

ANTIPASTI - STARTERS

CONDIVISIONE DI MARE

PER 2 PERSONE

(Seafood sharing platter - for 2 people)

30,00€

LA NOSTRA SELEZIONE DI CRUDI

PER 2 PERSONE

(Our selection of raw seafood for 2 people)

35,00€

VITELLO TONNATO 2.0

(Veal with tuna sauce 2.0)

13,00€

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI CON CROSTINI E MIELE

(Selection of local cheeses with crostini and honey)

12,00€

POLPO GRIGLIATO SU CREMA DI PATATE, POMODORINI E OLIO AL BASILICO

(Grilled octopus on a bed of potato cream, cherry tomatoes, and basil oil)

17,00€

CARPACCIO DI TONNO CON DIVERSE CONSISTENZE DI LIMONE, MISTICANZA E CHIPS DI RISO

(Tuna carpaccio with various lemon textures, mixed greens, and rice chips)

15,50€

BIETOLA SALTATA CON VELO DI CALAMARI, CROSTINI, KEFIR AGLI AGRUMI E OLIO AI CROSTACEI

(Swiss chard salad with calamari veil, crostinis, citrus kefir and shellfish oil)

15,00€

CAPONATA DI VERDURE MISTE ALLA TRAPANESE

(mix vegetable Caponata Trapanese Style)

10,00€

ZUPPE - SOUP

MINISTRONE DI VERDURE

(Vegetable minestrone)

9,00 €

ZUPPA DI COZZE

(mussels soup)

12,00 €

INSALATE - SALAD

INSALATA CAPRESE

(Caprese salad - tomato and mozzarella)

8,50 €

INSALATA SICILIANA

(Sicilian salad)

7,00 €

*COPERTO - COVER CHARGE 3,00€

**in mancanza del prodotto fresco verranno usati prodotti congelati a bordo

**In the absence of fresh products, frozen items will be used

PRIMI - MAIN COURSE

RISOTTO CON CREMA DI COZZE, EMULSIONE DI RICCI, LIMONE E BOTTARGA (Risotto with mussel cream, sea urchin emulsion, lemon, and bottarga)	20,00€
RAVIOLI RIPIENI DI ZUCCHINE CON GAMBERO SALTATO E PISTACCHIO (Zucchini-filled ravioli with sautéed shrimp and pistachio)	20,00€
PLIN RIPIENI DI BARBABIETOLA SU FONDUTA AL CACIOCAVALLO RAGUSANO E NOCI (Plin stuffed with beetroot on a caciocavallo ragusano fondue with walnuts)	16,50€
PACCHERI CON PESCE SPADA, MELANZANE, MENTUCCIA E MANDORLE (Paccheri with swordfish, aubergines/eggplant, mint, and almonds)	16,00€
BUSIATA AL PESTO TRAPANESE (Busiata with Trapanese pesto)	13,50€
SPAGHETTONE AI RICCI DELICATI (Spaghettone with delicate sea urchins)	25,00€
SPAGHETTONE ALLO SCOGLIO A CARTOCCIO (Spaghettone with mixed seafood in parchment)	20,00€

SECONDI - SECOND COURSE

TONNO IN AGRODOLCE (Tuna in sweet and sour sauce)	20,50€
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI (Fried calamari and shrimp)	23,50€
GRIGLIATA MISTA DI PESCE (Mixed grilled seafood)	26,50€
TRANCIO DI SALMONE SU CREMA DI PATATE, BIETOLA SALTATA E LIMONE CANDITO (Salmon Steak on a bed of potato cream, sautéed Swiss chard, and candied lemon)	19,00€
PESCE SPADA SU CREMA DI CECI, RIDUZIONE AL NERO D'AVOLA E OLIO AL BASILICO (Swordfish on chickpea cream, Nero d'Avola reduction, and basil oil)	19,50€
FILETTO DI ANGUS SU SALSA DI FUNGHI PORCINI E BIETOLE (Angus fillet with mushroom sauce and Swiss chard)	25,00€
RIBEYE ALLA GRIGLIA (Grilled ribeye steak)	23,00€

