



**Informiamo la gentile clientela che i nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni e spezie anche se non specificati nel piatto:**

**glutine, uova, pesce o crostacei, solfiti, fave, lattosio, frutta con guscio, sedano, senape, peperoncino, pepe nero aglio e cipolla, prezzemolo origano, timo, rosmarino, basilico e,entamenta**

**In caso di allergie o intolleranze consultare il libro degli ingredienti e allertare il personale di sala durante l'ordinazione.**

**In assenza di prodotto fresco si avvisa la clientela che alcuni prodotti potranno essere surgelati, usiamo solo prodotto congelato a bordo per garantire il massimo della qualità e freschezza.**

*All our products may contain the following allergens and spices: Gluten, eggs, fish and shellfish, sulphites, fava beans, lactose, nuts, celery, mustard, black pepper, chili pepper, onions, garlic, parsley, basil, rosemary, thyme, mint and wild fennel*

*In Case of allergies or intolerances oalert and ask the staff.*

*In absence of fresh product, our customers are advised that some products may be frozen on board.*

**Coperto/Cover charge € 2,50**

## **APERITIVI/APERITIF**

<b>Prosecco</b>	<b>€ 5</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>€ 6</b>
<b>Americano</b>	<b>€ 6</b>
<b>Negroni</b>	<b>€ 6</b>
<b>Campari Soda</b>	<b>€ 3</b>
<b>Mojito</b>	<b>€ 6</b>

## ANTIPASTI/STARTERS

<b>Bruschette al pomodoro</b>	<b>€ 5</b>
<i>Tomatoes bruschetta</i>	
<b>Parmigiana di melanzane (vegetariana)</b>	<b>€ 8</b>
<i>Eggplant Parmigiana</i>	
<b>Antipasto di terra</b>	<b>€ 10</b>
.	<b>per 2 persone / for 2 people € 16</b>
<b>Salumi artigianali, Ragusano DOP, pecorino siciliano , mozzarella di bufala ragusana, olive siciliane, panelle, arancino e bruschetta</b>	
<i>Typical salami, caciocavallo cheese, pecorino cheese, mozzarella, olives, panelle, arancino and bruschetta</i>	
<b>Sarde fritte alla beccafico</b>	<b>€ 10</b>
<i>Beccafico sardines</i>	
<b>Tartare di tonno ai profumi iblei</b>	<b>€ 12</b>
<i>Tuna tartare</i>	
<b>Zuppa di cozze o Pepata di cozze</b>	<b>€ 12</b>
<i>Mussels with tomato soup or Mussels sauté</i>	
<b>Polpo grigliato su mousse di patate e pomodorini secchi</b>	<b>€ 13</b>
<i>Grilled octopus on potato mousse with dried tomatoes</i>	
<b>Fantasia di Mare</b>	<b>€ 20</b>
.	<b>per 2 persone / for 2 people € 28</b>
<b>Selezione dei nostri antipasti di pesce crudi, marinati e fritti</b>	
<i>Mixed seafood starter: raw, marinated and fried</i>	
<b>Piatto del giorno</b>	<b>prezzo variabile</b>
<i>Dish of the day</i>	<i>variable price</i>

## PRIMI PIATTI / PASTA

<b>Cavatelli alla Norma</b>	<b>€ 9</b>
<i>Cavatelli con salsa di pomodoro, melanzana frita e ricotta salata</i>	
<i>Cavatelli pasta with tomato sauce, fried aubergine and salty ricotta</i>	
<b>Gnocchi di patate al pesto di basilico fresco, mandorle, e ricotta</b>	<b>€ 11</b>
<i>Potato gnocchi with fresh basil pesto, ricotta mousse and almond</i>	
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	<b>€ 11</b>
<i>guanciaie stagionato italiano, uova locali fresche allevate a terra, pecorino romano e parmigiano</i>	
<i>Spaghetti with pork cheek, cheese and eggs</i>	
<b>Spaghetti con le acciughe</b>	<b>€ 12</b>
<i>acciughe fresche, olive, pomodorini secchi, finocchietto selvatico, basilico e mollica di pane tostato</i>	
<i>Spaghetti with anchovies, olives, dried tomatoes, wild fennel, basil and toasted breadcrumbs</i>	
<b>Spaghetti con le cozze</b>	<b>€ 12</b>
<i>Spaghetti with mussels and tomato sauce</i>	
<b>Spaghetti con le vongole veraci</b>	<b>€ 16</b>
<i>Spaghetti with clams</i>	
<b>Piatto del giorno</b>	<b>prezzo variabile</b>
<i>Dish of the day</i>	<i>variable price</i>

