

Menù



SEASIDE
ristorante al mare

Appetizers

Double-cooked octopus Potato cream, caramelized onion and crunchy bread (4 - 8 - 11)	16,00 €
Raw Fish (2 - 4) Large Prawns, Swordfish, Tuna Tartare, Oyster, Anchovy and Shrimps	30,00 €
Carpaccio of Catch of the Day with cucumber water and lime (4)	18,00 €
Cous Cous with Fish and Seasonal Vegetables (1 - 2 - 4)	14,00 €
Marinated Lampara anchovies (4)	14,00 €
Seared scallop with thyme (8 - 12) Pea cream and almond brittle	20,00 €
Tartare of the Day (4)	22,00 €

Main Course

Gagnano spaghetti with clams and lemon (1 - 12)	18,00 €
Rice with Home Garden Basil Pesto and Scampi with Citrus Flavors (2)	20,00 €
Homemade gnocchi with fish ragout, mushrooms and bottarga (2 - 4 - 12)	18,00 €
Sicilian Busiata (1 - 3 - 4 - 8) Anchovy Cream, Fennel, Orange Peel, Raisins, Pine Nuts and "Muddica Atturrata"	16,00 €
Scampi bundle with courgettes and pistachio (1 - 2 - 3 - 8)	20,00 €
Typical pasta alla Norma (1 - 7)	12,00 €

Antipasti

Polpo in doppia cottura Crema di patate, cipolla caramellata e pane croccante (4 - 8 - 11)	16,00 €
Crudo di Pesce (2 - 4) Scampi, Pesce spada, Tartare di tonno, Ostrica, Alici e Gambero	30,00 €
Carpaccio di Pescato del giorno con acqua di cetriolo e lime (4)	18,00 €
Cous Cous di Pescato del Giorno e verdure di stagione (1 - 2 - 4)	14,00 €
Acciughe di Lampara marinate (4)	14,00 €
Capasanta scottata (8 - 12) con Timo, su vellutata di piselli e Croccante di Mandorle	20,00 €
Tartare del Giorno (4)	22,00 €

Primi

Spaghetti di Gragnano alle Vongole Veraci e Limone (1 - 12)	18,00 €
Risotto al Pesto di Basilico dell'Orto con Scampi ai profumi di Agrumi (2)	20,00 €
Gnocchetti della Casa con Ragù di Pesce, Funghi Porcini e Bottarga (2 - 4 - 12)	18,00 €
Busiata Sicilia (1 - 3 - 4 - 8) Crema di Acciughe, Finocchietto, scorza di Arancia, Uvetta, Pinoli e "Muddica Atturrata"	16,00 €
Fagottino agli Scampi con Zucchine e Pistacchio (1 - 2 - 3 - 8)	20,00 €
Pasta alla Norma (1 - 7)	12,00 €

Fish Dishes

Fish Slice of the Day (4 - 8 - 14) Messina-style sautéed endive and its sauce	18,00 €
Mixed fried fish (1 - 2 - 4) Shrimps, Squid, Anchovies and Octopus	20,00 €
Swordfish roll (1 - 4 - 8)	18,00 €
Selection of fish of the day (4) Cooked on the grill	50€/Kg
Slice of Aeolian swordfish (4 - 8 - 14)	18,00 €
Slice of Grilled Swordfish (4)	18,00 €

Meat Dishes

Grilled Beef Fillet with Rocket and Parmesan (7)	20,00 €
Nebrodi Black Pig Ribs with Fennel Cream (14)	20,00 €

Side Dishes

Baked Potatoes	5,00 €
French fries	5,00 €
Grilled vegetables	5,00 €
Mixed salad	5,00 €
Caponatina	6,00 €

Dessert

Strawberry mousse, cream and red fruits (3 - 7)	5,00 €
Triple chocolate cheese cake (1 - 3 - 7)	5,00 €
Classic Tiramisu / Salted Caramel Tiramisù (1 - 3 - 7)	5,00 €
Lemon Creamy (1 - 7)	5,00 €
Sicilian Cassatina (1 - 7 - 14)	5,00 €
Pistachio Cream with Cocoa Crumble (1 - 7)	5,00 €

