







ANTIPASTI STARTERS

**Variazione di pescato crudo, cotto e marinato
con selezione di condimenti Siciliani per 2 persone (2, 4, 12, 14) 70,00 
*Selection of seafood and crustaceans, raw, poached and marinated
with their condiments for 2 people*

Mosaico di gambero rosso con "aspretto" di pomodoro,
capperi in frutto e schiuma di mandorle (2, 8, 12) 35,00 
Red shrimp mosaico with tomato sour sauce, capers and almonds foam

Insalata di molluschi e crostacei tiepidi
con salicornia al limone su polpo pressato (2, 4, 12, 14) 30,00 
*Lukewarm seafood salad with crustaceans, octopus "Carpaccio", shrimps,
squid, samphire lemon juice and olive oil*



**Tartara di tonno al finocchietto selvatico e arancia
con avocado, purè di cipolla rossa e sfoglie di ravenello croccante (4, 12) 35,00 
Tuna tartare with wild fennel cress, orange, avocado, red onion purée and crispy radish

Bufala con selezione di pomodori e basilico (7, 12) 25,00  
Buffalo mozzarella cheese with selection of tomatoes and basil

Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano (1, 4, 7, 8, 12) 27,00 
Beef carpaccio with rocket and parmesan cheese

Prosciutto di San Daniele con melone giallo (12) 26,00 
San Daniele ham with melon

PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

Parmigiana di melanzana viola tonda (7, 8, 9, 12) 23,00  
Sicilian eggplant parmigiana

Caponata di verdure in agrodolce (3, 8, 9, 12) 23,00  
Sweet and sour traditional stewed vegetables caponata

Insalata di aringhe con arance, cipollotto e mollica tostata (1, 4, 12) 24,00
Herring salad with orange, spring onion and toasted bread crumbs

Prezzi in Euro - Coperto 5,00 - Servizio ed IVA compresi
Prices in Euro - Cover charge 5.00 - Service and VAT included

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.


Food Allergy Information: Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.

PASTE, RISOTTI, MINESTRE E ZUPPE



PASTA, RICE AND SOUPS



Linguine di grano duro allo scoglio con zeste di limone Interdonato (1, 2, 4, 9, 12, 14) 25,00
Durum wheat linguini with sea food and "Interdonato" lemon zest

Spaghetti alla chitarra trafilati al bronzo con vongole veraci (1, 12, 14) 25,00
Bronze drawn durum wheat spaghetti with local fresh clams

Busiate al pesto "Trapanese" con pomodoro, aglio, basilico, mandorle e olio d'oliva (1, 8, 12) 23,00 
Fresh busiate pasta with "Trapanese style pesto" with tomatoes, garlic, basil, almonds and olive oil


Risotto alla marinara con ragù di pesce della baia (2, 4, 7, 8, 9, 12, 14) 25,00 
"Marinara" risotto with local fish ragout from our bay

Risotto acquarello con burrata, crema di pomodoro ed emulsione di basilico (7, 9, 12) 24,00  
Acquarello risotto with burrata cheese, tomato and basil cream

Minestrone di verdure biologiche con olio extra vergine d'oliva al basilico (9, 12) 20,00  
Organic minestrone soup with extra-virgin olive oil and basil

Bisque di Astice con Crostini di Pane alla maggiorana (1, 2, 7, 8, 9, 12) 26,00
Lobster bisque soup with marjoram cress and croutons

PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

Maccheroni freschi alla "Norma" (1, 7, 8, 12) 22,00 
Homemade maccheroni with eggplant, tomato sauce and selection of ricotta

Spaghetti al nero di seppia (1, 4, 8, 12, 14) 24,00
Cuttlefish black ink spaghetti

**Couscous di pesce alla Trapanese con mandorle tostate e pomodori canditi (1, 2, 4, 8, 12, 14) 38,00
Couscous "Trapanese style" with selection of mediterranean fish stewed, toasted almonds and confit tomatoes


 Proposte Vegetariane / Suitable for Vegetarians


 Prodotti dietetici senza glutine / Gluten-free products

* Con supplemento alla 1/2 pensione
Supplement to half board

** Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04)
Secondo disponibilità di Mercato alcuni Ingredienti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.
*All fish served raw has been subject to blast chilling (reg. CE 853/04).
According to the fish market availability some ingredients may be frozen*

PESCE FISH

Pesce del giorno in diverse cotture:
al Josper, al vapore, in crosta e all'Eoliana (2,4,9,12,14) 44,00 
The fish and shellfish of the day your style. Choose from grilled on Josper, steamed, stewed, baked in salt crust and more...