## SECONDI DI CARNE / MEAT COURSE

**Cotoletta di pollo e patatine** € 10

*Chicken cutlet and french fries*

**Tagliata di manzo** € 18

**Bistecca di manzo locale con rucola pomodorini e scaglie di parmigiano**

*Sliced beef steak with rocket, tomatoes and parmesan*

**Tagliata di manzo al gorgonzola e noci** € 18

**Bistecca di manzo grigliato con fonduta di gorgonzola e noci**

*Sliced beef steak with gorgonzola cream and walnuts*

## PIATTI UNICI / COMPLETE DISH

**Piatto unico Vegetariano:** € 14

**verdure grigliate, mozzarella di bufala, pomodorini, patatine, panelle e bruschetta**

*Mix grilled vegetables, buffalo mozzarella, tomatoes, chips, panelle and bruschetta*

**Piatto unico Vitello:** € 18

**Bistecca di vitello verdure grigliate, patatine mozzarella di bufala pomodorini e bruschetta**

*Veal steak, mix grilled vegetables, buffalo mozzarella, tomatoes, chips and bruschetta*

**Piatto unico Pollo:** € 17

**Petto di pollo, insalata mista, patatine, mozzarella di bufala, pomodorini e bruschetta**

*Chicken breast, mixed salad, buffalo mozzarella, tomatoes, chips and bruschetta*

**Piatto unico Cavallo:** € 17

**Carne di cavallo, insalata mista, anelli di cipolla, patatine, mozzarella di bufala, pomodorini e bruschetta**

*Horse meat, mixed salad, buffalo mozzarella, tomatoes, chips, fried onions and bruschetta*

## SECONDI DI PESCE / FISH COURSE

<b>Zuppa di cozze</b>	<b>€ 12</b>
<i>Cozze, salsa di pomodoro, pomodorini, aglio, pepe nero e prezzemolo sfumati al vino bianco</i>	
<i>Mussels with tomato soup</i>	
<b>Pepata di cozze</b>	<b>€ 12</b>
<i>Cozze, aglio, vino bianco, pepe nero e prezzemolo sfumate al vino bianco</i>	
<i>Mussels sauté with white wine, lemon, garlic and parsley</i>	
<b>Gamberoni grigliati</b>	<b>€15</b>
<i>Grilled prawns</i>	
<b>Pesce spada alla palermitana e insalatina</b>	<b>€ 15</b>
<i>Grilled and breaded swordfish and salad</i>	
<b>Pesce spada alla siciliana</b>	<b>€ 16</b>
<i>Pesce spada, pomodorini, cipolla, capperi, olive nere e pinoli</i>	
<i>Swordfish with tomato, onions, black olives, cappers, and pine nuts</i>	
<b>Frittura mista di pesce</b>	<b>€18</b>
<i>calamari veraci, cappuccetti, gamberi rosa locale e acciughe o merluzzo o trigliette</i>	
<i>Mixed fried fish: squid, shrimps and anchovies</i>	
<b>Grigliata mista di pesce:</b>	<b>€ 22</b>
<i>Calamaro verace, gamberoni, e pesce spada</i>	
<i>Mixed grilled fish: squid, prawns and swordfish</i>	
<b>Piatto del giorno</b>	<b>prezzo variabile</b>
<i>Dish of the day</i>	<i>variable price</i>

## CONTORNI / SIDE DISHES

- Insalata mista** € 4  
*lattuga, rucola, radicchio e pomodorini*  
*Mixed salad : green salad, rocket salad, radish, tomatoes*
- Patatine fritte** € 4  
*French fries*
- Verdure di stagione grigliate** € 6  
*Grilled seasonal vegetables*

