero, pomodorino e polvere di pistacchio

€ 24.00

Busiata crema di zucchine e Guanciale

€ 22.00

Busiata fresca con crema di zucchine e basilico, Guanciale croccante e stracciatella di bufala

Allergeni: *Glutine*

Tonnarello limone e bottarga

€ 26.00

Tonnarelli freschi con burro, limone, basilico e polvere di bottarga

Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte*

Paccheri con cernia

€ 23.00

Paccheri freschi con cernia, pomodorini multicolor, crumble di pane e olive nere



Allergeni: *Glutine, Pesce*

SECONDI PIATTI DEL GIORNO

Polpo arrostito con patate al forno e pomodorino confit e salsa teriyaky artigianale € 23.00



Tagliata di Black Angus Irlanda premium con insalata allegra € 24.00

Involtino di pesce spada con insalata allegra € 20.00

Fettina di pescespada arrotolata con all'interno cipolla stufata, mollica di pane, sassoline, pinoli e test di arancia e limone.

Gambero e Calamari grigliati € 23.00

Gamberoni e calamari arrostiti serviti con insalata mista

Anatra 2.0 € 20.00

Anatra cotta a bassa temperatura e ripassata in padella con crema di arance e patate al forno

SCHIACCIATA E PIZZA PAUSA PRANZO

Pizza 1 € 15.00

Schiacciata con melanzane grigliate, brie, caciottina e speck Alto Adige

Pizza 2 € 13.00

Pizza con mozzarella campana, pomodoro San Marzano Rosso Gargano, brie, melanzane frita, pesto di basilico e mandorle

Pizza 3 € 15.00

Schiacciata con fior di latte Campano, speck Alto Adige, Piacentinu Ennese, gel di fichi freschi

Allergeni: *Glutine, Latte*

Schiacciata crudo	€ 15.00
Pomodorino confit, prosciutto crudo di Parma 'Villani' alta qualità, rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi	

Schiacciata cotto	€ 14.00
Prosciutto cotto 'Millefiori Villani' alta qualità, mozzarella fior di latte Campana	

Schiacciata cunsata	€ 12.00
Pomodoro a fette, primo sale siciliano, acciughe siciliane alta qualità, origano, sale e olio evo	

Schiacciata salmone	€ 16.00
Salmone affumicato Norvegia, stracciatella Pugliese, rucola e polvere di limone	
Allergeni: <i>Glutine, Pesce, Latte</i>	

BEVERAGE

Libeccio	€ 5.00
-----------------	--------

Levante	€ 5.00
----------------	--------

Zefiro	€ 5.00
---------------	--------

Campari soda	€ 5.00
Il Campari è una famosa bevanda alcolica italiana di colore rosso vivo e dal gusto tipicamente amaro.Caratteristiche principaliTipologia: È un bitter (un liquore a base di erbe). Gusto: È intenso, amaro, con note di erbe, piante aromatiche e frutta.Gradazione alcolica: Di solito intorno ai 25% vol.Ricetta: È segreta e basata su un'infusione in acqua e alcol. Storia e OrigineNascita: È stato inventato nel 1860 da Gaspare Campari a Novara.Diffusione: Il figlio Davide ha reso il marchio famoso nel mondo e simbolo dell'aperitivo italiano.	

ANALCOLICO	€ 6.00
-------------------	--------

AMERICANO	€ 10.00
Bitter , Campari, vermouth rosso e soda	
APEROL SPRITZ	€ 10.00
Aperol , prosecco e soda	
BOULEVARDIER	€ 12.00
whiskey, bitter campari, red vermouth	
CAMPARI SPRITZ	€ 11.00
Prosecco, Campari, soda	
COSMOPOLITAN	€ 12.00
vodka, cointreau, succo di limone, succo/sciroppo di mirtilli rossi	
DRY MARTINI	€ 12.00
gin, dry, vermuth	
ESPRESSO MARTINI	€ 12.00
vodka, kalhua, sciroppo zucchero, espresso ristretto	
GIN BASIL SMASH	€ 12.00
gin, succo di limone, sciroppo zucchero, foglie basilico	
GIN TONIC TANQUERAI	€ 12.00
GIN TONIC PREMIUM	€ 15.00
LIMONCELLO SPRITZ	€ 10.00