*COPERTO - COVER CHARGE 3,00€

**in mancanza del prodotto fresco verranno usati prodotti congelati a bordo
**In the absence of fresh products, frozen items will be used

CONTORNI - SIDE DISHES

VERDURE GRIGLIATE (Grilled vegetables)	7,00€
PATATE AL FORNO (Roasted potatoes)	5,00€
INSALTA MISTA (mixed salad)	6,00€

DESSERT

TARTUFO BIANCO (White Truffle)	6,00€
CANNOLO CON RICOTTA (Cannolo with ricotta)	5,00€
CASSATELLA FRITTA CON RICOTTA E MIELE (Fried cassatella with ricotta an honey)	3,00€
SEMIFREDDO AL LIMONE (Lemon semifreddo)	6,00€
PARFAIT DI MANDORLE (Almond parfait)	6,00€
PARFAIT AL PISTACCHIO (Pistachio parfait)	6,00€
SORBETTO AL LIMONE (Lemon Sorbet)	3,00€
CASSATA SICILIANA (Sicilian Cassata)	4,00€
TIRAMISÙ (Tiramisu)	6,00€

MENU KIDS

SPAGHETTI AL POMODORO (Spaghetti with tomato sauce)	6,00€
SPAGHETTI ALLA SALSA BIANCA (Spaghetti with white sauce)	6,00€
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE (Chicken cutlet with chips/french fries)	10,00€
NUGGETS DI POLLO CON PATATINE (Chicken nuggets chips/french fries)	8,50€
BABY PIZZA MARGHERITA (Pizza margherita baby)	6,50€

*COPERTO - COVER CHARGE 3,00€

**in mancanza del prodotto fresco verranno usati prodotti congelati a bordo
**In the absence of fresh products, frozen items will be used

BEVERAGE - DRINKS

CALICE DI PROSECCO (Glass of prosecco wine)	6,00 €
APEROL SPRITZ (Aperol Spritz Cocktail)	7,00 €
GIN TONIC (Gin Tonic Cocktail)	8,00 €
ACQUA MINERALE NATURALE O MINERALE FRIZZANTE 0,75L (mineral still or sparkling water 0,75l)	3,00 €
BIBITE: COCA COLA, FANTA, SPRITE (soft drinks: coke, fanta, sprite)	4,00 €
BIRRA ARTIGIANALE BIONDA O ROSSA 33 CL (Craft beer Blonde or Red 33cl)	7,00 €
BIRRA ALLA SPINA 50CL (Draft beer 50cl)	5,00 €
VINO LOCALE BIANCO O ROSSO 0,50L (Local white or red wine 0,50l)	9,00 €
VINO LOCALE BIANCO O ROSSO 1L (Local white or red wine 1l)	15,00 €
CAFFÈ (Coffee)	1,00 €
AMARO, GRAPPA O LIMONCELLO (Amaro, Grappa or Limoncello Liquor)	4,00 €

***COPERTO - COVER CHARGE 3,00€**

**in mancanza del prodotto fresco verranno usati prodotti congelati a bordo
**In the absence of fresh products, frozen items will be used

LISTA DEGLI ALLERGENI - ALLERGEN LIST

dei prodotti che possono essere usati in questo locale
(about the ingredients used in this restaurant)



- Glutine - Gluten
- Soia - Soybeans
- Semi di Sesamo - Sesame Seeds
- Crostacei - Crustaceans
- Latte - Milk
- Solfiti - sulphites
- Uova - Eggs
- Fritta a guscio - Nuts
- Anidride solforosa - Sulphur dioxide
- Pesce - Fish
- Sedano - Celery
- Lupini - Lupin
- Arachidi - Peanuts
- Senape - Mustard
- Molluschi - Molluscs