## INSALATE / SALAD

- Insalata Caprese** € 9  
*Pomodorini, mozzarella di bufala ragusana, basilico e origano*  
*Tomatoes, Ragusa buffalo mozzarella cheese, basil and origan*
- Insalata Siciliana** € 9  
*Pomodori, cipolla, olive, acciughe, basilico e origano*  
*Tomatoes, onions, olives, anchovies, basil and origan*
- Insalata estiva** € 12  
*Straccetti di petto di pollo grigliato, insalata mista, pomodori, mozzarella di bufala e origano*  
*Grilled chicken breast, mix salad, tomatoes, buffalo mozzarella and oregano*

## BEVANDE/DRINKS

<b>Acqua/water cl 50</b>	<b>€ 1,5</b>
<b>Acqua/water cl 100</b>	<b>€ 2,5</b>
<b>Coca cola, Coca zero, Aranciata, Gassosa, Chinotto cl 33</b>	<b>€ 3</b>
<b>Coca-cola cl 100</b>	<b>€ 4,5</b>
<b>Succhi di frutta/Fruit juice cl 20</b>	<b>€ 2,5</b>
<b>Caffè/espresso</b>	<b>€ 1</b>

<b>Birra Moretti alla spina/Draft beer cl 20</b>	<b>€ 2,5</b>
<b>Birra Moretti alla spina/Draft beer cl 40</b>	<b>€ 4,5</b>
<b>Birra Moretti alla spina/Draft beer cl 50</b>	<b>€ 5</b>
<b>Birra dello Stretto cl33</b>	<b>€ 3,5</b>
<b>Birra dello Stretto cl 66</b>	<b>€ 5</b>
<b>Birra Messina cristalli di sale cl 50</b>	<b>€ 5</b>
<b>Birra artigianale (siciliana) cl 33</b>	<b>€ 6</b>
<b>Birra artigianale (siciliana) cl 75</b>	<b>€ 14</b>

### **Vino della casa bianco e rosso /house wine white or red:**

<b>Vino a calice/ glass cl 20</b>	<b>€ 4</b>
<b>Caraffa 0,5L /wine on tap cl 50</b>	<b>€ 7</b>
<b>Caraffa 1L/wine on tap cl 100</b>	<b>€ 12</b>

**Per i vini in bottiglia consultare la carta dei vini**

For bottled wines consult the wine list

## DOLCI/DESSERT

<b>Parfait al pistacchio /o alle mandorle</b>	<b>€ 5</b>
Pistachio or almond parfait	
<b>Cannolo di ricotta</b>	<b>€ 5</b>
Ricotta cheese cannolo	
<b>Noci e Fichi</b>	<b>€ 6</b>
<i>Gelato artigianale alle noci con fichi caramellati e noci</i>	
Walnut ice cream and figs	
<b>Nero fondente</b>	<b>€ 6</b>
<i>Gelato artigianale al cioccolato fondente con cuore di arancia e miele</i>	
Wdark chocolate ice cream with an orange heart	
<b>Tiramisù di ricotta</b>	<b>€ 5</b>
Ricotta cheese tiramisu	
<b>Coppa frutta</b>	<b>€ 4</b>
Fruit bowl	
<b>Sorbetto al limone</b>	<b>€ 3</b>
Lemon sorbet	

### *Vini liquorosi*

<b>Zibibbo, Moscato, Malvasia,</b>	<b>€ 4</b>
<b>Passito di pantelleria, Passito di Frappato</b>	<b>€ 6</b>

### *Digestivi*

<b>Amaro Unnimaffissu, Amaro di Sicilia, Amaro dell'Etna, Amaro Averna, Amaro Amara, Amaro del Capo, Fernet, Brancamenta, Jagermeister, Unicum, Petrus, Disaronno, Limoncello, Mandarinetto Sambuca, Rosolio</b>	<b>€ 4</b>
--	------------

### *Grappe e distillati*

<b>Grappa bianca, Grappa Barricata, Whisky, Rum</b>	<b>€ 4</b>
---	------------