

MENÙ

ANTIPASTI

CAPUNATA RI' PISCI SPATA (Caponata di pesce spada)	11,00
SÀRDI A' BECCAFICU (Sardegna ripiene impanate)	9,00
MISTO DELLA CASA X 2 pers. (Beccafico, insalata di polpo, sarde fritte, caponata di pesce spada, panelle)	28,00
FRITTO RI' SARDI (Sardegna fritte)	10,00
PURPETTI RI' SARDI (Polpette di sarde in agrodolce)	10,00
'NSALATA RI' PURPI E PATATI (Polpo e patate)	15,00
'NSALATA RI' MARI (Insalata di mare)	16,00
A' TUNNARA (Battuta di tonno scottato con crema e granella di pistacchio)	18,00
U'SFIZIU RI' MARI (Bruschette con stracciatella e pesce crudo in base al pescato)	16,00
TARTARE DI TONNO	18,00
TARTARE DI GAMBERO ROSSO	24,00
TRIS DI TARTARE (Misto in base al pescato)	28,00
CARPACCIO DI PESCE SPADA	15,00

PRIMI

'A SIRACUSANA (Paccheri con scampi, melanzane e sugo di pomodoro)	18,00
COUS COUS DI PESCE	16,00
PORTOPALO (Fusillone con pesce spada, melanzane, uvetta, mandorle, menta, ricotta fresca e salata, pangrattato)	14,00
CALAMOSCHE (Busiate con pomodoro, gambero rosso, scampo, fasolari, cannolicchi, cozze, vongole, pesce spada, spezie e menta)	18,00
PASTA ALLA NORMA (Maccheroncini con pomodoro, melanzane fritte, ricotta fresca e salata)	11,00
MONDELLO (Spaghettoni con pesto di pistacchio, gambero rosso a crudo e stracciatella)	17,00
PASTA CA' MUDDICA (Spaghetti con pan grattato, mandorle, uvetta e acciughe)	11,00
OGNINESE CLASSICA O CUNZATA CON MANDORLE E MELANZANE (Spaghetti al cartoccio con salsa di pomodoro e frutti di mare vari)	16,00
PASTA CH' I SARDI (Spaghetti con sarde fresche, finocchietto e uvetta)	12,00
MOZIA (Maccheroncini con pomodoro, ragù di tonno, pesce spada, mandorle e melanzane fritte)	14,00
FAVIGNANA (Busiate con ragù di tonno rosso fresco e salsa di pomodoro)	13,00
PANAREA (Tagliolino al nero di seppia con fasolari, cannolicchi, crostacei, cozze e frutti di mare vari)	17,00
ORTIGIA (Spaghetti con vongole, broccoli, crema di pistacchio e la sua granella)	17,00
SCOPELLO (Spaghettoni con burrata e gambero rosso a crudo mantecato nella sua bisque)	17,00



COZZE

COZZE INGRIFATE (Pomodoro, peperoni, olive, capperi e peperoncino)	14,00
COZZE SCOPPIATE (Olio, aglio, prezzemolo e limone)	13,00
COZZE SFIUZIUSE (Pomodoro, pesto rosso, ricotta fresca e salata)	14,00
PATÌDDATA RI' MARE (Padellata con cozze, frutti di mare vari, crostacei, aglio, olio, prezzemolo e limone)	29,00

ROSTICCERIA

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

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO AL BANCO	S.Q.
GRIGLIATA DI PESCE (Tonno, spada, calamaro, gamberone e polpo)	35,00
PURPETTI 'RI PISCI AL SUGO (Polpette di pesce al sugo di pomodoro e ricotta salata)	15,00
CALAMARI ABBUTTUNATI (Calamaro ripieno impanato al forno con crema di melanzane)	17,00
SPATA ALL'EOLIANA (Pesce spada in umido con pomodorini, capperi e olive)	17,00
PURPU VUGGHIUTU A' PALERMITANA (Polpo bollito con olio e limone)	16,00
TUNNU ALLA GHIOTTA (Tonno, pomodoro, melanzane, pomodori secchi, capperi, olive e mandorle)	17,00
CÌPUDDATA DI TUNNU (Tonno, cipolla rossa, pomodoro, olive, pomodori secchi e fiori di capperi)	17,00
TUNNU o PISCI SPATA ARRUSTUTU (A scelta tonno rosso o pesce spada scottato alla piastra)	16,00
PARANZA FRITTA (Fritto di calamari, gamberi e pesci misti)	18,00
TUNNU o SPATA A' BRUNTISI (A scelta tonno o pesce spada alla piastra con crema pistacchio e zucchine saltate)	18,00

TERRA SICULA

CUTULETTA BALLARÒ (Vitello impanato con formaggio primo sale fuso)	15,00
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 (Insalata mista, pomodoro, melanzane fritte, uvetta, mandorle, acciughe e polpo)	12,00
'NSALATA PRIMAVERA (Insalata mista, pomodoro, mozzarella, tonno, uovo e carote)	10,00
'NSALATA MISTA	4,50
'NSALATA DI PORTUALLA (Arance, finocchi, olive e uvetta)	6,00
PATATI FRITTI	5,00
VERDURE GRIGLIATE	6,50

BANCO DI SICILIA

ALLERGIE E INTOLLERANZE DEVONO ESSERE COMUNICATE AL PERSONALE DI SALA
* In mancanza di pesce fresco il prodotto sarà sostituito con un surgelato di qualità

CRUDI DI MARE

SELEZIONE DI CRUDI

GAMBERI ROSSI	5,50 cad.
RICCI DI MARE	5,00 cad.
SCAMPI	4,50 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

"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

I CRUDI DEL BANCO

"N'ARRICRIAMU" 70,00 (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" 140,00 (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 | Pesce |
| Latte | Crostacei |
| Uova | Molluschi |
| Frutta a guscio | Anidride solforosa |
| Arachidi | |

BEVANDE

ACQUA 75cl	2,00
BIBITA ALLA SPINA piccola	3,00
media	4,50
BIBITA IN VETRO 33cl	3,50
BIRRA ALLA SPINA piccola	4,00
media	5,50
BIRRA MESSINA 50cl	5,50
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
---------	------

BANCO DI SICILIA

*A seconda della disponibilità giornaliera il menu potrebbe subire variazioni