



SICILIA INTAVOLA

CUCINA SICILIANA DI MARE DAL 1998

I CRUDI

- TARTARA** di pesce del giorno € 15,00
CEVICHE SICULA marinata al lime di pesce fresco con dadolata di peperone rosso, sadano e cipollotto € 14,00
ALICI S-MARINATE marinate al momento € 7,00
MARE CRUDO degustazione di pesce crudo € 14,00
GAMBERO ROSSO DI SICILIA* SU BURRATINA € 16,00
 burrata accompagnata dal gambero rosso e salata con bottarga di tonno su emulsione fresca di datterino

ANTIPASTI DI MARE

- LE NERE SCOPPIATE** cozze locali appena cucinate € 9,00
CALDO DI FRUTTI DI MARE soute di f. di mare € 13,00
IL POLPO UGGHIUTU insalata tipica di polpo caldo € 10,00
INSALATA DI ARANCE E ACCIUGHE € 8,00
INSALATA DI CUSCUSU AI GAMBERI € 10,00

* N. B. PREVENZIONE DA ANISAKIS: TUTTO IL PESCE VIENE ACQUISTATO FRESCO E SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3, CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA. PUO' ESSERE CONSUMATO IN SICUREZZA CRUDO, SEMI CRUDO E MARINATO. I CROSTACEI VENGONO ABBATTUTI A BORDO, CONTENGONO SOLFITI

ANTIPASTI DELL'ORTO

- 4 INVOLTINI DI MELANZANE RIPIENI** € 6,00
 gustosi e rustici rotoli di melanzana frita al tipico ripieno di mollica di pane tostato
LA PARMIGIANA € 8,00
 non necessita di spiegazioni, perchè famosa in tutto il mondo
LA CAPONATA SIRACUSANA € 7,00
 gambero rosa croccante e trigliette di scoglio
LE GRIGLIATE € 6,00
 classico tris di melanzane, zucchine e peperone rosso a cornetto grigliato

PRIMI PIATTI DI PASTA FRESCA

SPAGHETTI ALLA CHITARRA - FETTUCCINE - CALAMARATA - MACCHERONCINI RIGATI

- SP. CHITARRA ALLA PALERMITANA** € 12,00
 Dalla tradizione della cucina Palermitana, sarde fresche saltate con cipolla e sfumate al vino bianco, pinoli tostati, uva passa e finocchietto selvatico con una goccia di pomodoro e mollica di pane abbrustolita
CALAMARATA AL SUGO NERO DI SEPIA € 10,00
 Seppie fresche sfumate con vino bianco, cotte lentamente nel sugo nero e concentrato di pomodoro
MACCHERONCINI ALLA NORMA € 8,00
 Melanzane e salsa fresca di pomodoro. A completare, una spolverata di ricotta vaccina salata e basilico
CALAMARATA ALLA MAZARESE € 18,00
 gambero rosso di Sicilia* e calamari sfumati al vino bianco, amalgamati in padella con emulsione fresca di datterino

SP. ALLA CHITARRA ALLA "SIRACUSANA" € 10,00
 pescate nel nostro Mar Mediterraneo, le acciughe sott'olio di Agostino Recca, sono un'eccellenza siciliana che nulla ha da invidiare alle famose cugine del Cantabrico. Sposate con aglio e mollica di pane abbrustolita, fanno di questo piatto il più tradizionale della cultura popolare siracusana.

FETTUCCINE ALLO SCOGGIO € 14,00
 ricchezza del mare tra i classici della cucina marinara tradizionale marinara. Cozze nere, vongole veraci, gamberetti rosa e anelli di calamaro, sfumati al vino bianco e saltati in padella con datterino, aglio e sedano

SP. CHITARRA V.G.P. € 13,00
 storica tra le nostre ricette, vongole e gamberetti locali rosa, amalgamati in padella con il nostro pesto di pistacchio di Bronte DOP Slowfood leggermente macchiati con pomodoro

CALAMARATA CON PESTO BRONTE DOP € 12,00
 Il nostro pesto è puro pistacchio di Bronte DOP Slowfood e olio evo DOP, nessun esaltatore di sapidità aggiunto. Questa pasta la saltiamo in padella col datterino fresco.

MACCHERONCINI ALLA MESSINESE € 14,00
 in questa pasta, dalle influenze arabe, il pesce spada in tocchetti viene sfumato al vino bianco e saltato con pinoli tostati, uva passa, cipolla e datterino fresco, appena scottato

FETTUCCINE AL MASCULINO E BOTTARGA € 12,00
 la tradizione vuole Marzamemi, ex tonnara, il luogo designato della lavorazione delle uova di tonno, salate e fatte essiccare al sole, nella loro sacca. La bottarga di tonno la abbiniamo alle alici fresche, ai capperi di Salina Slow Food e alla mollica di pane

FETTUCCINE TRIGLIE E CAPULIATO € 13,00
 Filetti di Triglie di scoglio sfumate al vino bianco e amalgamate con pesto di capuliatto di pomodoro secco naturale di Scicli, cipolla, capperi di Salina Slowfood, datterino e timo mediterraneo
CUSCUSU DI FRUTTI DI MARE "piatto unico" € 22,00
 dalla fusione della cultura siculo-araba nasce il cuscusu, tipico e originale di Trapani. Noi lo accompagniamo a una zuppa rossa di frutti di mare

IL MARE IN TAVOLA

- SPIGOLA AL POMOD'ORO** € 13,00
 delicati filetti di spigola su emulsione calda di pomodoro giallo
CALAMARO PIASTRATO € 14,00
 appena piastrato e servito caldo con peperoni arrostiti e menta
IL MASCOLINOINPIASTRA € 10,00
 alici fresche appena passate sulla piastra e zest di limone
SPATOLA ALLA GHIOTTA € 13,00
 pesce sciabola o pesce spatola, protagonista dei nostri mari la proponiamo in una salsa tipica detta à ghiotta con pomodoro, capperi di Salina Slowfood, cipolla e olive
PESCE SPADA & CAPONATA € 18,00
 trancio di pesce spada grigliato accompagnato con la caponata siracusana
CUSCUSU DI POLPO IN ROSSO € 15,00
 polpo bollito saltato in padella con patate, aglio e salsa di pomodoro al basilico
ZUPPA DI FRUTTI DI MARE € 18,00
 classica zuppa con cozze nere, vongole veraci, gamberetti rosa locali, calamari, polpo e pesce azzurro
GRIGLIATA MARE NOSTRO € 30,00
 degustazione di pesce spada, calamaro, gambero rosso, alici, sarde. Può variare in base alla disponibilità del pesce giornaliero.

NORME ANTI CONTAGIO DA COVID -19



indossa la mascherina per entrare e muoverti all'interno del locale



mantieni la distanza minima di 1 metro dagli altri ed evita il contatto



lavati spesso le mani ed evita il contatto con naso, bocca e occhi

CONTORNI

PATATE SALTATE CROCCANTI	€ 6,00
INSALATA DI ARANCE	€ 6,00
MELANZANE GRIGLIATE	€ 6,00
ZUCCHINE GRIGLIATE	€ 5,00
PEPERONI ARROSTITI	€ 6,00
VERDURE SALTATE	€ 5,00
INSALATA DI POMODORINI	€ 5,00

DOLCI

CANNOLO DI RICOTTA FRESCA	€ 3,00
TIRAMISU' A MODO NOSTRO	€ 5,00
Crema di mascarpone al Pistacchio di Bronte DOP Slowfood, crema di ricotta fresca vaccina e savoiardi e caffè espresso	
TORTA DI LIMONE DI SIRACUSA	€ 5,00
crostata tipica con crema leggera di limone di Siracusa	

DA BERE

BEVANDE

Acqua naturale o frizzante 1 L	€ 2,00
Coca Cola e Coca Cola Zero in vetro 33cl	€ 2,50
Bibite analcoliche e spremute fresche	€ 2,50
Espresso	€ 1,00
Espresso decaffeinato	€ 1,30
Cappuccino	€ 3,00
Amari siciliani 4cl	€ 4,00
Amari 4cl	€ 3,00
Grappa Siciliana 4cl	€ 6,00
Grappa 4cl	€ 3,00
Cocktails Classici	€ 6,00
Distillati & Spiriti	€ 5,00

a partire da € 5,00

BIRRA

Birra in bottiglia da 33cl	€ 2,50
Birra in bottiglia da 33cl senza glutine	€ 3,50
Birra artigianale siciliana	€ 6,00
	€ 6,00

VINO ROSSO nostra selezione al calice € 5,00

VINO BIANCO nostra selezione al calice € 5,00

COPERTO AL TAVOLO € 1,50

QUESTO E' UN MENU' TEMPORANEO

Le ricette ed i prezzi che lo compongono, potranno subire variazioni in ogni momento, in base alla stagionalità dei prodotti freschi ed in base agli imprevisti della vita, come la pandemia.

Per ogni chiarimento e per tutto quello che non è stato segnato erroneamente in questo menù, potete domandare al personale di sala.

CONTATTI

PER INFORMAZIONI:
MAIL info@siciliaintavola.eu
CELL +39 392 4610889
APERTI A CENA DALLE 19:00
CHIUSURA LUNEDI'



Food Allergy? Ask before you eat...

Management advises that food prepared here may contain or have come in contact with peanuts, tree nuts, soybeans, milk, eggs, wheat, shellfish or fish



Please ask a member of staff about the ingredients in your meal before placing your order. Thank you

ALLERGIE ALIMENTARI? Chiedi prima di mangiare.

L'amministrazione ti avvisa che il cibo preparato nella nostra cucina potrebbe contenere o venire a contatto con arachidi, frutta secca, soya, latte, uova, cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, sedano, molluschi, mostarda, lupini, sesamo, solfiti e anidride solforosa.

Per favore domanda ai membri del nostro staff informazioni sugli ingredienti presenti nella tua pietanza prima di effettuare l'ordine. Grazie

SICILIA INTAVOLA CUCINA SICILIANA DI MARE DAL 1998

