



*Specialità della Casa*

**Gran crudo imperiale di sicilia in bocca** 180,00 €

Trionfo di crudi di mare per veri intenditori: gran varietà di frutti di mare freschissimi, ostriche, scampi, gamberi rossi di Mazara, carpaccio di salmone, carpaccio di spigola e golose tartare di pesce in base al pescato del giorno.

*Antipasti isolani*

**Sfizi assortiti dell'Isola** 13,50 €

Un assaggio di: caponata, involtini di melanzane, olive "cunzate", pomodorini essiccati al sole di Sicilia, formaggio primo sale condito al peperoncino, melanzane sott'olio e altre specialità che siamo riusciti a preparare oggi

**Caponata di melanzane** 12,00 €

Melanzane, capperi, olive verdi, sedano, cipolla e pomodoro, con aggiunta di peperoni in casseruola.

**Panelle palermitane** 7,50 €

Semplici e deliziose frittelline di farina di ceci, fritte al momento e servite calde, con una spolverata di pepe nero.

**Involtini di melanzane** 12,50 €

Fettine di melanzane fritte, arrotolate, riempite di pane saporito e "cunzato" con gustosissimo grana grattugiato.

**Arancini siciliani** 7,00 €

Piccoli e deliziosi arancini al ragù di carne, con pisellini primavera e un cuore di formaggio primo sale.

**Parmigiana di melanzane** 13,50 €

Melanzane, formaggio grattugiato, pepato fresco, pangrattato, basilico, salsa di pomodoro fresco, passate al forno.



*Antipasti di mare*

**Tortino di alici** 13,50 €

Timballetto di alici nostrane con formaggio primosale, pangrattato, pomodoro e basilico fresco.

**Polipetto caldo al battuto di limone** 18,00 €

Piccolo e tenero polpo bollito all'istante e condito con un battuto di olio e limone.

**Insalata di mare del pescatore** 13,50 €

Polipetti, calamaretti, cozze e gamberetti in insalata, condita con carote e sedano croccanti in olio e limone.

**Crespelle di neonata** 16,00 €

Neonata condita alla siciliana e servita frita calda... una delizia!

**Insalata messinese** 13,50 €

Baccalà arrostito sulla brace, cipollotto nuovo, patate lesse, pomodorette e origano in olio extra vergine.

**Spada marinato** 16,50 €

Fettine di spada marinato in olio, limone e un pizzico di peperoncino.

**Pepata di cozze** 13,50 €

Cozze nostrane saltate in padella, prezzemolo, pomodorini e un pizzico di peperoncino alla maniera dei vecchi pescatori.

**Sautè di cozze e vongole** 18,00 €

Cozze e vongole saltate in padella con aglio e prezzemolo.

**Insalata Pantelleria** 17,50 €

Insalata di cous cous con verdure croccanti, scampi\* crudi, ceci e fagioline di menta leggermente piccante.

**Cozze gratinate** 12,50 €

Cozze nostrane ricoperte di pangrattato "cunzato" appena sfornate.

**Sfizi di mare** 14,50 €

Un assaggio di tre differenti antipasti di mare: Spada marinato, Insalata di mare e Insalata messinese di baccalà.

**Fritturina primavera** 20,00 €

Fragrante connubio di calamari, moscardini e zucchine, tagliati a listarelle in una leggera e croccante fritturina.

**Il crudo del Monsù** 25,00 €

Carpaccio di spigola, gamberi rossi di Mazara, salmone fresco marinato.

**Gamberi rossi di Mazara** 26,00 €

Crudi e marinati in olio evo siciliano (8 pezzi)

*Primi piatti*

**Pasta con le sarde** 14,50 €

Tipica pasta palermitana con sarde, finocchietto, pinoli, pangrattato e uvetta.

**Tonnarelli del "Mammellone"** 15,00 €

Deliziosi tonnarelli freschi con bocconcini di cernia, basilico, ciliegino fresco e formaggio ubriaco al nero d'Avola.

**Spaghetti allo scoglio di Polifemo** 14,50 €

Grande varietà di frutti di mare saltati in padella con aglio, olio e qualche pomodoretto.

**Risotto del pescatore di Acitrezza** 13,50 €

Frutti di mare, gamberetti, calamaretti\* e pomodorini ciliegini.

