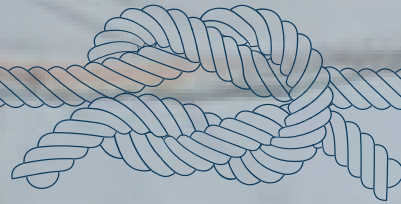




ME NU



Vi
presentiamo il nostro
Menù.

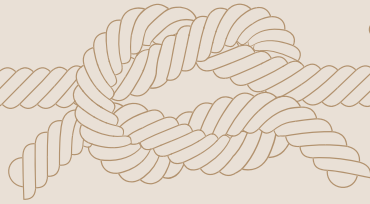
Si tratta di una selezione delle nostre migliori proposte gastronomiche. Quello che vi proponiamo è un menù che presenta i pezzi forti della nostra cucina di pesce, basata fondamentalmente su pescato locale. Un must per i nostri più affezionati clienti, un'inebriante avventura del gusto per chi non ha mai sperimentato i sapori marinari di casa nostra, tra specialità firmate *Pianeta Mare* e grandi classici della cucina locale.

Ci teniamo ad informarvi che la nostra cucina è completamente espressa pertanto ci scusiamo anticipatamente nel caso i tempi di attesa dovessero prolungarsi.

Informiamo che la nostra cucina è preparata a cucinare piatti per chi ha allergie alimentari ed intolleranze al glutine.



gli ANTIPASTI



i Crostini

- **Ricci**
pane tostato, polpa di ricci
€18

- **Bruschetta**
pane tostato, pomodoro, basilico, cipolla rossa di tropea IGP
€6

i Crudi

- **Misto carpaccio:**
selezione di carpaccio da **pescato** del giorno*
€22

- **Ostriche**
€3,50 pz

- **Ostriche Gillardeau**
€7 pz

- **Ricci Locali**
€1,50 pz

- **Ricci Spagna**
€3,50 pz

- **Fasolari**
€3,50 pz

Elenco degli ingredienti allergenici che possono essere utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"



1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati



2 Crostacei e prodotti a base di crostacei



3 Uova e prodotti a base di uova



4 Pesce e prodotti a base di pesce



5 Arachidi e prodotti a base di arachide



6 Soia e prodotti a base di soia



7 Latte e prodotti a base di latte



8 Frutta a guscio e loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, pistacchi)



9 Sedano e prodotti a base di sedano



10 Senape e prodotti a base di senape



11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo



12 Solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg



13 Lupini e prodotti a base di lupini



14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

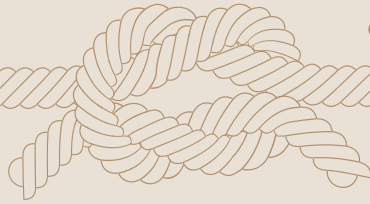
Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

I prodotti in neretto sono **allergeni**.

* Il prodotto potrebbe essere congelato, secondo disponibilità.

* Il pesce delle preparazioni a crudo è sottoposto ad abbattimento.

gli ANTIPASTI



Tris di Tartare

- Eoliana:

Pescato locale, olio, sale, pepe, capperi, cipolla rossa *.

- Gambero rosso

Gambero rosso, olio, sale, pepe, limone *.

- Bianca

Seppia o calamaro, limone, olio, sale, pepe *.

€ 24

i Cotti

- Fritto misto

Fritto misto di **paranza**, olio di semi di **arachidi**, sale *.

€18

- Calamari ripieni

Calamari, pan grattato, **pecorino**, uva passa, **pinoli**, capperi, aglio, cipolla, sale *.

€14

- Polpo e patate

Polpo, patate, prezzemolo, olio, sale *.

€12

- Insalata di mare

Calamari, gamberi, cozze, polpo, olio, prezzemolo, sale *.

€15

- Pepata di cozze

Cozze, aglio, aceto di vino bianco, origano, peperoncino

€10

- Sautè di frutti di mare

Cozze, vongole, aglio, olio, vino bianco.

€18

- Tempura

Gamberone o mazzancolle, farina, acqua, sale, **pane panko** *.

€16

- Alici beccafico

Alici, uovo, pangrattato, uvetta, **pinoli**, capperi, cipolla, aglio, prezzemolo, **pecorino**, aceto di vino bianco *.

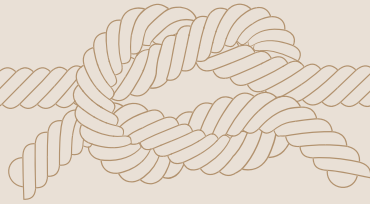
€13

- Polpette di pesce

Pescato del giorno, calamaro, gambero, uvetta, **pinoli**, pangrattato, capperi, cipolla, uovo, aglio, prezzemolo, **pecorino** *.

