

Antipasti / Appetizer

Antipasto misto del Saraceno

(**alici,salmone marinato,alalunga** scottata alle erbe,**gamberi**

rossi,scampo,insalata di* polipo)

(olio,**aceto**,limone,prezzemolo,patate)

Mixed Fish starter Saraceno style

(**anchovies, marinated salmon,tuna** with herbs,**red shrimps,*octopus** salad)

(oil, lemon, parsley, **vinegar**, potatoes)

Panzanella di pomodoro con crudo di gamberi e quartucci di pane

(cipolla,pomodoro,basilico,**pane,aceto**,sale,pepe,olio evo,cetrioli,**gamberi**)

Tomatoes and raw shrimps with bread

(onion,tomatoes,basil,**bread,vinegar**,salt,pepper,oil,cucumbers,**shrimps**)

Insalatina di polipo con pomodori secchi e olive verdi

(olio evo,sale,pepe,prezzemolo,limone,**polipo)**

Octopus salad with dried tomatoes and olives

(oil,salt,pepper,parseley,lemon,**octopus**)

Antipasto rustico siciliano:

Canolo di parmigiana,cajonatina,peperoni affumicati,**ricotta e tuma persa.**

(**pan latte**,olio evo,cipolla,capperi

mandorle,sedano,pomodoro,zuccheri,**aceto**,aglio,origano,sale,**grana,olio di semi di girasole)**

Rustic Sicilian dish

Aubergines parmesan style,peppers Sicilian style,**ricotta cheese, tuma cheese**

(**bread, sunflower**

oil,onion,cappers,**almond,celery**,tomatoes,sugar,**vinegar**,garlic,oregano,cheese)

Soutè ai frutti di mare e pomodorini datterini e cialda di pane

(**cozze,vongole**,aglio,prezzemolo,olio evo,**pane,vino)**

Seafood soutè with tomatoes and bread

(**mussels,clams**,garlic,wine,**bread**,oil)

Fritturina mista di *calamari e gamberetti con salsa tartara

(**olio di semi di girasole,farina di**

semola,sale,pepe,**maionese**,cipolla,capperi,cetrioli)

Mixed fried *squids and shrimps with tartare sauce

(**sunflower oil,flour**,salt,pepper,**mayonnaise**,onion,cappers,cucumbers)

Cotto e crudo di tonno alle erbe con marmellata di cipolla

(erbette miste,cipolla,sale,zuccheri,**tonno)**

Cooked and raw tuna with herbs

(herbs,onion,salt,sugar,**tuna)**

Tagliata di pomodoro con mozzarella di bufala
(**mozzarella di bufala**)
Tomatoes and buffalo mozzarella
(**buffalo mozzarella**)

Carpaccio di vitello con grana e foglioline di
misticanza
(olio evo, limone, sale, pepe, **grana**)
Veal carpaccio with grana and salad
(oil, lemon, salt and pepper, **cheese**)

Sottilissime di prosciutto crudo e frutta di stagione
Raw ham and fruit in season

Zuppa del giorno
Soup of the day

*Patatine fritte
*French fries

Insalata mista
Mixed salad

Verdure alla griglia
Grilled vegetables

* In mancanza di prodotto fresco potrebbe esserci il surgelato/May be frozen