



marea

FISH RESTAURANT



ANTIPASTI

Occhi di Bue ⁴	100€/kg
<i>Ear shell</i>	
Ricci ⁸	6€/cad
<i>Sea urchins</i>	
Astice ⁸	130€/kg
<i>Lobster</i>	
Aragosta ⁸	130€/kg
<i>Spiny lobster</i>	
Cicala ⁸	130€/cad
<i>Cicada</i>	
Gambero gobbetto* ⁸	65€/kg
<i>Hunchback shrimp*</i>	
Gambero rosso* ⁸	120€/kg
<i>Red shrimp*</i>	
Scampi misura M ⁸	120€/kg
<i>M-size scampi</i>	
Ostrica royal hervè ⁴	6€/cad
<i>Royal hervè oyster</i>	
Ostrica gold ⁴	8€/cad
<i>Gold oyster</i>	
Ostrica gillardeau ⁴	4€/cad
<i>Gillardeau oyster</i>	

** prodotto surgelato*

Tartare di salmone e mango	16€
Salmone, mango, lime e nocellara dell'etna, sale, olio, pepe. <i>Salmon, mango, lime and Etna Nocellara olives. salt, oil, pepper.</i>	
Tartara di tonno ⁸	16€
Tartare di astice, arancia, cipollina e fior di sale trapanese, sale, olio e pepe. <i>Lobster tartare, orange, spring onion and Trapani sea, salt, oil, pepper.</i>	
Pesce spada marinato al verdello	16€
Pesce spada* marinato al verdello, sale, olio e pepe. <i>Swordfish* marinated with Sicilian verdello lemon, salt, oil, pepper.</i>	
Gambero rosso e stracciata al pistacchio ⁸⁻²	26€
Gambero rosso* e stracciata al pistacchio, sale, olio e pepe. <i>Red shrimp* and pistachio stracciata cheese, salt, oil, pepper.</i>	
Impepata di cozze ²⁻⁹	13€
Impepata di cozze con crostini di pane all'aglio. Aglio, prezzemolo, sale, olio e pepe. <i>Peppered mussels with garlic bread croutons. Garlic, parsley, salt, oil, pepper.</i>	
Zuppa di cozze e vongole ⁵⁻²	24€
Zuppa di cozze e vongole. Aglio, peperoncino e prezzemolo, sale olio pepe. <i>Mussels and clams soup, garlic, chili pepper and parsley, salt, oil, pepper.</i>	
Tortino di Alici, Pistacchio e Limone ⁵⁻²⁻⁹	14€
Tortino di alici, pistacchi e limone, farina di mandorle, formaggio, sale, olio e pepe <i>Anchovy pie with pistachios and lemon, almond flour, cheese, salt, oil, pepper</i>	
“Vorrei essere una beccafico” (3 pz.)	14€
Acciughe, cipolla, menta, aceto, miele, sale, olio, pepe. <i>Anchovies, onion, mint, vinegar and honey, salt, oil, pepper.</i>	
Bruschetta al Pomodoro (3 pz.) ⁹	5€
Bruschetta tradizionale. Pomodoro, cipolla rossa, sale, olio, pepe. <i>Traditional bruschetta, tomato, red onion, salt, oil, pepper.</i>	

* prodotto surgelato



Caponata Siciliana con Piacentino Ennese ³⁻¹²

13€

Caponata in forma e piacentino ennese allo zafferano, cipolla, capperi, uva sultanina, peperoni, melanzane, zucchine, sedano, sale, olio e pepe.

Caponata timbale with saffron-flavored Piacentinu Ennese cheese. Onion, capers, raisins, peppers, eggplant, zucchini, celery, salt, oil, pepper.

Insalata di polpo ³⁻¹²

11€

Polpo, sale, olio, pepe e peperoncino.

Octopus, salt, oil, pepper and chili pepper.

PRIMI PIATTI

Risotto ai frutti di mare ⁴⁻⁸

20€

Riso Carnaroli mantecato ai frutti di mare. Cozze, vongole, gamberi*, calamari*, aglio, cipolla, sale, olio e pepe.

Creamed Carnaroli rice with seafood. Mussels, clams, shrimp, squid*, garlic, onion, salt, oil, pepper.*

Spaghetti al nero di seppia, Burrata e Gambero Rosso ⁸⁻⁴

28€

Risotto al nero di seppia, burrata e tartare di gambero rosso*, pomodoro, cipolla, acciughe, vino rosso e peperoncino, sale, olio pepe.