*Crostacei, aragoste, cicale e scampi dei nostri Mari
secondo disponibilità del mercato 100 gr. (2, 12) 14,00 
Spiny lobster, spottail mantis, shrimps and scampi, upon market to the availability of the daily catch 3,52 oz.

Tonno in crosta di semi di chia
con marmellata di cipolle rosse al nerello mascalese (4, 12) 40,00 
Tuna in a crust of chia seed with Sicilian red wine onion jam

Fritto di pesce con verdure in tempura e maionese di soia al basilico (1, 2, 3, 4, 6, 8, 12) 38,00
Fried fish with vegetables in tempura, served with a soy and basil mayonnaise

Zuppa di pesce del giorno con molluschi, crostacei
e crostoni di pane all'aglio (1, 2, 4, 8, 12, 14) 58,00
Fish stewed with shellfish and crustaceans with garlic croutons

PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

Trancio di branzino selvatico grigliato all'Eoliana
su pomodorini, capperi, olive nere e basilico fresco (4, 9, 12) 38,00 
Filet of grilled wild sea-bass on cherry tomatoes, capers and black olives

CARNE MEAT

Filetto al pepe verde grigliato al Josper (7, 9, 12) 36,00 
Beef fillet with green pepper sauce grilled on josper

Carre d'agnello in crosta di mandorle
con tortino di Patate e verdure croccanti (1, 7, 8, 9, 12) 39,00
Rack of lamb in almond crust with potato cake and crunchy vegetables

Suprema di pollo bio al limone candito
con cipollotto grigliato e purea di patate affumicate (7, 9, 12) 30,00 
Corn-fed chicken breast with lemon confit, grilled spring onion and smoked mash potatoes


PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

Scaloppina di vitello al Marsala con patate sauté e verdure di stagione (1, 7, 12) 30,00
Veal "Scaloppine" in Marsala sauce with sauté potatoes and seasonal vegetables

Braciolettina di vitello alla Messinese su fonduta di pecorino
e verdure di stagione (1, 7, 8, 12) 33,00
Breaded veal rolls with pecorino cheese fonduta and seasonal vegetables

FORMAGGI E DOLCI

CHEESE AND DESSERTS

Cannolo "Antica Tradizione" (1, 3, 5, 7, 8, 12) 16,00 
Traditional Sicilian cannolo


Mousse al limone
in croccante di cioccolato bianco su purea di fragole e menta (1, 3, 4, 7, 8, 12) 16,00 
*Lemon mousse covered with crunchy white chocolate on
a strawberry purée and fresh mint*

Tiramisù (1-3-5-7-8) 16,00

Frutti di bosco freschi e in sorbetto con panna e piccola brioche (1, 3, 7, 8, 12) 18,00
Fresh wild berries sorbet with whipped cream and small brioche bun

Mosaico di frutta fresca di stagione 14,00  
Mosaic of seasonal fruit

Gelati del Sant'Andrea (1-3-7-8) 12,00
Variety of local ice-creams
Cioccolato, vaniglia, fragola, nocciola, pistacchio, cannella
Chocolate, vanilla, strawberry, hazelnut, pistachio, cinnamon

Sorbetti artigianali 12,00  
Homemade sorbets
Fragola, limone, cocco, frutto della passione
Strawberry, lemon, coconut, passion fruit

Selezione di formaggi italiani e siciliani
accompagnati da mieli e marmellate dell'Etna (7, 8)  
Selection of Sicilian and Italian cheese served with honey and jams from Etna

Tre assaggi / *Tasting of three cheese* 20,00

Sei assaggi / *Tasting of six cheese* 26,00