€14

i PRIMI



- **Spaghetti "Pianeta Mare"**

Pasta di **semola**, **gamberi**, **calamari**, fiori di zucca, aglio, olio, **pecorino**, peperoncino, vino bianco*.
€20

- **Spaghetti ai ricci di mare**

Pasta di **semola**, **polpa di ricci**, aglio, olio, prezzemolo, peperoncino, vino bianco*.
€25

- **Spaghetti alle vongole**

Pasta di **semola**, **vongole**, aglio, olio, vino bianco, peperoncino, prezzemolo*.
€18

- **Risotto alla pescatora**

Riso, **burro**, **calamari**, **gamberetti**, **cozze**, **vongole**, pomodoro ciliegino, prezzemolo, peperoncino, vino bianco*.
€20

- **Spaghetti al nero di seppia**

Pasta di **semola**, **seppia**, cipolla, vino bianco, passata di pomodoro, olio*.
€18

- **Paccheri Spada e Melanzane**

Pasta di **semola**, **pesce spada**, melanzana, pomodoro ciliegino, cipolla, olio, peperoncino, vino bianco*.
€16

- **Linguine Astice**

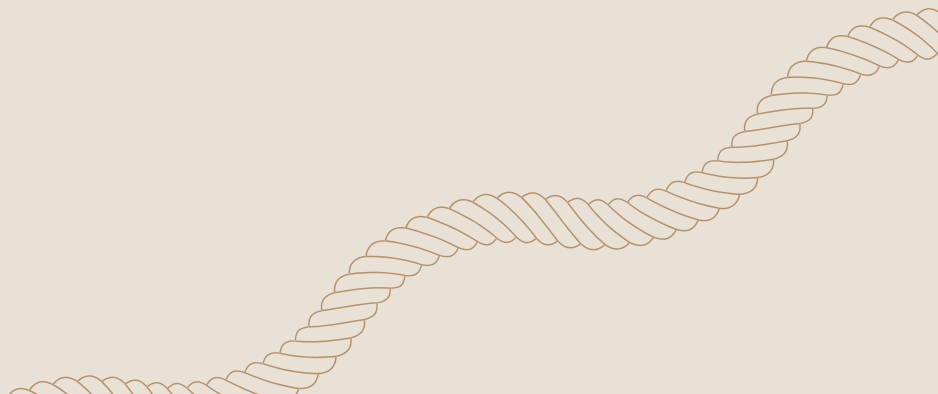
Pasta di **semola**, **astice**, pomodoro ciliegino, olio, aglio, prezzemolo, peperoncino, vino bianco*.
€ - secondo quantità -

- **Linguine Aragosta**

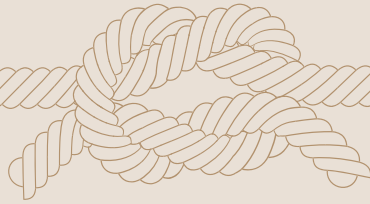
Pasta di **semola**, **aragosta**, pomodoro ciliegino, olio, aglio, prezzemolo, peperoncino, vino bianco*.
€ - secondo quantità -

- **Linguine Cicala (magnosa/zoccola)**

Pasta di **semola**, **cicala**, pomodoro ciliegino, olio, aglio, prezzemolo, peperoncino, vino bianco*.
€ - secondo quantità -



i SECONDI



- **Pescato del giorno***
€65/Kg

- **Gambero rosso di Mazara medio***
€65/Kg

- **Gambero rosso di Mazara grosso***
€100/Kg

- **Scampi di Mazara medio***
€65/Kg

- **Scampi di Mazara grosso***
€100/Kg

- **Aragosta**
€ 150/Kg

- **Cicala di mare (*magnosa/zoccola*)**
€100/Kg

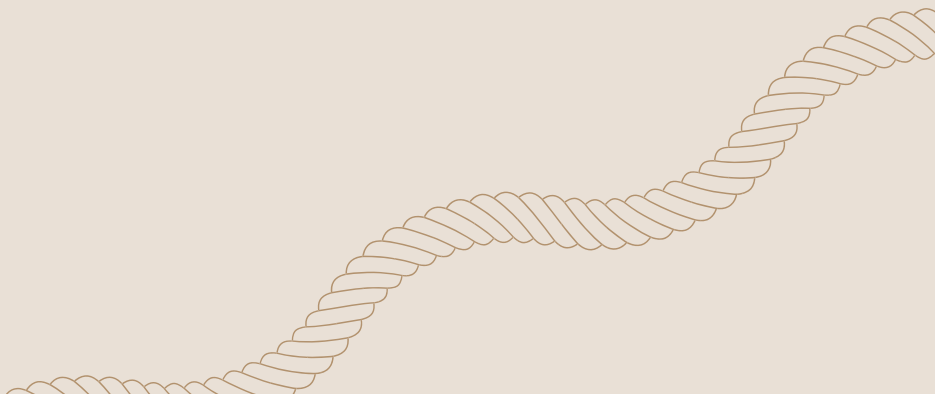
- **Astice canadese**
€90/Kg

- **Astice canadese blu**
€110/Kg

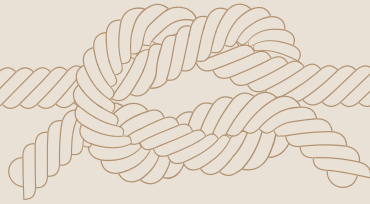
- **Involtini di pesce spada**
Pesce spada, uvetta, pinoli, pecorino, capperi, prezzemolo, cipolla, aglio, pangrattato *.
€15

