



ACQUA
MARINA
cucina sul mare



Degustazione Acquamarina

*Percorso di Antipasti Crudi, Caldi e Freddi €40

*Percorso di Antipasti Crudi, Caldi e Freddi + Primo €47

Big Tasting of raw and cook fish €40

Big Tasting of raw and cook fish + first course €47

*Il menù deve essere uguale per tutto il tavolo e non è divisibile

Scansiona il QR code
per scoprire i nostri fuori menù



Antipasti

Il crudo di pesce €28 (1,2,4,6,7,8,9,10,11,12,13).

Sette proposte di cui crostacei, molluschi, tartare e carpaccio
(il piatto può subire variazioni in base alla disponibilità giornaliera)

Different tasting of raw fish

Polpo arrosto al sugo di pomodoro rustico
e pesto di basilico €17 (4,12,13)

Grilled octopus with tomato sauce and basil pesto

Gambero Crunch, misticanza di verdure,
maionese agli agrumi €17 (1,2,4,6,11)

Fried shrimp with salad and citrus mayonnaise

La classica insalata di mare €16 (2,4,9,12,13)

Polpo, Seppia, Cozze, Gamberi, Verdure Croccanti e Pesto di Prezzemolo
Seafood Salad

Ibleo €17 (1,6,7,8,9,10,11,12)

5 assaggi tra cui prodotti tipici, formaggi e salumi
Mix of salumi, cheese and typical products

Carpaccio di vitello CBT,
emulsione d'olio, misticanza e scaglie di ragusano €16 (6,7,12,4)
Veal carpaccio, Sicilian mayonnaise, mixed salad
and ragusano cheese flakes

Primi

Ravioli di ricotta, tartare di Gambero Rosso
e la sua bisque €20 (1,2,3,4,7,8,9,12)
Ricotta ravioli with red shrimp tartare

Tagliatelle Acquamarina, sugo di crostacei,
molluschi e branzino €18 (1,2,4,9,12,13)
Tagliatelle with shellfish sauce, molluscs and european bass

Spaghettoni alle vongole,
aglio, olio, peperoncino e prezzemolo €22 (1,4,9,12,13)
Spaghetti with clams and garlic, olive oil, red pepper and parsley sauce

Tagliatelle al ragù bianco di carne con fonduta di ragusano
e pane al finocchietto €16 (1,2,7,11,12)
Tagliatelle with white ragù Ragusano fondue and wild fennel breadcrumbs

Ravioli di ricotta, crema di zucca infornata, semi misti
e crumble di pane speziato €16 (1,3,7,8,9,12)
Ricotta ravioli, with pumpkin cream and breadcrumbs

Secondi

Frittura mista di calamari, gamberi, paranza e verdure
con maionese sicula €22 (1,2,4,13,12,6)
Mix of fried fish, squids, shrimps, paranza and vegetables
with our mayonnaise

Trancio di Pesce d'Amo, verdure di stagione
e purè all'olio d'oliva €22 (4,9,12)
Fish of the day with seasonal vegetables and mashed potatoes

Involto di Pesce Spada al cuore di melanzane,
basilico e menta €20 (1,4,6,8,9,10,11,12,)
Swordfish roll with aubergine, basil and mint

Gambero rosso al bbq con verdure grigliate €27 (2,12)
BBQ red shrimp with grilled vegetables

Manzo brasato al vino
con purè di patate all'olio evo e sesamo tostato €20 (6,9,10,11,12)
Wine braised beef with mashed potatoes and toasted sesame

Pollo Porchettato con patate
al cartoccio speziate €18 (6,9,10,12)
Chicken rollo "porchettato" with baked potatoes

Contorni

Caponata siciliana | Typical Sicilian side

6€

Verdure Grigliate | Grilled vegetables

6€

Patatine fritte | Fried cips

4€

Patate dippers | Dippers cips

5€

Insalata di pomodori datterini | Datterino Tomato salad

€6

Insalata verde o mista | Green or mixed salad

5€



*Si avvisa la gentile clientela che i piatti preparati in questo esercizio possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, inoltre in mancanza di prodotti freschi vengono utilizzati prodotti congelati. I prodotti serviti crudi sono sottoposti al trattamento di abbattimento preventivo sanitario ai sensi del REG. CE 853/2004

SE HAI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E BAVANDE, SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI



1
glutine



2
crostacei



3
uova



4
pesce



5
arachidi



6
soia



7
latticini



8
frutta
in guscio



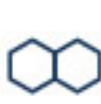
9
sedano



10
senape



11
semi di
sesamo



12
andride
solforosa
e solfiti



13
molluschi



14
lupini