



PIATTI DEL PESCATORE

Scampi marinati al momento Con salmoriglio ed erbe	€ 16,00
Frittomisto di pesce locale Dalle reti dei pescatori, la paranza, infarinata e frita!	€ 18,00
 Alici saltate in padella Con olio, limone e prezzemolo	€ 9,00
Pesce del giorno "alla stimpirata" Piatto agrodolce delle campagne iblee ma con il pesce	€ 13,00
Sarde ripiene al finocchietto selvatico Con pinoli e uvetta	€ 10,00
Le cozze al pomodoro fresco Appena scoppiate, morbide e fragranti	€ 12,00
Caponata di melanzane Un classico antipasto del territorio	€ 10,00
Tonno e Patate Tonno in conserva con cipollotto, capperi e origano	€ 12,00



PRIMI IN BARCA

Spaghetti alle Vongole selvagge	€ 16,00
 Spaghetti con Totani e pomodorino	€ 15,00
Fusilli al Ragù di Pesce	€ 15,00
Pasta con le Sarde e 'muddica atturrata'	€ 14,00

SECONDI IN RETE

Pesce del giorno 'a cotoletta' Con maionese fatta in casa	€ 15,00
Pesce a trancio e verdure di stagione Utilizziamo pesci di grossa taglia come aguglia imperiale, ricciola, tonno etc...	€ 18,00
Pesce delle Barchette Saraghi, triglie, corvine, disponibilità e tipologia in base alla giornata	€ 7,00 l'etto

DOLCE ANCORAGGIO

 Cannolo tradizionale Attenzione, potrebbe ridurre la taglia dei vostri vestiti!	€ 4,00
Gelo di limone e le sue scorzette Con i limoni della mia terra	€ 3,00
 Pere caramellate con ricotta e terriccio al cioccolato Ricco e goloso, con una puntina di sale!	€ 5,00

Cucina COSTIERA

by SCJABICA

Abbiamo fatto del MARE il nostro fornitore principale. Salvatore e Umberto, padre e figlio, ci procurano il fresco direttamente dalle loro barche. Lavorato il meno possibile, lo portiamo sulle nostre tavole.



PRESIDIO SLOW FOOD

* Alcuni prodotti, per garantirne le proprietà organolettiche, sono sottoposti a trattamento di bonifica tramite freddo intenso secondo la normativa Reg. CE853/2004.

.....
Qui la cortesia è di casa, il coperto lo offriamo noi
.....

BOLLICINE

Principi di Butera - Nerloluca Brut, Sicilia doc	€ 18,00
Tenute Lombardo - Sualtezza 650 brut	€ 18,00
Barone Montalto - Cucunci Frizzante	€ 18,00

VINI SICILIANI bianchi, rossi e rosati

Feudo di Santa Tresa - Rina Ianca	€ 18,00
Canapi - Pinot Grigio Terre Siciliane IGP	€ 18,00
Antichi Vinai - Etna Bianco	€ 23,00
Valle dell'Acate - Frappato	€ 20,00
Miopasso - Appassimento	€ 18,00
Antichi Vinai - Etna Rosso	€ 23,00
Antichi Vinai - Etna Rosato	€ 23,00

AL CALICE

Principi di Butera - Nerloluca Brut, Sicilia doc	€ 5,00
Feudo di Santa Tresa - Rina Ianca	€ 5,00
Antichi Vinai - Etna Rosso	€ 5,00

LIQUOROSI E DIGESTIVI

Amaro Amara - all'arancia rossa	€ 5,00
Amaro Nepeta - con limone e nepetella	€ 5,00
Amaro Erbae - Digestivo forte alle erbe	€ 5,00
Peró - liquore alle pere coscia dell'Etna	€ 5,00
Indigeno - liquore al melograno	€ 5,00

www.josephmicieli.it

seguici su:  Joseph Micieli  @cucina_costiera_by_scjabica