MENÙ

ANTIPASTI

CAPUNATA RI' PISCI SPATA 11,00
(Caponata di pesce spada)

SÀRDI A' BECCAFÌCU 9,00
(Sarde ripiene impanate)

MISTO DELLA CASA 25,00
min. X 2 pers.
(Beccafico, insalata di polpo, sarde fritte, caponata di pesce spada, panelle)

FRITTO RI' SARDI 10,00
(Sarde fritte)

'NSALATA RI' PÙRPI 15,00
(Polpo, olive e pomodorini)

'NSALATA RI' MARI 16,00
(Insalata di mare)

A' TUNNARA 18,00
(Battuta di tonno scottato con crema e granella di pistacchio)

U' SFIZIU RI' MARI 16,00
(Bruschette con stracciatella e pesce crudo in base al pescato)

TARTARE DI TONNO 18,00

TARTARE DI GAMBERO ROSSO 24,00

TRIS DI TARTARE 28,00
(Misto in base al pescato)

CARPACCIO DI PESCE SPADA 15,00

PRIMI

VENDICARI 15,00
(Spaghetti con tocchetti di tonno,pomodorini, capperi, mollica di pane e burrata)

COUS COUS DI PESCE 16,00

PORTOPALO 14,00
(Fusillone con pesce spada, melanzane, uvetta, mandorle, menta, ricotta fresca e salata, pangrattato)

CALAMOSCHE 18,00
(Busiate con pomodoro, gambero rosso, scampo, fasolari, cannolicchi, cozze, vongole, pesce spada, spezie e menta)

PASTA ALLA NORMA 11,00
(Maccheroncini con pomodoro, melanzane fritte, ricotta fresca e salata)

MONDELLO 17,00
(Spaghettone con pesto di pistacchio, gambero rosso a crudo e stracciatella)

MAREVECCHIO 16,00
(Tagliolino al nero di seppia con salsa e scorza di limone, menta, mandorle e bottarga)

OGNINESE CLASSICA O CUNZATA CON MANDORLE E MELANZANE 16,00
(Spaghetti al cartoccio con salsa di pomodoro e frutti di mare vari)

PASTA CH'I SARDI 12,00
(Spaghetti con sarde fresche, finocchietto e uvetta)

PANAREA 17,00
(Tagliolino al nero di seppia con fasolari, cannolicchi, crostacei, cozze e frutti di mare vari)

BUSIATE AL PESTO TRAPANESE 12,00
(Busiate con pomodoro, basilico, mandorle e mentuccia)

PANTELLERIA 13,00
(Spaghettone con pomodoro, cozze, ricotta fresca e salata)

COZZE

COZZE INGRIFATE 14,00
(Pomodoro, peperoni, olive, capperi e peperoncino)

COZZE SCOPPIATE 13,00
(Olio, aglio, prezzemolo e limone)

COZZE SFIUZIUSE 14,00
(Pomodoro, pesto rosso, ricotta fresca e salata)

PATÌDDATA RI' MARE 29,00
(Padellata con cozze, frutti di mare vari, crostacei, aglio, olio, prezzemolo e limone)

ROSTICCERIA

PANELLE	4,50
CIPOLLINA	4,00
ARANCINO	4,00
CARTOCCIATA	4,00

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO AL BANCO S.Q.

GRIGLIATA DI PESCE 35,00
(Tonno, spada, calamaro, gamberone e polpo)

PURPETTI 'RI PISCI AL SUGO 15,00
(Polpette di pesce al sugo di pomodoro e ricotta salata)

CALAMARI ABBUTTUNATI 17,00
(Calamaro ripieno impanato al forno con crema di melanzane)

SPATA ALL'EOLIANA 17,00
(Pesce spada in umido con pomodorini, capperi e olive)

PURPU VUGGHIUTU A'PALERMITANA 16,00
(Polpo bollito con olio e limone)

PURPU ALL'AVULISI 17,00
(Tentacolo di polpo su crema di ricotta, pomodorini e mentuccia)

TÙNNU ALLA GHIOTTA 17,00
(Tonno, pomodoro, melanzane, pomodori secchi, capperi, olive e mandorle)

CIPUDDÀTA DI TÙNNU 17,00
(Tonno, cipolla rossa, pomodoro,olive, pomodori secchi e fiori di capperi)

TÙNNU o PISCI SPATA ARRUSTÙTU 16,00
(A scelta tonno rosso o pesce spada scottato alla piastra)

PARANZA FRITTA 18,00
(Fritto di calamari, gamberi e pesci misti)