**Spaghetti alla catanese** 13,00 €

Spaghetti mantecati in un fritto di aglio e acciughe con una spolverata di briciole di pane "caliato" tostato.

**Maccheroncini alla Norma** 13,50 €

Pasta tipica, come fatta in casa, con salsa di pomodoro, melanzane, ricotta sicula salata e basilico fresco.

**Risotto ai profumi di Sicilia** 13,50 €

Gustosa ricetta originale di **sicilia in bocca** con zeste di limone e arancio, mozzarella fusa e filetti di zucchine, servito con una manciata di grana.

**Anelletti al forno alla palermitana** 14,00 €

Tipica pasta fatta al forno con ragù di carne con dolcissimi pisellini e tuma filante.

**Paccheri all'oro di Bronte** 22,00 €

Paccheri freschi con pesto di pistacchio di Bronte e gamberi rossi di Mazara.

**Pennette alla guardiano del faro** 13,50 €

Penne rigate con tonno sott'olio, olive nere Nocellare, pomodorini e spolverata di pecorino siciliano stagionato.

**Spaghetti alle vongole** 18,00 €

Noi la prepariamo con due pomodorette freschi, aglio e prezzemolo.

**Linguine all'astice** 29,00 €

Il sapore di mare è assicurato in questo magistrale piatto dei "Monsù", che i Baroni Siciliani si facevano preparare la Domenica. Linguine incorniciate da astice, preparato ancora vivo, con pomodorette ciliegino, scalogno e prezzemolo.

**Zuppa del giorno** 11,00 €

Ogni giorno il nostro Chef preparerà una calda e corroborante zuppa della tradizione sicula... domandate quale ha pensato per oggi!



*Secondi piatti di carne*

**Cotoletta alla palermitana** 17,00 €

Cotoletta di manzo, panata con pane profumato da prezzemolo, aglio, pecorino e formaggio alla siciliana, senza uovo e cotta alla brace.

**Salsiccia al crostone** 15,00 €

Salsiccia di maiale fatta in casa con finocchietto, formaggio e pomodoro servita su un crostone di pane.

**Involtini di manzo alla messinese** 18,00 €

Braciolettine di carne arrotolate con pangrattato "cunzato" e un cuore di formaggio fuso.

**Costolette di Capretto Nostrano** 16,00 €

Costolettine di tenero abbacchio cotte alla griglia e aromatizzate al salmoriglio.

**Gran grigliata di carne** 29,00 € p.p.

Suntuoso piatto che comprende involtini di manzo, cotoletta palermitana, salsiccia al finocchietto, costolettine di capretto nostrano irrorato di salmoriglio.

(Minimo per 2 persone) (Il prezzo si intende a persona)



*Secondi piatti di pesce*

**"Sua maestà Gambero Rosso" alla brace** 35,00 €

Gamberoni rossi di Mazara del Vallo cotti su pietra lavica e irrorati di succoso salmoriglio.

**Spiedino di Aci Trezza** 24,00 €

Misto alla brace di gustosi scampi, gamberoni, involtino di pesce spada, sarda alla beccafico e calamaro alla griglia irrorati di succoso salmoriglio.

**Sarde alla beccafico** 16,50 €

Sarde aperte a portafoglio e ripiene di pangrattato cunzato, con uvetta e pinoli cotte alla brace.

**Involtini di pesce spada** 20,00 €

Fettine di spada arrotolate con pangrattato "cunzato".

**Francio di spada al vapore (ricetta di Nonna Maria Certo)** 19,00 €

Francio di spada con capperi di Sicilia, olive verdi varietà Nocellara, filetti di pomodoro e una manciata di parmigiano reggiano fuso.

**Francio di spada alla griglia** 19,00 €

Freschissimo pesce spada dello stretto, grigliato e servito con salmoriglio.

**Francio di spada alla palermitana** 19,00 €

Fetta di pesce spada panata, nel pangrattato "cunzato", senza uovo e grigliata al salmoriglio.

**Spigola alla palermitana** 22,00 €

Freschissima spigola aperta spinata, bagnata nel pangrattato "cunzato", condito alla siciliana, cotta alla brace.