LONDON MULE	€ 12.00
gin, ginger beer, succor di lime	
LONG ISLAND ICED TEA	€ 12.00
rum, triple sec, tequila, gin, vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero, top coca cola	
MANHATTAN	€ 10.00
whiskey, sciroppo zucchero, angostura	
MARGARITA	€ 12.00
tequila, triple sec, succo di limone	
NEGRONI SBAGLIATO	€ 12.00
bitter, campari, red vermouht, prosecco	
MITO	
bitter campari, red vermouht	
MOJITO	€ 11.00
Rum Havana 3 , lime , zucchero di canna , succo di lime, soda, menta	
MOSCOW MULE	€ 10.00
Vodka , ginger beer e succo di lime	
OLD FASHIONED	€ 12.00
whiskey, sciroppo di zucchero, angostura	
NEGRONI	€ 12.00
Gin , bitter e vermouht rosso, Campari	

HUGO SPRITZ	€ 12.00
Liquore al sambuco , prosecco , soda e menta	
JAPANESE SPRITZ	€ 10.00
PASSION SPRITZ	€ 10.00
prosecco, passoa, scioppo passion fruit, lemon soda	
PORNSTAR MARTINI	€ 14.00
vodka aromatizzata alla vaniglia, passoa, scioppo frutto della passione, shot di prosecco a parte	
PINA COLADA	€ 10.00
rum bianco, liquore al cocco, succo di ananas	
PALOMA	€ 11.00
tequila, soda al pompelmo, succo di lime	
SEX ON THE BEACH	€ 8.00
vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia, scioppo di grandina	
SOUTH SIDE	€ 12.00
VIRGIN MOJITO	€ 10.00
UNICO SOUR	€ 12.00
Amaro unico, succo di arancia, succo di limone, scioppo di zucchero, tabasco, soda al pompelmo	
VODKA TONIC	€ 12.00

VODKA MARTINI	€ 12.00
VODKA SOUVER	€ 12.00
WHISKEY SOUR	€ 12.00
SHOT	€ 3.00
CALICE ROSSO	€ 8.00
CHARDONNAY	€ 20.00
TINKITE' FEUDO ARANCIO Vino bianco frizzante con uve grillo - siciliano DOC	€ 20.00
MADAMAROSE' SAILLIER DE LA TOUR Vino rosato siciliano DOC con uve in purezza Syrah	€ 22.00
VALDO AQUARIUS ROSE BRUT Spumante di uve venete	€ 20.00
VALDO ORIGINE SPUMANTE BRUT Spumante brut con metodo Charmant da uve bianche venete	€ 18.00
VALDO AQUARIUS BLANC DE BLANCS Spumante metodo Charmant di uve venete	€ 20.00

TRE SANTI - NICOSIA	€ 38.00
Spumante DOC Etna	
BIRRA 00 (PERONI)	€ 5.00
CERES	€ 5.00
CORONA	€ 5.00
BIRRA MESSINA - CRISTALLI DI SALE	€ 5.00
Acqua naturale e frizzante	€ 3.50

ANTIPASTI DELLA TERRAZZA

Tagliere di salumi e formaggi	€ 16.00
Selezione di salumi Emiliani dell'azienda "Villani" e formaggi siciliani accompagnati da crescenti (gnocco fritto)	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio, Anidride solforosa</i>	
Cheesecake al gambero rosso	€ 18.00
Cheese-cake alla francese con tartare di gambero rosso, crumble di taralli Pugliesi, gel di Aperol spritz e polvere di capperi	
	
Allergeni: <i>Glutine, Crostacei, Uova, Latte, Anidride solforosa</i>	
Tris di montanarine	€ 13.00
Aelezione di tre Montanarine: Montanarina Mortadella Favola alta qualità "Palmieri" e stracciatella campana Montanarina con crudo di Parma 36 mesi "Villani" e parmigiano reggiano 24 mesi Montanarina con cotto alta qualità "Villani" e mozzarella campana D.O.P	
Allergeni: <i>Glutine, Latte, Frutta a guscio, Anidride solforosa</i>	

Tataki di tonno	€ 17.00
Selezione di tonno panato nel sesamo con perle di soia e olio e.v.o.	
Allergeni: <i>Pesce, Soia, Semi di Sesamo</i>	
Carpaccio di spada con cantalupo, gel di mandarino e mandorle	€ 14.00
 	
Allergeni: <i>Frutta a guscio</i>	
Gamberi Bardati	€ 13.00
Gambero bardato con fili di patate Agata e salsa al limone	
	