Squid ink risotto, burrata and red shrimp tartare, tomato, onion, anchovies, red wine and chili pepper, salt, oil, pepper.*

Spaghetti alle vongole ⁴⁻⁸⁻⁹

20€

Spaghetti alle vongole, farina, aglio, peperoncino, prezzemolo e vongole, sale, olio e pepe.

Spaghetti with clams, flour, garlic, chili pepper, parsley, clams, salt, oil, pepper.

Carbonara di mare affumicata ⁹⁻⁵⁻⁸⁻⁴⁻¹⁴⁻³

20€

Carbonara di mare leggermente affumicata, farina, salmone, tonno, gamberi*, pesce spada*, uovo, cipolla, sale, olio e pepe.

Lightly smoked seafood carbonara, flour, salmon, tuna, shrimp, swordfish*, egg and onion, salt, oil, pepper.*

Gramigna al ragù di polpo ⁹⁻⁵

18€

Gramigna di grano duro al ragù di polpo e trucioli di pane tostato, farina, pomodoro, vino rosso, acciughe, cipolla, carota, polpo, sale olio, pepe.

Durum wheat gramigna pasta with octopus ragù and toasted bread shavings, flour, tomato, red wine, anchovies, onion, carrot and octopus, salt, oil, pepper.

Linguine allo scoglio ⁹⁻⁴⁻⁸⁻⁵

18€

Tonnarelli allo scoglio, farina, cozze, vongole, scampi*, gamberi*, polpo*, pomodoro, prezzemolo, aglio e peperoncino, sale, olio e pepe.

Seafood tonnarelli pasta, flour, mussels, clams, scampi, shrimp*, octopus*, tomato, parsley, garlic and chili pepper, salt, oil, pepper.*

** prodotto surgelato*

La Carbonara ¹⁴⁻³⁻⁹

14€

Spaghettoni alla carbonara tradizionale, farina, guanciale di maiale, uova, pecorino romano, sale olio e pepe.

Traditional carbonara spaghettoni. flour, pork guanciale, eggs, Pecorino Romano cheese, salt, oil, pepper.

Ravioli al pistacchio e Cacio Ragusano ¹⁻²⁻⁹⁻¹⁴⁻³

15€

Ravioli al pesto di pistacchio, datterino confit e cacio ragusano, farina , cipolla, olio, pomodoro, sale,olio, pepe.

Ravioli with pistachio pesto, confit datterino tomatoes and Ragusano cheese. flour, onion and tomat, salt, oil, pepper.



* prodotto surgelato

Spaghetti al ragù tradizionale ⁹⁻¹

14€

Gramigna di grano duro al ragù tradizionale, farina, carne, cipolla, sedano, carota, vino rosso, pomodoro, sale, olio, pepe.

Durum wheat gramigna pasta with traditional ragù, flour, meat, onion, celery, carrot, red wine and tomato, salt, oil, pepper.

Paccheri alla Norma ⁹⁻³

14€

Paccheri alla Norma, farina, salsa di pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, basilico sale, olio, pepe.

Paccheri alla Norma, flour, tomato sauce, fried eggplant, salted ricotta cheese, basil, salt, oil, pepper.

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno ⁵

65€/kg

Catch of the day

Tetaki di tonno alla contadina ⁵⁻¹²

18€

Tataki di tonno "a coniglio", tonno, carota, sedano, cipolla, pomodorini secchi e menta, sale olio pepe.

Tuna in the "rabbit style" tataki. Tuna, carrot, celery, onion, sun-dried tomatoes and mint.

Tagliata di pesce spada ⁵

16€

Tagliata di pesce spada*, datterino, menta, aglio, prezzemolo, sale, olio, pepe.

Sliced swordfish with datterino tomatoes, mint, garlic, parsley, salt, oil, pepper.*

Polpo con crema di zucchine alla Scapece ⁵

14€

Polpo* murato con crema di zucchine alla scapece, aglio, menta e aceto di riso, sale, olio e pepe.

Octopus with zucchini cream "scapece style", garlic, mint and rice vinegar.*

Grigliata mista di Mare ⁵⁻⁸

24€

Grigliata mista del golfo. Pesce spada*, gamberoni* e calamaro*, sale, olio, pepe (La composizione può variare in base al pescato del giorno).