**Spigola alla griglia** 20,00 €

Servita con salmoriglio e prezzemolo fresco.

**Scampi sfiziosi** 35,00 €

Il re dei crostacei, cotto alla griglia con antica sapienza, o marinato crudo con limone e olio extra-vergine di oliva.

**Calamari alla griglia** 18,50 €

Calamari aperti e grigliati serviti con salmoriglio e prezzemolo fresco.

**Spigola al pistacchio di Bronte** 25,00 €

Deliziosa spigola diliscata ricoperta di pane saporito e pistacchi di Bronte dop.

**Baccalà a' ghiotta con patate alla messinese** 20,00 €

Baccalà dissalato dal nostro esperto chef, insaporito in casseruola con capperi, olive, pomodorette e patate.

**Orata alla messinese** 22,00 €

Orata al forno con patate, olive siciliane, capperi e pomodoretto di Pachino.

**Gran grigliata di pesce di sicilia in bocca** 32,50 € p.p.

Un assaggio di tutte le nostre specialità: calamari, sarde a beccafico, involtini di pesce spada, gamberoni rossi di Mazara, scampi, spada alla brace e una freschissima spigola, il tutto irrorato di salmoriglio.

(Minio per 2 persone) (Il prezzo si intende a persona)

*Specialità della Casa*

**Gran Pepata di crostacei** 36,00 €

Regale zuppa di cozze, vongole, fasolari, astice, gamberoni\*, scampi... e chi più ne ha più ne metta! Preparata alla maniera dei pescatori di Capomulini (Acitrezza), con crostoni di pane abbrustolito.

*Pescato del giorno*

**alla palermitana** 7,00 € l'etto

Piatto che si può gustare esclusivamente al **sicilia in bocca**. Infatti la ricetta, di cui siamo gelosi, è conservata e tramandata di padre in figlio. Freschissima spigola di mare aperta e spinata, bagnata nel pangrattato condito e cotta sui carboni ardenti dell'Etna!

**in crosta di sale di Sicilia** 7,00 € l'etto

Accompagnato dal nostro saporito salmoriglio.

**alla messinese** 7,00 € l'etto

Cotto al forno con capperetti, patate, olive verdi di Nocellara e pomodoretto di Pachino.

**in crosta di pistacchio di Bronte** 8,00 € l'etto

Bagnato nel pangrattato "cunzato" e con pistacchi D.O.C. di Bronte.

**come dice "Vossia"** 8,00 € l'etto

*Contorni*

**Caponata di sicilia in bocca** 12,00 €

Melanzane, capperi, olive verdi, sedano, cipolla e pomodoro, con aggiunta di peperoni in casseruola.

**Terrina di parmigiana di melanzane** 13,50 €

Melanzane, formaggio grattugiato, pepato fresco, pangrattato, basilico, salsa di pomodoro fresco, passate al forno.

**Patate fritte o al forno** 6,50 €

**Gran grigliata di verdure** 10,00 €

Verdure miste cotte alla griglia: zucchine, melanzane, peperoni, ciliegino e radicchio.

**Insalata di cous cous** 6,50 €

Gustosa e fresca insalatina di cous cous con verdure croccanti e ceci.

**Insalata verde** 5,00 €

**Insalata mista** 5,50 €

**Insalata del Massaro** 6,50 €

Lattuga, ciliegino, olive verdi e cubetti di formaggio siciliano pepato fresco.

**Insalata carrettiera** 6,00 €

Pomodorette ciliegino, cipollotto nuovo, basilico e origano di montagna.

**Insalata di Arance** 7,00 €

Arance, olive nere, finocchi, sedano con o senza cipolla e un pizzico di pepe nero.

**Pane (a persona)** 1,50 €

**Pane senza glutine (a persona)** 2,00 €



*Bevande*

**Birra italiana selezionata** S: 5,50 € M: 6,50 € L: 7,50 €

**Birra doppio malto** S: 6,00 € **Aranciata** 4,00 €

**Acqua minerale** 3,00 € **Caffè / Decaffeinato** 2,50 €

**Coca Cola** 4,00 € **Caffè d'orzo** 2,50 €

**Coca Cola zero** 4,00 € **Cappuccino** 3,50 €

**Sprite** 4,00 € **The e camomilla** 2,50 €