



ACQUA
MARINA
cucina sul mare

Menu Pizzeria

Margherita 9€ (1,6,7)

Salsa di Pomodoro "Casa Morana", Fiordilatte Ragusano, Basilico, Olio Evo
"Casa Morana" Tomato Sauce, Mozzarella, Basil, Olive Oil

Bufala 13€ (1,6,7)

Pomodoro a pezzi, Mozzarella di Bufala, Basilico, Olio evo
Sliced Tomato, buffalo mozzarella, Basil, Olive Oil

Provola e Pepe 12€ (1,6,7)

Salsa di Datterino Giallo, Provola Affumicata, Pepe Nero, Basilico
Yellow Tomato Sauce, Smoked Provola, Black Pepper, Basil

Oro Verde di Sicilia 17€ (1,6,7,8,12)

Fiordilatte Ragusano, Mortadella Artigianale, Pesto di Pistacchio,
Datterino Rosso Semi Dry, Cacio al pistacchio "Az.Sgarlata", Granella di Pistacchio,
Basilico, Olio Evo

Mozzarella , Mortadella, Pistachio Pesto, Semi Dry Red Tomato, Pistachio Cheese, Basil, Olive Oil

Bottarga 16€ (1,6,7,8)

Fiordilatte Ragusano, Verdure Ripassate, Bottarga di Tonno,
Datterino Rosso Semi Dry, Stracciatella Vaccina, Scorza di Limone
Mozzarella, Biled Vegetable, Tuna Bottarga, Semi Dry Red Tomato, Stracciatella Cheese, Lemon

Parmigiana 15€ (1,3,6,7)

Salsa di Pomodoro "Casa Morana", Fiordilatte Ragusano, Melanzana Fritta,
Prosciutto Cotto "Casa Branchi", Uovo, Grana Padano, Basilico, Olio Evo
"Casa Morana" Tomato Sauce, Mozzarella, Fried Aubergine, Baked ham,
Egg , Grana Cheese, Basil

Carbonara €14 (1,3,6,7,12)

Fiordilatte Ragusano, Guanciale affumicato, Uovo,
Pepe Nero, Cialda di Ragusano
Mozzarella, Smoked Guanciale, Egg, Black Pepper, Ragusano wafer

Toscana 17€ (1,6,7,12)

Salsa di Pomodoro "Casa Morana", Fiordilatte Ragusano, Funghi Porcini Trifolati,
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Rucola, Olio Evo
"Casa Morana" Tomato Sauce, Mozzarella, Porcini Mushrooms, Parma Ham 24 months, Rocket

Bresaola 13€ (1,6,7,12)

Salsa di Pomodoro "Casa Morana", Fiordilatte Ragusano, Bresaola,
Rucola, Grana Padano, Olio Evo
"Casa Morana" Tomato Sauce, Mozzarella, Bresaola, Rocket, Grana Cheese

Ortolana 13€ (1,6,7)

Salsa di Zucchine, Fiordilatte Ragusano, Melanzana Fritta, Datterino Rosso Semi
Dry, Scaglie di Ricotta Salata "Az.Sgarlata"
Zucchini Sauce, Mozzarella, Fried Aubergine, Semi Dry Red Tomato, Ricotta Salata Cheese

Capricciosa 15€ (1,3,6,7)

Salsa di Pomodoro "Casa Morana", Fiordilatte Ragusano, Carciofo Arrosto, Prosciutto
Cotto "Casa Branchi", Uovo, Polvere di Olive Nere, Basilico e Olio Evo
T"Casa Morana" Tomato Sauce, Mozzarella, Roasted Artichoke, Baked ham, Egg,
Crumble Olive, Basil, Olive Oil

Lucifero 13€ (1,2,7)

Salsa di Pomodoro "Casa Morana", Fiordilatte Ragusano, Spianata Piccante, 'Nduja, Olive
"Casa Morana" Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Salami, 'Nduja, Olives

Polpo & Seppie 18€ (1,4,6,7,8,12,13)

Salsa di Pomodoro "Casa Morana", Fiordilatte Ragusano, Polpo Scottato alle Erbe,
Seppia Scottata, Pesto di Prezzemolo

"Casa Morana" Tomato Sauce, Mozzarella, Octopus, Cuttlefish, Parsley Pesto

Ai Formaggi 13€ (1,6,7)

Fiordilatte Ragusano, blue di Bufala, Cialda di Ragusano

Primo Sale al Pepe Nero "Az.Sgarlata"

Mozzarella, Buffalo Blue Cheese, Ragusano Wafer, Black Pepper Cheese

Porchetta 13€ (1,6,7,12)

