

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

- Insalata Pantasca **€8**
- Insalata Caprese **€7**
- Patate del Giorno **€5**

PASTA

- Fusillone Pesce Spada,
Melanzane e Mentuccia **€16**
- Busiata alla crudaiola di
Trapanese e Gambero **€16**
- Spaghetti all'Anciova e
Mollica Tostata **€16**
- Trofie Pesto e Scamorza **€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**
- Cotoletta di Maiale alla
Milanese e Patata Rustica **€18**
- Pesce Spada alla Ghiotta
€18

SALUMI E FORMAGGI

- Crudo di Parma 24 mesi
€10
- Salmone Marinato alle
Erbe **€12**
- Vitello Tonnato **€8**



GIUSEPPE COSTA

ZUPPE

- Zuppa di tenerumi **€8**
- Cous Cous di Pesce **€16**

DOLCI

- Semifreddo al Cioccolato e
Nocciole **€6**
- Crostatina con Crema Gialla
e Frutta fresca di Stagione **€6**
- Mousse al Limone e Yogurt
con Crumble alle Mandorle
€6
- Panna Cotta al Cocco con
Coulis di Mango, Passion
fruit e Crumble al Cocco **€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

€25 ideal for 2 people

**SALAD AND
VEGETABLES**

- "Pantesca" salad **€8**
- Caprese salad **€7**
- Potatoes of the Day **€5**

PASTA

- Fusillone swordfish
aubergine and mint **€16**
- Busiata alla crudaiola of
Trapani and prawns **€16**
- Spaghetti with anchovies and
toasted breadcrumbs **€16**
- Trofie pesto and scamorza
cheese **€16**

**MEAT
AND FISH**

- Herb tuna with onion and
mostarda **€18**
- Grilled mupa fish and
vegetables **€18**
- Fish fry and honey **€18**
- Cutlet with bone Milanese
style and rustic potato **€18**
- Swordfish alla Ghiotta **€18**



GIUSEPPE COSTA

**CURED MEATS
AND CHEESE**

- Parma ham 24 months
€10
- Herb Marinated Salmon **€9**
- Toned Veal **€8**

SOUPS

- Tenderloin soup **€8**
- Fish cous cous **€16**

DESSERTS

- Chocolate and hazelnut
semifreddo **€6**
- Tart with yellow cream and
fresh seasonal fruit **€6**
- Mousse di limone e yogurt
con crumble di mandorle
€6
- Coconut panna cotta with
mango coulis, passion fruit
and coconut crumble **€6**

BOLLICINE SICILIANE

•**Tasca d'Almerita - Brut**
(Chardonnay 100%)

Contea Sclafani 2017 €38.00

•**Cusumano - 700 S.L.M**
(Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%)

Ficuzza 2019 €35.00

BIANCHI SICILIANI

•**Cantine Marilina - Suave**
(Nero d'Avola 100%)

Noto 2017 €35.00

•**Le Case Matte - Peloro**
(Grillo 65%, Carricante 35%)

Lipari 2020 €30.00

ROSSI SICILIANI

•Tenuta di Fessina - Laeneo (Nerello Cappuccino 100%)	Butera	2014	€35.00
•Cusumano - Altamura (Nerello Mascalese 100%)	Feudo di Mezzo	2016	€30.00
•Casa Grazia- Laetitya (Frappato 100%)	Lago Biviere	2017	€45.00

COCKTAIL

Spritz €14

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

•Palomare €14

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

•Gin Tonic €14

Selezione di Gin, Acqua tonica

•Americano €14

Vermouth, Bitter, Campa

•Insule Negroni €14

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