

Antipasti

Appetizers

Le nostre Panelle

A porzione €4,00

Farina di ceci, sale, pepe
Chickpea flour, salt, pepper

Bruschette con Pomodoro

1Pz €2,00

Pane, pomodoro, basilico, sale, pepe, olio, formaggio
Bread, tomato, basil, salt, pepper, oil, cheese

Bruschette Gambero rosa e stracciatella

1Pz €4,00

Pane, gambero rosa*, stracciatella, sale, olio, pepe
Bread, pink shrimp, , burrata, salt, oil, pepper

Caponata

A porzione €10,00

Melanzana, carota, pomodoro cipolla, sedano, olive, peperoni, sale, pepe, olio, aceto
Aubergine, carrot, tomato, onion, celery, olives, peppers, salt, pepper, oil, vinegar

Sauté di Cozze

€15,00

Cozze, vino, aglio, olio, prezzemolo, pepe, peperoncino
Mussels, wine, garlic, oil, parole, pepper, chilli

Crudità di Mare

€38,00

2 Scampi*, 2 Gambero rosso*, 4 gambero rosa*, 2 ostriche, 1 tartare di tonno*
Scampo fish, prawns, oyster, pink shrimps, tuna tartare

Ostriche

1Pz €3,50

Oysters

Tentacoli di Polipo con purea di patate

€18,00

Tentacoli, aglio, patate, latte, capperi, acciughe, pomodoro e finocchietto
Grilled octopus tentacles, garlic, potatoes, milk, capers, anchovies, tomato, fennel

Tris fumè

€18,00

Salmon, pesce spada e tonno affumicato
Salmon, swordfish and smoked tuna



Pane e servizio

€3,00

Bread and service

- In assenza di riferimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti Possono essere surgelati/congelati all'origine indicati con l'asterisco (*).
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n° 853/2004.
- Gli allergeni sono riportati nel libro ingredienti in ottemperanza al Reg. UE n° 1169/2011 Il nostro personale è a completa disposizione per ogni informazione aggiuntiva

Primi pasta dishes

Tonnarelli alla Carbonara di Pesce €17,00

Pesce spada affumicato, aglio, vino bianco, uovo, pepe, peperoncino, pecorino
Smoked sword-fish, garlic, white wine, egg, pepper, chili, pecorino cheese

Busiate con pesto di Pistacchio e Gamberetti rosa di Sciacca €17,00

Gamberi*, pistacchi, aglio, olio, peperoncino, pepe, prezzemolo, pomodoro
Fresh pasta, shrimps, pistachios, garlic, olive oil, red pepper, pepper, parsley, tomato

Tonnarelli con tartare di Gambero rosso e stracciatella €20,00

Gambero rosso crudo*, bisque, aglio, pepe, peperoncino, olio, prezzemolo, stracciatella
finocchietto selvatico, lime

Red prawn, garlic, pepper, chili pepper, oil, parsley, burrata, wild fennel, lime

Linguine con Astice gr. 250 €30,00

Astice*, aglio, pomodorino, vino bianco, peperoncino, pepe, prezzemolo, olio
Lobster, garlic, cherry tomatoes, white wine, parsley, oil red pepper, pepper

Albaria
Osteria del Mare

- In assenza di riferimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati/congelati all'origine indicati con l'asterisco (*).
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n° 853/2004.
- Gli allergeni sono riportati nel libro ingredienti in ottemperanza al Reg. UE n° 1169/2011
Il nostro personale è a completa disposizione per ogni informazione aggiuntiva

Piatti Romani

Roman dishes

Tonnarelli alla Carbonara Romana

€14,00

Guanciale di maiale nazionale, uova pecorino romano DOP, pepe
Rigatoni, national pork cheek, eggs, pecorino romano DOP, pepper

Tonnarelli Cacio e pepe

€14,00

Pecorino romano DOP, pepe
Pecorino romano DOP, pepper

Rigatoni all'Amatriciana

€14,00

Pomodoro sanmarzano, guanciale di maiale nazionale DOP
pecorino romano DOP, pepe
Rigatoni, tomato, national pork cheek DOP, pecorino romano DOP, pepper

Pinse Romane e Hamburger

Bianca con Prosciutto crudo e Burrata

€14,00

Prosciutto crudo, pomodorini, burrata
Raw ham, cherry tomatoes, burrata

Rianata

€13,00

Pomodoro, cipolla, origano, pecorino, acciughe
Tomato, onion, oregano, pecorino cheese, anchovies

