

Condivisione
VENTO DI SALE

La nostra selezione di Crudi
di Mare

€50 ideale per 2 persone

Condivisione
DI MARE

5 assaggi che
rappresentano la Cultura
Marina del Territorio

€30 ideale per 2 persone

Condivisione
DI TERRA

5 assaggi che
rappresentano la Cultura
dei Paesi di Montagna

€25 ideale per 2 persone

INSALATE E VEGETALE

- Finocchio, Arance e Cipolla
Rossa **€6**
- Insalata Pantasca **€7**
- Vitello Tonnato **€7**
- Crick Crock **€4**
- Scaccio Salato **€3**

PASTA

- Spaghetti Vongole,
Prezzemolo e Limone **€16**
- Risotto di Mare **€16**
- Chitarra Fresca, Gambero e
Pesto alla Trapanese **€16**
- Tagliolini Funghi e Polvere di
Tartufo **€16**

SECONDI

- Tagliata di Tonno alle Erbe,
Cipollata e Mostarda **€18**
- Trancio di Mupa ai Ferri e
Verdure alla Griglia **€18**
- Frittura di Pesce, Agro al
Miele **€18**
- Galletto Ruspante, Patate e
Spinaci **€18**



GIUSEPPE COSTA

SALUMI E FORMAGGI

- Crudo di Parma 24 mesi **€9**
- Mozzarella Fior di latte
(250gr) **€8**

ZUPPE

- Zuppa di Farro, Lenticchie
e Finocchietto Selvatico **€8**
- Cous Cous di Pesce **€16**

DOLCI

- Tiramisù **€6**
- Cheesecake al Melograno **€6**
- Mousse ai tre Cioccolati con
Crumble al Fondente **€6**
- Crostatina con Lemon Curd
e Meringa Brulè **€6**

Sharing
SALT WIND

Our selection of raw
seafood

€50 ideal for 2 people

Sharing
SEA

5 tastings that represent
the marine culture of our
territory

€30 ideal for 2 people

Sharing
GROUND

5 tastes that represent the
culture of mountain villages

€20 ideal for 2 people

**SALAD AND
VEGETABLES**

•Fennel, orange and red
onion **€6**

•“Pantesca” salad **€7**

•“Tonnato” veal **€7**

•Crick Crock **€4**

PASTA

•Spaghetti with clam, parsley
and lemon **€16**

•Sea risotto **€16**

•Fresh pasta with shrimps
and “trapanese” pesto **€16**

•Tagliolini with mushrooms
and truffle powder **€16**

**MEAT
AND FISH**

•Herb tuna with onion and
mostarda **€18**

•Grilled mupa fish and
vegetables **€18**

•Fish fry and honey **€18**

•Cockrel, potato and spinach
€18

**CURED MEATS
AND CHEESE**

•Parma ham 24 months **€9**

•Bufala mozzarella cheese
€8



GIUSEPPE COSTA

SOUPS

•Spelt, lentil and fennel
soup **€8**

•Fish cous cous **€16**

DESSERTS

•Tiramisù **€6**

•Pomegranate cheesecake
€6

• Three chocolates mousse
with crumble **€6**

• Lemon tart **€6**

BOLLICINE SICILIANE

•Cusumano - Quota 700 (Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%)	Ficuzza	2019	€35.00
•Alessandro di Camporeale - Extra Brut (Corarratto Extra Lucido 100%)	Camporeale	2017	€35.00
•Terrazze dell'Etna - Brut (Chardannay 100%)	Randazzo	2017	€38.00
•Tasca d'Almerita - Brut (Chardonnay100%)	Contea Sclafani	2017	€38.00
•Terrazze dell'Etna - Brut Rosè (Nerello Mascalese 100%)	Randazzo	2017	€40.00

BIANCHI SICILIANI

•Tasca d'Almerita - Buonsenso (Catarratto 100%)	Sclafani Bagni	2021	€25.00
•Tasca d'Almerita - Leone (Cataratto, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Tramier, Moscato)	Sclafani Bagni	2021	€25.00
•Zisola - Azisa (Grillo 100%)	Noto	2021	€26.00
•Brugnano - Kuè (inzolia 75%, Vioger 25%)	Partinico	2021	€25.00

ROSSI SICILIANI

•Cusumano - Sagana (Nero d'Avola 100%)	Butera	2014	€35.00
•Criante - P19 (Perricone 100%)	Alcamo	2019	€22.00
•Wieger - Marchesa (Nerello Mascalese 100%)	Castiglione di Sicilia	2014	€42.00

COCKTAIL

Spritz €9

Select, Bitter gran Classico, Cusumano 700 S.L.M.

•Palomare €10

Tequila Casamigos, Sciroppo al Miele Spyce, Lime, Soda Pompelmo Rosa.

•Gin Tonic €10

Selezione di Gin, Acqua tonica

•Americano €10

Vermouth, Bitter,

•Insule Negroni €10

Insule Gin, Bitter Luxardo, Lillet Blanc, St Germain.

BEVANDE

•Acqua €2

•Acqua tonica €3

•Acqua Panna €5

•Coca cola €3

•Acqua San pellegrino €5

•Caffè €1.5

•Acqua frizzante €2

•Caffè decaffeinato €1.5