Secondi Pesce

Trancio di Pescato del Giorno (4 - 8 - 14) Indivia saltata alla Messinese e la sua Salsa	18,00 €
Frittura Mista di Pesce (1 - 2 - 4) Gamberetti, Totano, Acciughe e Polpo	20,00 €
Involentino di Pesce Spada (1 - 4 - 8)	18,00 €
Selezione di Pescato del Giorno (4) Cucinato alla Griglia	50€/Kg
Trancio di Pesce Spada all'Eoliana (4 - 8 - 14)	18,00 €
Trancio di Pesce Spada ai Ferri (4)	18,00 €

Secondi Carne

Filetto di Manzo ai Ferri con Rucola e Grana (7)	20,00 €
Costine di Maialino Nero dei Nebrodi con crema di Finocchietto (14)	20,00 €

Contorni

Patate al Forno	5,00 €
Patate Fritte	5,00 €
Verdure Grigliate	5,00 €
Insalata Mista	5,00 €
Caponatina (8 - 14)	6,00 €


Dolci


Mousse fragola panna e frutti rossi (3 - 7)	5,00 €
Cheesecake al triplo cioccolato (1 - 3 - 7)	5,00 €
Tiramisù Classico / Tiramisù al Caramello Salato (1 - 3 - 7)	5,00 €
Cre moso al Limone (1 - 7)	5,00 €
Cassatina Siciliana (1 - 7 - 14)	5,00 €
Cre moso al Pistacchio con Crumble al Cacao (1 - 7)	5,00 €


Allergeni alimentari | Food allergens


Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11: Glutine, uova, pesce, molluschi, arachidi, frutta a guscio, soia, latte, sedano, senape, semi di sesamo, lupino, anidride solforosa e solfiti.


The customer is kindly requested to inform the restaurant staff about the need to consume food free from specific allergenic substances before placing an order. During kitchen preparations, cross-contamination cannot be completely ruled out. Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances as per EU Regulation 1169/11: Gluten, eggs, fish, shellfish, peanuts, tree nuts, soy, milk, celery, mustard, sesame seeds, lupin, sulphur dioxide, and sulphites.


1  **Glutine / Gluten**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized and derived products.


2  **Crostacei e derivati / Shellfish and its derivatives**
Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
Both marine and freshwater ones: shrimp, langoustines, lobsters, crabs, hermit crabs, and similar.


3  **Uova e derivati / Eggs and its derivatives**
Anche in parte minima, es: maionese, emulsionanti, dolci, pasta all'uovo, gelati e creme altro.
Even in minimal amounts, e.g., mayonnaise, emulsifiers, desserts, egg pasta, ice creams, and other creams.


4  **Pesce e derivati / Fish and its derivatives**
Cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
That is, all those food products that contain fish, even in small percentages.


5  **Arachidi e derivati / Peanuts and their derivatives**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
Packaged snacks, creams, and condiments that may contain even in small amounts.


6  **Soia e derivati / Soy and its derivatives**
Latte, tofu, spaghetti, etc.
Milk, tofu, spaghetti, etc.


7  **Latte e derivati / Latte e derivati**
Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme, ecc. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
Yogurt, biscuits and cakes, ice cream and creams, etc. Every product in which milk is used.


8  **Frutta a guscio e derivati / Nuts and their derivatives**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, Brasiliane e Queensland, pistacchi ecc e i loro derivati.
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios, etc., and their derivatives.


9  **Sedano e derivati / Celery and its derivatives**
Presente in pezzi e all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
Present in pieces and in preparations for soups, sauces, and vegetable concentrates.

10  **Senape e derivati / Mustard and its derivatives**
Anche in parte minima, es: maionese, emulsionanti, dolci, pasta all'uovo, gelati e creme altro.
Even in minimal amounts, e.g., mayonnaise, emulsifiers, desserts, egg pasta, ice creams, and other creams.

11  **Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and their derivatives.**
Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
In addition to whole seeds used for bread, we may find traces in some types of flour.

12  **Molluschi e derivati / Clams and their derivatives.**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
Scallop, razor clam, scallop, date mussel, bean clam, top shell, snail, mussel, rock shell, oyster, limpet, sea truffle, tellin, and clam, etc.

13  **Lupino e derivati / Lupin and its derivatives**
Sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume.
In the form of roasts, sausages, flours, and similar products that have this legume as their base.

14  **Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulfites.**
Possiamo trovarli in: in cibi sott'aceto, conserve di prodotti ittici, sott'olio, marmellate, nell'aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.
We can find them in foods preserved in vinegar, canned fish products, pickles, jams, vinegar, dried mushrooms, non-alcoholic beverages, and fruit juices.



SEASIDE

ristorante al mare