Margherita

€12,00

Pomodoro, mozzarella, basilico, olio, sale
Tomato, mozzarella, basil, oil, salt

Hamburger di Chianina gr. 150 con patatine

€13,00

Pane soffice con semi, insalata verde, pomodoro, formaggio cheddar, guanciale croccante, maionese
Soft bread with seeds, green salad, tomato, cheddar cheese, crispy bacon, mayonnaise



- In assenza di riferimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti Possono essere surgelati/congelati all'origine indicati con l'asterisco (*).
 - Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n° 853/2004.
 - Gli allergeni sono riportati nel libro ingredienti in ottemperanza al Reg. UE n° 1169/2011
- Il nostro personale è a completa disposizione per ogni informazione aggiuntiva.

Secondi di carne Mains courses of meat

Scaloppina al Marsala €15,00

Farina, burro, vino marsala
Escalope, flour, butter, marsala wine

Cotoletta di Pollo panata con patatine €13,00

Breaded chicken cutlet with fries

Secondi di pesce Mains courses of fish

Calamaro arrosto €21,00

Calamaro* grigliato, sale, pepe, olio, limone, origano
Roasted squid, salt, pepper, oil, lemon, oregano

Frittura Calamari e Gamberi di Sciacca €23,00

Fried calamari* e prawns*

Grigliata mista di Pesce €28,00

1 scampo*, 1 seppia*, 2 gamberi rossi*, branzino*, pesce spada*, calamaro*
Mixed grill of fresh fish (based on the catch)
1 scampi, 1 seppia, 2 red prawns, branzino, swordfish

Tagliata di Tonno in Agrodolce €22,00

Tonno*, pomodoro, cipolla, aceto, capperi, aglio, basilico, prezzemolo, pepe, peperoncino, origano
Fresh tuna, tomato, onion, vinegar, capers, garlic, basil, parsley, pepper, chili pepper, oregano

Trancio di Pesce Spada ai ferri €17,00

Pesce spada*, sale, olio, pepe, limone
Swordfish grilled*, salt, oil, pepper, lemon

Albaria
Osteria del Mare

- In assenza di riferimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti Possono essere surgelati/congelati all'origine indicati con l'asterisco (*).
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n° 853/2004.
- Gli allergeni sono riportati nel libro ingredienti in ottemperanza al Reg. UE n° 1169/2011 Il nostro personale è a completa disposizione per ogni informazione aggiuntiva

Contorni

Side dishes

Grigliata di Verdure

Melanzane, zucchine, peperoni

Grill of vegetables (eggplant, zucchini, peppers)

€6,00

Insalata mista

Insalata verde, pomodoro

Green salad, tomato

€6,00

Insalata di Pomodori

Salad of tomatoes

€6,00

Caprese

Pomodoro, mozzarella, basilico, olio

Tomato, mozzarella, cheese, basil, olive oil

€10,00

Insalatona

Lattuga, pomodoro, tonno, olive, carote, mais, mozzarella, capperi

Lattuce, tomato, tuna, olives, carrots, corn, mozzarella, cheese, capers

€12,00



Albaria
Osteria del Mare

- In assenza di riferimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti Possono essere surgelati/congelati all'origine indicati con l'asterisco (*).
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n° 853/2004.
- Gli allergeni sono riportati nel libro ingredienti in ottemperanza al Reg. UE n° 1169/2011 Il nostro personale è a completa disposizione per ogni informazione aggiuntiva

Contorni

Side dishes

Grigliata di Verdure

Melanzane, zucchine, peperoni

Grill of vegetables (eggplant, zucchini, peppers)

€6,00

Insalata mista

Insalata verde, pomodoro

Green salad, tomato

€6,00

Insalata di Pomodori

Salad of tomatoes

€6,00

Caprese

Pomodoro, mozzarella, basilico, olio

Tomato, mozzarella, cheese, basil, olive oil

€10,00

Insalatona

Lattuga, pomodoro, tonno, olive, carote, mais, mozzarella, capperi

Lattuce, tomato, tuna, olives, carrots, corn, mozzarella, cheese, capers

€12,00



Osteria del Mare

- In assenza di riferimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati/congelati all'origine indicati con l'asterisco (*).
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n° 853/2004.
- Gli allergeni sono riportati nel libro ingredienti in ottemperanza al Reg. UE n° 1169/2011. Il nostro personale è a completa disposizione per ogni informazione aggiuntiva.

