



*Isola  
dei  
Sapori*



# Antipasti

## Appetizers

<i>Antipasto di Pesce della Casa</i> Home-made fish appetizers			€ 14,00
<i>Gamberi rossi di Mazara e asparagi</i> Red shrimps of Mazara and asparagus			€ 18,00
<i>Guazzetto scampi, calamari e gamberi</i> Stewed scampi, calamari and prawns			€ 18,00
<i>Capesante gratinate</i> Scallops au gratin			€ 4,00 cad.
<i>Spiedini alla griglia</i> Grilled skewers			€ 7,00 cad.
<i>Scampi alla Catalana</i> Prawns catalan style			€ 14,00
<i>Polipo con Patate e olive taggiasche</i> Octopus with potatoes and olives			€ 12,00
<i>Gamberi e Rucola</i> Shrimps and rucola salad			€ 12,00
<i>Insalata di Mare</i> Seafood salad			€ 14,00
<i>Pesce Marinato</i> Pickled fish			€ 12,00
<i>Soutè di Cozze e Vongole</i> Mussels and clams soutè			€ 14,00
<i>Pesce Crudo secondo disponibilità giornaliera</i> Raw fish if available daily			€ 25,00
<i>Ostriche</i> Oyster	<i>Scampetti</i> Little prawns	<i>Tartufi</i> Truffles	€ 3,00 cad.
<i>Tonno</i> Tuna fish	<i>Pesce Spada</i> Sword fish	<i>Ricciola</i> Ricciola fish	€ 2,00 cad.
<i>Gamberi rossi di Mazara del Vallo</i> Red shrimp from Mazara del Vallo			€ 3,00 cad.
<i>Tartar di Tonno e Ricciola</i> Tartar of tuna and kingfish			€ 20,00 € 10,00 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> porz.
<i>Carpaccio Branzino, Tonno o Salmone</i> Sea bass carpaccio, tuna or salmon			€ 20,00
<i>Salumi Misti</i> Mixed cold cuts			€ 14,00

# Primi Piatti

## Entrées

<i>Primi del Giorno a seconda del prodotto</i>	€ 14,00
<i>Entrées or the day - depending on the product box</i>	€ 18,00
<i>Spaghetti Gambero rosso di Mazara e pomodorini freschi</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti Red Mazara Shrimp and fresh tomatoes</i>	
<i>Tagliatelle scampi, calamari e zucchine</i>	€ 12,00
<i>Tagliatelle pasta with prawns, squids and vegetables marrows</i>	
<i>Tagliatelle vongole, bottarga e calamari</i>	€ 12,00
<i>Tagliatelle pasta with clams, squids and botargo</i>	
<i>Tagliatelle nero di seppia, gamberi e bottarga</i>	€ 12,00
<i>Tagliatelle pasta with shrimps, cuttlefish ink and botargo</i>	
<i>Spaghetti vongole e bottarga</i>	€ 12,00
<i>Spaghetti pasta with clams and botargo</i>	
<i>Tagliolini scampi e fiori di zucca</i>	€ 12,00
<i>Tagliolini pasta with prawns and vegetable marrows flowers</i>	
<i>Paccheri con ragu di scorfano e bottarga</i>	€ 12,00
<i>Paccheri with ragout of redfish and mullet</i>	
<i>Spaghetti ai frutti di mare (min. due persone)</i>	€ 28,00
<i>Sea food spaghetti (min. 2 persons)</i>	
<i>Linguine o Cavatelli all'Astice (min. due persone)</i>	€ 40,00
<i>Pasta with lobster (min. 2 persons)</i>	
<i>Risotto frutti di mare (min. due persone)</i>	€ 30,00
<i>Sea food rice (min. 2 persons)</i>	
<i>Culurgiones pomodoro e pecorino</i>	€ 12,00
<i>Ravioli sardi ripieni di patate e pecorino - Culurgiones tomato and pecorino</i>	
<i>Tagliatelle di stagione</i>	€ 12,00
<i>Season tagliatelle pasta</i>	
<i>Spaghetti filetto di pomodoro</i>	€ 12,00
<i>Spaghetti with fresh tomato fillet</i>	

# Secondi Piatti

## Meat and Fish

<i>Fritto misto di Pesce</i> Mixed fried fish	€ 18,00
<i>Astice alla Catalana</i> Lobster Catalana	normale € 45,00 turbo € 70,00
<i>Gran Misto gratinato</i> Mixed large gratin	€ 24,00
<i>Misto Griglia</i> Mixed grilled meat	€ 20,00
<i>Orata alla Siciliana</i> Sicilian style golden maid	€ 20,00
<i>Gamberi alla Griglia o al Cognac</i> Grilled or Cognac shrimps	€ 20,00
<i>Rombo steccato (min. due persone)</i> Sticked rhombus (min. 2 persons)	€ 40,00
<i>Branzino Vernaccia e olive</i> Sea bass with Vernaccia wine and olives	€ 20,00
<i>Scampi alla Griglia</i> Grilled prawns	€ 20,00
<i>Scottata di branzino o pesce Spada</i> Sword fish steak	€ 25,00
<i>Pescato del giorno alla livornese o in quazzetto</i> Catch of the day Livornese or stew - Patate, carciofi, funghi o asparagi	€ 25,00 € 30,00
<i>Filetto di Manzo alla Griglia</i> Grilled sirloin of beef	€ 22,00
<i>Filetto di Manzo al Pepe Verde</i> Green pepper sirloin of beef	€ 22,00
<i>Costata di Manzo alla Griglia</i> Grilled beef chop	€ 22,00
<i>Tagliata di Manzo</i> Beef steak	€ 20,00
<i>Fiorentina (min. due persone)</i> T-bone steak florence style (min. 2 persons)	€ 50,00
<i>Fiorentina all'antica con verdure (min. due persone)</i> T-bone steak florence style (min. 2 persons)	€ 60,00

# Contorni

## Vegetables

<i>Insalata Mista</i> Mixed salad	€ 5,00
<i>Patatine fritte</i> French Fries	€ 5,00
<i>Trevisana alla Griglia</i> Grilled Treviso salad	€ 5,00
<i>Insalata Verde</i> Green salad	€ 5,00

# Formaggi

## Cheese

<i>Pecorino Sardo</i> Sardinian goat Cheese	€ 5,00
<i>Gorgonzola</i> Blue Cheese	€ 5,00
<i>Grana</i> Parmisan cheese	€ 5,00

# Dolci

## Dessert

<i>Assortimento giornaliero</i> Daily variety	€ 7,00
--	--------



# *Bibite, amari e liquori*

*Acqua*  
Water

€ 2,00

*Coca-cola*  
Coke

€ 3,00

*Birra*  
Beer

€ 5,00

*Vino bianco della Casa*  
White Wine

€ 15,00

*Vino rosso della Casa*  
Red Wine

€ 15,00

*Liquori nazionali*  
National liquors

€ 8,00

*Grappe*  
Spirits

€ 8,00

*Whiskey*  
Whiskey

€ 10,00

*Pane e coperto*  
Bread and service

€ 2,00