- **Fritto di calamari**
Calamari, farina, semola, olio di semi di **arachidi** *.
€16

- **Calamari grigliati**
Calamari *.
€16



i CONTORNI



Non sarà la vostra cena, ma è sempre un contorno...

- **Insalata della nonna**

Pomodori, ricotta salata, cipolla rossa, basilico

€ 6

- **Insalata verde**

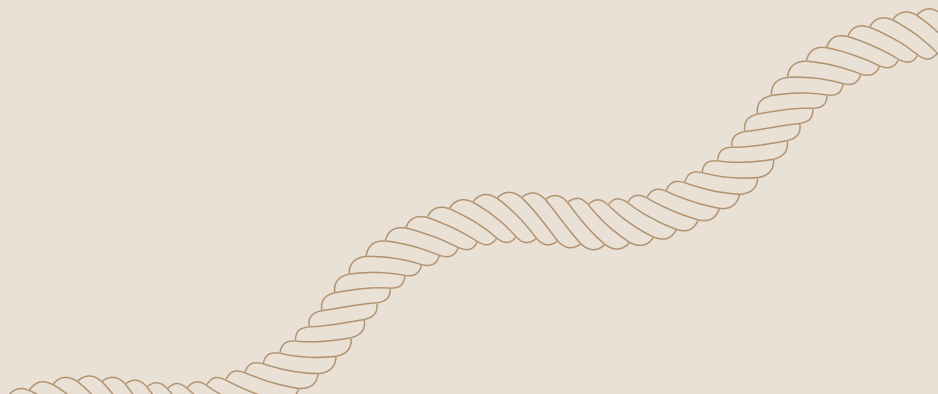
Lattuga o radicchio

€ 4

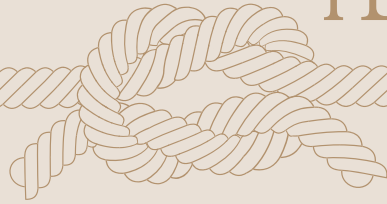
- **Patatine fritte**

Patatine, olio di semi *

€ 3



i DOLCI e le BEVANDE



le Bevande

Acqua Natia naturale €2.5

Ferrarelle Maxima €2.5

Ferrarelle effervescente naturale €2.5

Coca Cola 33 Cl €3

Coco Cola Zero 33 Cl €3

Fanta 33 Cl €3

Sprite 33 Cl €3

Calice di vino o prosecco €7

Birra Messina Cristalli di sale 33 Cl €6

Birra Chimay Rouge €7

Amari e liquori €3

Caffé €1.5

Grappa €5

Grappa riserva €7

i Dolci e i Dessert

- Frutta fresca di stagione*

€4

- Sorbetto al limone

€2.5

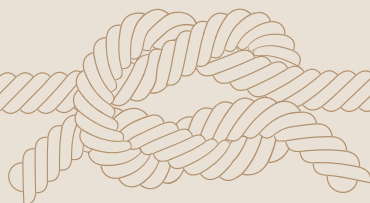
- Sorbetto con fragoline*

€5

- Selezione di dolci del giorno a cura della pasticceria

€6 pz

la CANTINA



Mandarossa winery

Calamossa bianco €24

Chardonnay €22

Grillo €22

Grecanico dorato €22

Perricone rosè €22

Sent.Gerle Etna bianco €28

Gerle Etna rosso €30

Syrah €23

Azienda Agricola Rallo

Bianco Maggiore Grillo Bio €22

Azienda Agricola Tornatore

Etna Bianco €40

Cantine Milazzo

Bianco di nera €25

Maria Costanza Bianco €32

Maria Costanza Rosso €45

PROSECCHI E CHAMPAGNE

Spumante Terrazze Etna Cuveè Brut €45

Spumante Firriato Saint Germain Brut €27

Spumante Ca' del Bosco €55

Prosecco Bortolomio Cartizze Vald. DOC €45

Prosecco Bortolomio Senior e Dry DOCG €30

Prosecco Bortolomio Prior Brut Millesimato DOCG €30

Prosecco Bortolomio Filanda Brut Millesimato €32

Champagne Veuve Cliquot S.Peters €100

Champagne Veuve Cliquot S. Peters Yellow Label €100

Champagne Mum Cordon Rouge €80