Dessert e Frutta

Tiramisù	€6,00
Panna cotta <small>caramello/ cioccolato/ frutti di bosco</small>	€6,00
Cassatina siciliana	€4,00
Cannolo siciliano	€5,00
Frutta di stagione	€5,00
Trancio di gelato al Limone	€6,00
Trancio di gelato al Parfait di mandorle	€6,00
Cheese cake frutti di bosco	€6,00
Crocante amarena	€6,00

Acque minerali Mineral waters

Acqua minerale grande gas <small>Large sparkling water</small>	€3,00
Acqua minerale grande naturale <small>Large natural water</small>	€3,00

Vino locale Local wine

Grillo Sicilien 750 ml <small>Cantine Paolini</small>	€14,00
Grillo Sicilien 375 ml <small>Cantine Paolini</small>	€7,00
Nero d'Avola Sicilien 750 ml <small>Cantine Paolini</small>	€14,00
Nero d'Avola Sicilien 375 ml <small>Cantine Paolini</small>	€7,00
Calice vino bianco	€5,00
Calice vino rosso	€5,00



- In assenza di riferimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati/congelati all'origine indicati con l'asterisco (*).
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n° 853/2004.
- Gli allergeni sono riportati nel libro ingredienti in ottemperanza al Reg. UE n° 1169/2011. Il nostro personale è a completa disposizione per ogni informazione aggiuntiva.

Birre

Beers

Moretti 33 cl	€4,00
Messina cristalli di sale 33 cl	€5,00
Birra dello stretto 33 cl	€5,00

Amari e Distillati

Bitters and
Distillates

Amaro Monte Polizo	€4,00
Vecchio amaro del Capo	€4,00
Fernet Branca	€4,00
Limoncello	€4,00
Rum Bacardì	€5,00
Whisky Johnnie Walker	€6,00
Whisky Ballantines	€6,00
Cognac Courvasier	€8,00
Brendy Vecchia Romagna	€6,00
Grappa bianca	€6,00
Grappa barricata	€6,00

Albaria
Osteria del Mare

- In assenza di riferimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti Possono essere surgelati/congelati all'origine indicati con l'asterisco (*).
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità al Reg. CE n° 853/2004.
- Gli allergeni sono riportati nel libro ingredienti in ottemperanza al Reg. UE n° 1169/2011
Il nostro personale è a completa disposizione per ogni informazione aggiuntiva

Vini Bianchi White wines

DONNA FUGATA

Anthilia

(Catarratto, prevalente; il blend si completa con altri vitigni autoctoni ed internazionali)

€22,00

Prio (Catarratto)

€24,00

La fuga (Chardonnay)

€24,00

ALCESTI

Grillo Bio

€20,00

PELLEGRINO

Gibelè (Zibibbo)

€24,00

PAOLINI

Di Siu (Zibibbo)

€24,00

COLOMBA BIANCA

Vitese Chardonnay (Chardonnay)

€20,00

Vitese Lucido (Catarratto)

€20,00

Resilience Grillo (Grillo bio)

€22,00

Resilience Insolia (Insolia)

€22,00

Bollicine

G. MILAZZO

Bianco di nera (Nero cappuccio, chardonnay, insolia)

€29,00

COLOMBA BIANCA

Lavì Blanc De Noir Brut (Nerello mascalese in purezza)

€22,00

Lavì rosè extra dry Rosè (Nero d'Avola)

€22,00

PAOLINI

1508 Vino spumante (Nasce da uve Grecanico)

€22,00

Vini Rossi e Rosati Red and rosè wines

DONNA FUGATA

La bella sedàra (Nero d'avola, cabernet sauvignon, merlot, syrah e altre uve)

€24,00

PELLEGRINO

Albaria Rosato (Prodotto da uve Frappato in purezza)

€24,00

COLOMBA BIANCA

Vitese Syrah Rosso (Syrah vinificato in purezza)

€20,00

Resilience Perricone Rosso (Perricone in purezza)

€22,00

PROSECCHI, FRANCIACORTA, TRENTO DOC

Valdo Origine brut

€20,00

Berlucchi extra brut Franciacorta

€35,00

Ferrari Maximum Trento Doc

€38,00

Champagne

Moet & Chandon

€80,00

Veuve Cliquot

€90,00