

MENU'

OYSTER BAR

Ostriche Fines (size n°4)	2,50 cad. 1
Ostriche Fines (size n°2)	3,50 cad. 1

OSTRICHE SPECIALI

Peter Pan (size n° 5)	4,50 cad. 1
Marie Morganes (size n° 3)	5 cad. 1
Gillardeau (size n°2)	6 cad. 1

OSTRICHE GRAND CRU

Regal or (size n.2)	8 cad.1
San Michele (size. n°2)	10 cad.1

ANTIPASTI

Insalata di polpo alla mediterranea con pomodorini e cipolla di Tropea	14
Antipasto caldo	14
Varietà di crudo	18
Impepata di cozze	10
Crostini di pane con alici del cantabrico e burro salato	16
Alici marinate	12

PRIMI

Linguine alle vongole	18
Linguine al nero di seppia	15
Casarecce gambero e zucchine	15
Linguine con cozze e asparagi di mare	15

SECONDI

Sarde a beccafico	15
Involtini di pesce spada	12
Frittura mista	20
Spada alla griglia	16
Fish & chips	15
Pescato del giorno	€ 60 al kg
Filetto di pesce agli agrumi di Sicilia	16

DESSERTS

Mousse di limone con cuore di lamponi	6,50
Tartufo Nero fondente	6,50
Semifreddo siciliano (pistacchio, mandorla, arancia)	6,50

BEVANDE

Acqua naturale	2,50
Acqua gassata	2,50
Acqua Lete	2,50
Coca Cola	3
limonata	3,80
Gazzosa	3,80
Chinotto	3,80
Arancia amara	3,80
Fanta	3
Birra dello stretto	6

Vini

Calice vino	6
Calice bollicine	8
Herous frizzante (nerello mascalese)	30
Mara Elena (carricante-grecanico-catarratto)	38

Maria Elena rosato (nerello mascalese)	32
Bianco del patrimonio (carricante-grecanico-catarratto)	34
Akram (chardonnay)	30
Sicilia naturalmente bio (catarratto)	27
Rosè di nerè (nero di avola)	18
Altavilla della corte (grillo)	20
Leone (catarratto-pinot bianco, sauvignon, Traimer aromatico)	30
Cristo di campobello (grillo)	34
Alico (Canicatti, Inzolia, Chardonnay)	18
Ciuri (nerello mascalese)	30
Fi'lici (NicolaGumina etna doc)	34
Prosecco Valdobbiadene	20
Champagne Laurent-Perrier (Brut)	80
Coperto	1,50