TÙNNU o SPATA A'BRUNTÌSI 18,00
(A scelta tonno o pesce spada alla piastra con crema pistacchio e zucchine saltate)

TERRA SICULA

CUTULETTA BALLARÒ 15,00
(Vitello impanato con formaggio primo sale fuso)

FILETTO CON CREMA DI PISTACCHIO 19,00

TOMA SICULA ALLA PIASTRA CON OLIVE 9,00

CAPUNATA 10,00

PARMIGIANA 10,00

CONTORNI E INSALATE

'NSALATA ACITANA 12,00
(Insalata mista, pomodoro, melanzane fritte, uvetta, mandorle, acciughe e polpo)

'NSALATA PRIMAVERA 10,00
(Insalata mista, pomodoro, mozzarella, tonno, uovo e carote)

'NSALATA MISTA 4,50

'NSALATA DI PORTÙALLA 6,00
(Arance, finocchi, olive e uvetta)

PATÀTI FRITTI 5,00

VERDURE GRIGLIATE 6,50

BANCO DI SICILIA

*ALLERGIE E INTOLLERANZE DEVONO ESSERE COMUNICATE AL PERSONALE CONSULTANDO LA TABELLA DEGLI ALLERGENI
* In mancanza di pesce fresco il prodotto sarà sostituito con un surgelato di qualità

CRUDI DI MARE

SELEZIONE DI CRUDI

GAMBERO ROSSO	5,50 cad.
RICCI DI MARE	5,00 cad.
SCAMPI	4,00 cad.
FASOLARI	1,50 cad.
CANNOLICCHI	1,00 cad.
BULOTS	1,50 cad.
TARTUFO DI MARE	1,50 cad.
CONCHIGLIE VARIE	1,50 cad.
OSTRICA PREMIUM	7,00 cad.
OSTRICA FINE DE CLAIRE	3,50 cad.

A PORZIONE (6 PEZZI)

GAMBERI ROSSI	30,00
RICCI DI MARE	30,00
SCAMPI	24,00
SELEZIONE OSTRICHE PREMIUM (10 PEZZI)	60,00

I CRUDI DEL BANCO

"MI LEVU U CAPRICCIU" 40,00
(x 1 pers.)

1 GAMBERO ROSSO
1 SCAMPO
2 OSTRICHE (1 premium)
1 RICCIO (in assenza di prodotto si aggiunge 1 scampo)
½ TARTARE DI TONNO
4 CONCHIGLIE VARIE SECONDO DISPONIBILITÀ

"N'ARRICRIAMU" 65,00
(x 2 pers.)

2 GAMBERI ROSSI
2 SCAMPI
2 RICCI (in assenza di prodotto si aggiungono 2 scampi)
4 OSTRICHE (2 premium)
½ TARTARE DI TONNO
8 CONCHIGLIE VARIE SECONDO DISPONIBILITÀ

"NI SCIALAMU TUTTI" 120,00
(x 4 pers.)

4 GAMBERI ROSSI
4 SCAMPI
4 RICCI (in assenza di prodotto si aggiungono 4 scampi)
8 OSTRICHE (4 premium)
½ TARTARE DI TONNO
16 CONCHIGLIE VARIE SECONDO DISPONIBILITÀ

ALLERGENI

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine e vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

- Glutine
- Latte
- Uova
- Frutta a guscio
- Arachidi
- Pesce
- Crostacei
- Molluschi
- Anidride solforosa

BANCO DI SICILIA

*A seconda della disponibilità giornaliera il menu potrebbe subire variazioni

BEVANDE

ACQUA 75cl		2,00
BIBITA ALLA SPINA	piccola	3,00
	media	4,50
BIBITA IN VETRO 33cl		3,50
BIRRA ALLA SPINA	piccola	3,50
	media	5,00
BIRRA MESSINA 50cl		5,00
VINO BIANCO SFUSO	1/4 lt	5,00
	1/2 lt	9,00
	1 lt	12,00
VINO ROSSO SFUSO	1/4 lt	5,00
	1/2 lt	9,00
	1 lt	12,00

CAFFÈ E AMARI

CAFFÈ	1,50
CAFFÈ CORRETTO	2,50
GRAPPA	4,00
AMARI VARI	3,50
AMARO AMARA	5,00
LIQUORI DELL'ETNA	4,00
WHISKY	5,00

DOLCI

AL CARRELLO PORZIONE SINGOLA	6,00
ALZATINE MISTO DOLCI	S.Q.
SORBETTO	4,00
COPPA GELATO (Gelateria artigianale Tommi Loves It)	6,50

COPERTO 2,00