

MENU RISTORANTE

Dal Mare • in evidenza

LE NOSTRE FIRME DI MARE

★ LA SELEZIONE DELLO CHEF

I Crudi del Giorno *

Crudi di giornata composti dallo chef secondo disponibilità.

SI SPOSA CON

MAMERTINO BIANCO DOC • CANTINE VASARI
60% CATARRATTO • 20% INSOLIA • 20% GRILLO

all. 2, 4, 14

29

★ LA FIRMA DELLA CASA

Paccheri Blanco *

Paccheri freschi con scampi, gamberoni, calamari, cozze, vongole e triglie.

SI SPOSA CON

METODO CLASSICO CASEMATTE
80% GRILLO • 20% NERELLO MASCALESE

all. 1, 2, 4, 14

24

ANTIPASTI

I crudi del giorno *	29
Crudi di giornata composti dallo chef secondo disponibilità. · 2, 4, 14	
Ostriche	3
Al pezzo. · 14	
Frittura di pesce * CONSIGLIATO	17
Calamari e triglie, maionese alla liquirizia. · 1, 3, 4, 14	
Catalana di gamberoni *	20
Misticanza, datterino giallo e rosso, cipolla, sedano, olive, capperi e gamberoni. · 2, 9	
Insalata Blanco *	23
Gamberoni, cozze, datterino giallo e rosso, calamari, seppia e polpo. · 2, 14	
Tartare di tonno *	18
All'evoliana, con capperi, pomodori secchi e mandorle. · 4, 8	
Impepata di cozze	14
Con basilico, limone e pane tostato. · 1, 14	
Insalata di seppia *	19
Julienne di finocchi, ananas, zucchine, seppia e mentuccia. · 14	
Polpettine di pesce spada *	16
Alla ghiotta, con cipolla, sedano, capperi, uvetta, olive e pinoli. · 1, 3, 4, 7, 8, 9	
Bao buns al nero di seppia • Gambero *	8
Tartare di gambero e caprino aromatizzato al limone. · 1, 2, 7	
Bao buns al nero di seppia • Salmone *	7
Tartare di salmone e caprino aromatizzato al limone. · 1, 4, 7	
Bao buns al nero di seppia • Tonno *	7
Tartare di tonno e caprino aromatizzato al limone. · 1, 4, 7	
Crocchette di patate	8
Fatte in casa. · 1, 3, 7	
Tuma e alici	9
In pasta fillo, con miele. · 1, 4, 7	

PRIMI

Paccheri Blanco *	24
Scampi, gamberoni, calamari, cozze, vongole e triglie. · 1, 2, 4, 14	
Linguine alle vongole	23
· 1, 14	
Linguine al limone	17
Con cozze e basilico. · 1, 14	
Paccheri freschi all'ombrina *	22
Ombrina, crema di datterino giallo e bottarga di tonno. · 1, 4	
Eliconi *	23
Crema di zucchine, scampi e nocciole tostate. · 1, 2, 8	
Spaghettono burro e alici	18
Con crumble di pane aromatizzato al limone. · 1, 4, 7	
Spaghettono al pomodorino bruciato	19
Crema di pomodoro bruciato, peperoncino, cozze e pecorino romano. · 1, 7, 14	
Cacio, pepe e gambero rosso di Mazara *	22
· 1, 2, 7	

SECONDI

Tataki di tonno * CONSIGLIATO	23
Doppia cottura, salsa teriyaki, caponatina e cipolle caramellate. · 1, 4, 6	
Grigliata mista *	31
Gamberoni, involtini di spada, calamaro e tonno con verdure fresche. · 1, 2, 4, 14	
Polpo in doppia cottura *	22
Laccato alla barbecue, crema di patate e tarallo croccante. · 1, 7, 14	
Bracioline di pesce spada *	19
Alla messinese, con verdure di stagione. · 1, 4, 7, 8	
Filetto di spigola *	23
All'acqua pazza. · 4	
Ombrina scottata *	25
Con crema di piselli e mandorle tostate. · 4, 8	



MENU PIZZERIA

Le Firme • in evidenza

LE NOSTRE PIZZE SIMBOLO

IMPASTO AL NERO DI SEPIA

Fata Morgana

— miraggio sullo Stretto —

Stracciatella, gambero rosso di Mazara, datterino giallo, erba cipollina, polvere di peperone Crusco, olio EVO Tonda Iblea Terraliva al limone.

SI SPOSA CON

INFATATA • CANTINE CARAVAGLIO • MALVASIA 100%
EDEN SPRITZ
CONSIGLIATO DA MATTEO LA SPADA

aff. 1, 2, 7, 14

28

★ GAMBERO ROSSO • PREMIO PIZZA E TERRITORIO

Disgraziata

— omaggio a Don Mimicu —

Mortadella Levoni Linea Oro, melanzane sott'olio, datterino, funghi, salame, gocce di habamix, primo sale, polvere di olive.

SI SPOSA CON

NOCERA • CANTINE VASARI • NOCERA 100%
STRETTO SOUR
CONSIGLIATO DA MATTEO LA SPADA

aff. 1, 7, 8, 12

16

Posatele al centro. Lasciate che siano loro a iniziare.

Sfizi

PRIMA DI TUTTO IL RESTO

CROCCHÈ

HOMEMADE
ricetta di casa

1,50 • al pezzo

PATATINE FRITTE*

5,50

PALLA AL CENTRO*

bombe di salsiccia frita

6 • 4 pezzi

TUMA IN PASTA FILLO

croccante, filante

2 • al pezzo

PATATE AMERICANE*

dolci, fritte

8

FRITTURA DI PESCE*

SUPER CROCCANTI
calamari e filetti di triglia

17

Intramontabili

Margherita LA SCEGLIAMO NOI	9
Pomodoro biologico, fior di latte, basilico, olio EVO. · 1, 7	
O Sole Mio	14
Mozzarella di bufala DOP, fior di latte, datterino rosso e giallo, basilico, olio EVO Terraliva. · 1, 7	
Evergreen	13
Pomodoro biologico, fior di latte, prosciutto cotto Branchi, olive taggiasche, funghi. · 1, 7	
Sinfonia di Gusto	16
Datterino giallo in succo della Piana del Sele, fior di latte, rucola, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, scaglie di grana, olio EVO. · 1, 7	
Burrata	16
Pomodoro pelato schiacciato, fior di latte, datterino rosso semi secco, burrata, prosciutto crudo di San Daniele DOP legato a mano. · 1, 7	
Stretto	16
Fior di latte, mortadella Levoni Linea Oro, burrata, pistacchio tostato, pesto di pistacchio. · 1, 7, 8	
Voleva essere una Marinara LA SCEGLIAMO NOI	11
Pomodoro pelato schiacciato a mano, grana, salame paesanella, pepe nero, origano. · 1, 7	

Stagionali

Il canto delle nasse LA SCEGLIAMO NOI	18
Pesto di zucchine, passata di datterino giallo, gambero, granella di pistacchio, provola dei Nebrodi, olio al limone, polvere di capperi. · 1, 2, 7, 8	
Dall'Etna alle Alpi	14
Crema di melanzane bruciata alla brace, bufala, speck, gherigli di noci, olio all'arancia. · 1, 7, 8	
Fuori Norma LA SCEGLIAMO NOI	15
Datterino giallo in succo, melanzane fritte, ricotta fresca, chips di melanzane fritte, crema di grana, datterino rosso semi secco, basilico. · 1, 7	
Zagara e cenere	14
Pesto di zucchine, fior di latte, zucchine fritte, ricotta infornata, datterino rosso semi secco, crumble di pane ai grani antichi al limone e menta, soffio di zagara. · 1, 7, 8	
Caronte • la traghettata infernale	12
Salame piccante, datterino giallo scassato a mano, polvere di peperone Crusco, sponzali, provola affumicata, olio al peperoncino. · 1, 7	

L'Orso d'Autore

Orso Iberico LA SCEGLIAMO NOI	16
Fior di latte, funghi shiitake, timo, lardo di patanegra, scaglie Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, pepe nero, olio tartufo. · 1, 7	
Figlia del Fuoco	14
Friarielli, salsiccia, provola affumicata, crema di friarielli, datterino rosso semi secco, terra di olive. · 1, 7	
Nebrodi Umami LA SCEGLIAMO NOI	16
Provola di Cesarò, funghi shiitake, fior di latte, salsiccia, crema di grana, elisir di tartufo. · 1, 7	
Brezza Marina	18
Fior di latte, mozzarella di bufala, pomodori in acqua di mare, rucola, croccante di grana, prosciutto crudo di Parma DOP, olio EVO. · 1, 7	
Incontro Proibito LA SCEGLIAMO NOI	19
Gambero marinato agli agrumi, lardo di patanegra, granella di pistacchio, fior di latte, rosmarino, sponzali. · 1, 2, 7, 8	
Oro Peloritano	13
Salame Sant'Angelo, pomodoro confit, fior di latte, scaglie di maiorchino, melanzane sott'olio, origano selvatico, olio al limone. · 1, 7	
Anima dello Stretto	12
Datterino arancione scassato a mano, primo sale, alici del Mediterraneo, pepe Arlecchino, cuore di scarola in osmosi di ghiaccio, capperi fritti di Salina, olio infuso al finocchietto selvatico. · 1, 4, 7	

Sapori di Sicilia

Messinese	12
Scarola, tuma, alici, pepe nero, datterino rosso semi secco. · 1, 4, 7	
Vento caldo nello stretto	14
Crema di melanzane, provola affumicata, cipolla caramellata, filetti di tonno, olio alla menta. · 1, 4, 7	
Un giorno alle Eolie LA SCEGLIAMO NOI	16
Passata pomodoro siccagno, filetti di tonno sott'olio, cipolla caramellata, capperi di Salina, sponzali, olive, crema di grana, olio al limone, elisir di acciughe. · 1, 4, 7	
Tramonto Eoliano	15
Datterino arancione scassato a mano, salame Sant'Angelo, provola affumicata, ciuffi di ricotta al limone, capperi di Salina fritti, oli e profumi infuso al finocchietto selvatico. · 1, 7	
Memoria di un orto contemporaneo 🌱	14
Passata di datterino giallo, mugnuli selvatici, funghi shiitake, olio al mandarino, cipolla rossa caramellata, mandorle, gel di soia all'umami. · 1, 6, 8	