Allergeni: <i>Glutine, Uova, Latte, Molluschi</i>	
Caponata Siciliana	€ 10.00
Melanzane fritte , sedano, cipolla bianca, polpa di pomodoro Rosso Gargano, capperi, basilico	
Allergeni: <i>Sedano</i>	
Ostriche (al pz)	€ 3.00
 	
Allergeni: <i>Molluschi</i>	
Bruschetta pomodoro e basilico	€ 8.00
Bruschetta, salmone, stracciatella e tartufo	€ 13.00
Carpaccio di Black Angus Irlanda con gel di arance, crema di pecorino e mandorle	€ 15.00
Salmone affumicato Norvegese, stracciatella Pugliese, salsa di mango e polvere di pistacchio	€ 16.00
Salmone affumicato Norvegese, stracciatella Pugliese, salsa di mango e polvere di pistacchio	
Allergeni: <i>Pesce, Latte</i>	

Montanarina pomodoro e stracciatella € 8.00

Montanarina con pomodorini confit, acciughe del Mediterraneo e stracciatella Pugliese.

Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte*

Gamberi bardati di patate € 13.00

Calamari fritti € 15.00

con salsa cremosa al limone

Fiori di zucca con mozzarella e acciughe € 13.00

Fiori di zucca con mozzarella e acciughe con salsa di zucchine e salsa di parmigiano reggiano 24 mesi

Tataki di tonno € 17.00

Filetto di tonno panato nel sesamo bianco e nero su avocado, gel di prezzemolo e perlage di soia

Allergeni: *Frutta a guscio, Semi di Sesamo*

Patatine fritte € 6.00

Misto fritto € 13.00

Arancinette stagionali, panelle, croccché, patatine fritte

Tagliere di salumi e formaggi € 16.00

Selezione di salumi "Villani" e formaggi siciliani accompagnati da crescenti

Gambero rosso marinato (4 pezzi) € 20.00

Gambero rosso del Mediterraneo marinato con olio E.V.O e zest di limone



Allergeni: *Crostacei*

PRIMI PIATTI TERRAZZA

Tipico Siciliano

€ 14.00

Caponata Siciliana, bruschette di pomodoro, bruschette con crema di olive, formaggi siciliani, pomodorini secchi, olive condite



Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Anidride solforosa

Tonnarello fresca con marinara

€ 23.00

Tonnarello fresca con marinara (polpo, gambero, calamari) con polvere di capperi e crumble di olive nere

Allergeni: Glutine, Crostacei

Busiata fresca con crema di zucchine e basilico, guancialetto croccante e stracciatella di bufala

€ 22.00

Tonnarello limone e bottarga

€ 26.00

Tonnarelli freschi con burro, limone, basilico e polvere di bottarga

Allergeni: Glutine, Pesce, Latte

Paccheri con cernia

€ 23.00

Paccheri freschi con cernia, pomodorini multicolor, crumble di pane e olive nere



Allergeni: Glutine, Pesce

Paccheri con gambero, pomodorino e polvere di pistacchio

€ 24.00

SECONDI PIATTI TERRAZZA

Involtino di pesce spada con insalata allegria

€ 20.00

Fettina di pesc spada arrotolata con all'interno cipolla stufata, mollica di pane, sassoline, pinoli e test di arancia e limone.

Tagliata di Black Angus premium € 24.00
Tagliata di Black Angus premium Irlanda , servita con insalata allegra

Gambero e Calamari grigliati € 23.00
Gamberoni e calamari arrostiti serviti con insalata mista

Involtino pesce spada € 20.00
Fettina di pescespada arrotolata con all'interno cipolla stufata, mollica di pane, sassoline, pinoli e test di arancia e limone.

Anatra 2.0 € 20.00
Anatra cotta a bassa temperatura e ripassata in padella con crema di arance e patate al forno

LE SCHIACCiate TERRAZZA MOLO53

Schiacciata cunzata € 12.00
Con acciughe, pomodoro , tuma e origano

Shiacciata crudo riserva € 16.00
36 mesi Villani , rucola e pomodorino confit e scaglie di grana

Schiacciata cotto € 14.00
Cotto alta qualità e mozzarella Campana

Speck € 15.00
Schiacciata con melanzane grigliate, brie, caciotta e speck dell'Alto Adige

Schiacciata Salmone € 16.00
Schiacciata con salmone Norvegese, stracciatella Pugliese, rucola e polvere di limone

Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte*

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Creme e condimenti anche in piccole dosi

Soia

Prodotti a base di Soia

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa

Conserve, cibi sott'aceto (solfiti)

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico