ANTIPASTI

INSALATA DI MARE (COZZE, VONGOLE, GAMBERI, POLPO E CALAMAR	I) 25
ALICI MARINATE (CON OLIVE, CAPPERI E POMODORINI)	15
GAMBERI AL VAPORE (CON PURE'DI FAVE E FINOCCHIETTO)	15
FRITTURA CIUFFETTI DI CALAMARI	15
IMPEPATA DI COZZE	15
LE NOSTRE CAPESANTE GRATINATE	18
CROSTINO CON BATTUTA DI GAMBERO E ACCIUG CANTABRICO	SA DEL 18
CATALANA DI CROSTACEI (CON POMODORINO, CIPOLLA E BASILI	co) 28
CRUDITE' DI MARE	
TARTAR DEL PESCATO DEL GIORNO	25
CARPACCIO DEL PESCATO DEL GIORNO	25
OSTRICA GILLARDEAU	5 CAD
SCAMPO	6 CAD
GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO	6 CAD
DI TERRA	
CAPONATA ALLA PALERMITANA	14
INVOLTINI DI MELANZANE E PANELLE	14

PRIMI PIATTI

PACCHERI CON PESCESPADA E MENTA	16
Paccheri del Pastificio Mancini con pescespada, menta, melanzane e pomodorini	
PASTA CON LE SARDE	18
Sarde, finocchietto selvatico, pinoli, uva passa e pane atturrato	
PASTA ALLA NORMA	15
Con pomodoro, melanzane fritte e ricotta al forno	
LINGUINE ALLO SCOGLIO	18
Linguine del Pastificio Mancini con cozze, vongole, calamari e gamberi	
SPAGHETTI AI RICCI	25
Spaghetti del Pastificio Mancini ai ricci di mare	

SECONDI PIATTI

TRE SAPORI SICILIANI	25
CALAMARI RIPIENI, INVOLTINI DI PESCESPADA E SARDE BECCAFICO	
PESCESPADA ALLA PALERMITANA	25
FRITTURA MISTA CON VERDURA CROCCANTE	25
CALAMARI AMMOLLICATI CON TORTINO DI MELANZANE	20
TRANCIO DI BRANZINO ALL'ISOLANA	26
CON PATATE POMODORINI, OLIVE E CAPPERI	
CALAMARO RIPIENO	25
CIME DI RAPA, OLIVE, UVA SULTANINA, PINOLI CON CONTORNO PURE? PATATE	DI
BRACIOLETTE DI PESCATRICE SU CREMA DI CARO	TE25
CON GAMBERI E POMODORINI SECCHI	
SCAMPI IN CROSTA DI PISTACCHIO	30
ZUPPETTA DI PESCE CON COUS COUS	28
TRANCIO DI PESCE DEL GIORNO IN CROSTA DI SAI	LE 25
CON ISALATA D'ARANCIA	
DI TERRA	
CARNE IMPANATA ALLA PALERMITANA	20
BRACIOLETTE ALLA MESSINESE	20

CONTORNI

PATATE FRITTE	5
PATATE AL FORNO	5
INSALTA MISTA	6
VERDURA COTTA DI STAGIONE	6
DOLCI TIPICI	
CASSATA	8
CANNOLO	8
PASTE DI MANDORLA	6
SORBETTO DI FRUTTA FRESCA	6
TORTINO AL PISTACCHIO CON GELATO	10