



ACQUA
MARINA
cucina sul mare



Menu Ristorante

Degustazione Acquamarina

Percorso di Antipasti Crudi, Caldi e Freddi (13 proposte) €48

Big tasting of raw and cook fish

*il menù non è divisibile ed è obbligatorio per tutto il tavolo

*The menu is for the whole table and cannot be shared

Antipasti

Crudo di pesce €35 (1,2,4,6,7,9,10,12,13,14)

(selezione di 8 Assaggi di pesce crudo secondo disponibilità)

Raw seafood selection (8 tastings based on availability)

Il Pescatore €28 (1,2,3,4,6,7,9,12,13,14)

(selezione 8 assaggi di crudo, freddi e caldi)

Mixed seafood selection (raw, cold and hot tastings)

Sarde a beccafico con insalata di finocchi e agrumi €15 (1,3,4,6,8)

Stuffed sardines with fennel and citrus salad

Pantesca di polpo €16 (4,6,9,13)

Octopus Pantesca style salad

Zuppa o pepata di cozze €15 (13)

Mussel soup or peppered mussels

Cappuccina fritti con sedano e carote in agrodolce €18 (1,4,6,9,13)

Fried seafood with sweet and sour celery and carrots

Tartare di pesce del giorno €20 (4,10)

(secondo disponibilità)

Fresh fish tartare of the day (subject to availability)

Parmigiana di melanzana €14 (7,12)

Eggplant parmigiana

Tartare di manzo, bruschetta di pane e salsa allo zafferano €20 (1,6,10)

Beef tartare with bruschetta and saffron sauce

Carpaccio di vitello CBT, salsa tonnata, olio al basilico e misticanza croccante €16 (6,4)

Veal carpaccio (low-temperature cooked), tuna sauce, basil oil, crispy mixed greens

Coperto 3,50€

Primi

Pasta con le sarde e muddica atturrata €15 (1,4,6,8)
Pasta with sardines, saffron, raisins, pine nuts and wild fennel

Tagliolini allo scoglio €18 (1,2,4,13)
Seafood tagliolini

Ravioli di cernia, pistacchio e gambero rosa €18 (1,2,4,6)
Grouper ravioli with pistachio and red shrimp

Spaghettone alla tarantina con cozze e pomodorini €15 (1,4,6)
Spaghetti with mussels and cherry tomatoes

Timballo di pasta alla norma €16 (1,7)
Baked pasta Norma style



Secondi

Frittura di calamari, gamberi, paranza e mayo home made €22 (1,2,4,5,6,12,13)
Mixed fried seafood with homemade mayo

Trancio di Pesce del giorno arrosto o in umido €25 (4,12)
Catch of the day grilled or stewed

Pesce spada arrosto o alla palermitana con patate alla cenere €16 (1,4,6,7,12)
Grilled swordfish or Palermo style with potatoes

Calamaro in farcia Iblea €18 (1,3,4,6,7,12,13)
Stuffed squid

Coppa di maiale cbt con patate alla cenere €18
Slow cooked pork neck with potatoes

Contorni

Insalata mista €5
Mixed salad

Caponata Siciliana €6
Sicilian caponata

Patatine fritte o patate dippers €5
French fries or potato dippers

Verdure arrosto €6
Grilled vegetables

Il ristorante acquamarina garantisce la massima attenzione nei processi di lavorazione, per le allergie però non può garantire la non contaminazione aerea causata da eventi che non dipendono dalla sua diretta responsabilità, in quanto nell'ambiente di lavoro tali allergeni sono presenti e utilizzati costantemente. Inoltre non possiamo garantire la non contaminazione della materia prima durante tutta la filiera.

Con la presente la 3p srls si solleva da ogni responsabilità.
La Direzione. 3p srls.

ATTENZIONE

Qualsiasi alimento consumato all'interno del locale potrebbe contenere tracce di allergeni, utilizzati nella normale preparazione.

*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



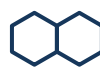
9
sedano



10
senape



11
semi di
sesamo



12
andride
solforosa
e solfiti



13
molluschi



14
lupini

Coperto 3,50€