

menù

ANTIPASTI

- PLATEAU ROYALE per 2 ps. 65€
- AZZURRO DI MARE (sarde alla palermitana, polpette di neonata, capasanta gratinata, sarde alla beccafico, spiedino di gambero, polpo alla Luciana) 17€
- Crudità di mare con ostrica, gambero rosso e scampo di Sicilia, frutti di mare e carpacci 24€
- TERRA DI SICILIA (arancino mignon, melanzane alla beccafico, frittatina, panelle, caponata di melanzane, melanzane alla parmigiana, crocchette di patate alla palermitana. *Suscettibile di variazione) 16€
- SFIZIOSO 14€
- BIS DI TARTARE , TONNO (puntarelle e brunoise di pomodoro) SALMONE (mandorle e ananas) 16€
- Tris di carpacci con frutta e verdure di stagione e maionese alla soia 18€
- Selezione di crudità, scampi con confettura di pompelmo e zenzero, carpaccio di salmone con agrumi e mandorle e tartare di tonno con puntarelle e brunoise di pomodoro 20€
- Insalatina di seppia scottata con misticanza di pomodorini confit, carciofi croccanti e noci 18€
- Polpo arrostito con cremoso di ceci, gocce di burrata al nero di seppia e croccante di taralli 18€
- Degustazione di gambero rosso di Mazara 6pz 27€
- Degustazione di ostriche 6pz. 21€
- Degustazione di scampi di Sicilia 6pz 27€
- Degustazione 2 scampi, 2 ostriche, 2 gamberi 25€

menù

PRIMI

- Linguine con vongole e bottarga 16€
- Pasta con le sarde 16€
- Pacchero con pesto di pistacchio, tartare di tonno e burrata 18€
- Spaghettoni all'astice 25€
- Scialatiello "Zia Maria" con frutti di mare 18€
- Busiati al ragù di crostacei e funghi porcini 18€
- Fusillone al ragù di polpo, carciofi e pecorino 18€
- Tagliolino con pescato del giorno, olive del Belice, pomodorini e capperi 17€
- Busiatelle alla norma 14€
- Spaghettone con salsiccia e fonduta di ragusano 16€

SECONDI

- Fritto misto 18€
- Grigliata mista di pesce 22€
- Tagliata di tonno scottata con carciofi arrostiti, gocce di ragusano e maionese alla soia 20€
- Involtino di pesce spada alla palermitana con insalatina di arance e finocchi 18€
- Trittico (involtino di pesce spada, cubotto di salmone al papavero su cremoso di ceci, gamberi in crosta) 24€
- Tris di gamberi in crosta (pistacchio, mandorle e sesamo con insalatina di agrumi e maionese al nero di seppia) 20€
- Polpo alla Luciana con quenelle di patate agli agrumi 20€
- Filetto di pescato del giorno alla siciliana con capperi, olive, patate e pomodorini 20€
- Cotoletta di vitello alla palermitana con sformatino di caponata 20€
- Zuppeta di pesce (cozze, vongole, gamberi conchigliato e calamari) 20€



menù

CONTORNI

- Insalata mista 4€
- Verdure grigliate 4€
- Patate al forno 4€
- Patatine fritte 4€

DOLCI E BEVANDE

- Cannolo 6€
- Cassata siciliana 6€
- Dolci della casa 7€
- Sorbetto 5€
- Caffè 2€
- Acqua 2€
- Coca cola, Fanta, Sprite 4€
- Birra in bottiglia 0,33cl 5€

Coperto 2€



menù Agrigento

- Entree di caponata e panella
- Bis di tartare, con TONNO (puntarelle e brunoise di pomodoro, SALMONE (mandorle e ananas)
- Spaghettoni con gamberi, bisque di crostacei e pomodorini

26€

menù Siracusa

- Entree di caponata e panella
- SFIZIOSO, arancino di mare, frittelline di nunnata, sarde alla palermitana
- Pescato del giorno con patate, olive e pomodorini

25€