Fiordilatte Ragusano, Porchetta Arrosto, Patate al Forno, Fonduta di Ragusano

Mozzarella, Porchetta, Baked Potatoes, Ragusano cheese fondue

CarcioSpeck 13€ (1,6,7,12)

Crema di Carciofi, Fiordilatte Ragusano, Speck, Pomodoro a pezzi, Scaglie di Grana

Artichoke Cream, Mozzarella, Speck, Sliced Tomato, Grana Cheese

Dal Contadino 14€ (1,6,7,8)

Fiordilatte Ragusano, Radicchio, Blue di Bufala, Noci e Miele

Mozzarella, Radicchio, Buffalo Blue Cheese, Walnuts and Honey

Come una Nerano 16€ (1,6,7)

Salsa di Zucchine, Fiordilatte Ragusano, Salame punta di Coltello, Chips di
Zucchina, Fonduta di Ragusano

Zucchini Cream, Fior di Latte Mozzarella, Hand-cut Salami, Zucchini Chips,
Ragusano Cheese Fondue

La Marinara 16€ (1,4,6,7)

Pomodoro arrosto, Datterino Rosso semidry, Acciughe Siciliane, Olio all'Aglio,
Polvere di Olive nere e Salsa al Basilico

Roasted Tomato, Semi-dried Red Datterino, Sicilian Anchovies,
Black Olive powder and Basil sauce

Supplementi

1,50€

Uovo, Rucola, Melanzana, Crema di Zucchine, Würstel, Pomodoro a pezzi, Crema di Carciofi, Chips di Zucchini, Patatine fritte, Salsa di Pomodoro, Carciofi grill, Patate al forno, Salsa all'uovo, Salsa al prezzemolo, Olive Nere, Radicchio, Cipolla, Zucchina marinata, Finocchi gratinati.

Egg, Arugula, Eggplant, Zucchini Cream, Würstel, Chopped Tomato, Artichoke Cream, Zucchini Chips, French Fries, Tomato Sauce, Grilled Artichokes, Roasted Potatoes, Egg Sauce, Parsley Sauce, Black Olives, Radicchio, Onion, Marinated zucchini, gratinated Fennel.

2,00€

Fiordilatte, Provola Affumicata, Ricotta Salata, Polvere di Olive nere, Grana Padano, Cacio al pistacchio, 'Nduja, Salsa Datterino Giallo, Cacio al pepe nero, Confettura di Mela Cotogna, Fonduta di Ragusano, Verdure ripassate, Datterino semi dry, Pomodoro arrosto, Ricotta di Bufala, Ragusano.

Fior di Latte Mozzarella, Smoked Provola, Salted Ricotta, Black Olive Powder, Grana Padano, Pistachio Cheese, 'Nduja (spicy spreadable salami), Yellow Datterino Tomato Sauce, Black Pepper Cheese, Quince Jam, Ragusano Cheese Fondue, Sautéed Vegetables, Semi-dried Datterino Tomatoes, Roasted Tomato, Buffalo Ricotta, Ragusano cheese.

2,50€

Mortadella, Bresaola, Spianata piccante, Mozzarella di Bufala, Salsa al Pistacchio, Polpo, Seppia, Granella Pistacchio, Cialda di Ragusano, Acciughe, Caprino, Guanciale Affumicato, Stracciatella, Blue di Bufala, Salame punta di coltello, Mandorle, Genovese di Tonno.

Mortadella, Bresaola, Spicy Spianata Salami, Buffalo Mozzarella, Pistachio Sauce, Octopus, Cuttlefish, Chopped Pistachio, Ragusano Cheese Wafer, Anchovies, Goat Cheese, Smoked Guanciale, Stracciatella, Blue Buffalo Cheese, Knife-cut Salami, Almonds, Tuna Genovese.

3,00€

Speck, Funghi Porcini, Burrata.

Speck, Porcini Mushrooms, Burrata.

3,50€

Prosciutto crudo 24 Mesi, Prosciutto Cotto "Casa Branchi", Spada affumicato.

24 Months Raw Ham, "Casa Branchi" Cooked Ham, Smoked Swordfish.

Il ristorante Acquamarina garantisce la massima attenzione nei processi di lavorazione, per le allergie gravi (shock anafilattico), 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



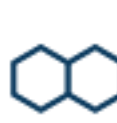
9
sedano



10
senape



11
semi di
sesamo



12
anidride
solforosa
e solfiti



13
molluschi



14
lupini

Coperto 2,50€