Mixed seafood grill from the gulf. Swordfish, king prawns* and squid*, salt, oil, pepper. Selection may vary according to the catch of the day.*

** prodotto surgelato*



Fritto di Paranza ⁵⁻⁸

18€

Fritto misto di paranza, sale, olio, pepe. La composizione può variare in base al pescato del giorno.

Mixed fried local catch, salt, oil, pepper. Selection may vary according to the catch of the day.

Frittura di Calamari ⁵⁻⁸

20€

Frittura di calamari* e gamberoni*, sale, olio, pepe.

Fried calamari and shrimp*, salt, oil, pepper.*

Filetto di manzo alla Robespierre

24€

Tagliata di filetto (200 gr) alla Robespierre. Pepe verde, rosmarino, aglio, sale, olio, pepe.

Sliced beef fillet (200 g) Robespierre style. Green pepper, rosemary, garlic, salt, oil, pepper.

Pollo Croccante ⁹⁻¹⁴⁻³

11€

Battuta di pollo croccante. Uovo, pane panko, prezzemolo, formaggio, sale, olio e pepe.

Crispy chicken tartare. Egg, panko breadcrumbs, parsley, cheese, salt, oil, pepper.

* prodotto surgelato

CONTORNI

Insalata mista

6€

Pomodoro, radicchio, insalata verde, cetriolo, sale, olio e pepe.

Tomato, radicchio, green salad and cucumber, salt, oil, pepper.

Insalata della nonna ³

6€

Ciliegiolo, cipolla rossa, ricotta salata, sale, olio e pepe.

Cherry tomatoes, red onion, salted ricotta cheese, salt, oil, pepper.

Patate al forno

6€

Olio, sale, rosmarino, pepe.

Olive oil, salt, rosemary, pepper.

Patate fritte

5€

French fries.

Misto di ortaggi alla griglia

8€

Melanzane, zucchine e finocchio alla griglia.

Grilled eggplants, zucchinis and fennel.

Insalata di salicornia

10€

Marsh samphire salad. Price according to quantity.

DOLCI

Dolci della casa ¹⁴⁻³⁻¹⁻⁹⁻²

6€

Homemade desserts.

Sorbetto

4€

Sorbet.

Frutta secondo la stagionalità

5€

Seasonal fresh fruit.

BEVANDE

Acqua naturale 0,75 cl <i>still water</i>	3,50€
Acqua frizzante 0,75 cl <i>sparkling water</i>	3,50€
Coca cola 0,33 cl <i>coca cola</i>	3,50€
Fanta 0,33 cl <i>orange soda</i>	3,50€
Tonica lemon <i>lemon tonic water</i>	4€
Schweppes lemon <i>chweppes lemon</i>	4€
Succo di frutta <i>fruit juice</i>	4€
Birra nazionale <i>national beer</i>	5€
Calice di vino bianco - rosso <i>glass of white - red wine</i>	5€
Calice di prosecco <i>glass of prosecco</i>	5€
Grappa e amari <i>grappa or bitter</i>	5€
Grappa e amari premium <i>premium grappa or bitter</i>	8/10€

COCKTAIL

Aperol spritz

10€

Prosecco, aperol, soda.

Prosecco, Aperol, soda.

Campari spritz

10€

Prosecco, campari, soda.

Prosecco, Campari, soda.

Hugo spritz

10€

Prosecco, sciroppo ai fiori di sambuco, soda, menta, lime.

Prosecco, elderflower syrup, soda, mint, lime.

Limoncello spritz

10€

Prosecco, limoncello, soda.

Prosecco, limoncello, soda.

Spritz siciliano

10€

Prosecco, liquore all'arancia, soda.

Prosecco, orange liqueur, soda.

Caipiroska

12€

Vodka, lime, zucchero di canna.

Vodka, lime, cane sugar.

Caipiroska alla fragola

12€

Vodka, lime, fragole, zucchero di canna.

Vodka, lime, strawberries, brown sugar.

Caipirinha

12€

Cachaça, lime, zucchero di canna.

Cachaça, lime, cane sugar.

Mojito

12€

Rum bianco, lime, zucchero di canna, menta, soda.

White rum, lime, brown sugar, mint, soda.

Americano	10€
Campari, vermouth, soda.	
<i>Campari, vermouth, soda.</i>	
Gin and tonic/lemon	10€
Gin, acqua tonica/lemon soda.	
<i>Gin, tonic water/lemon soda.</i>	
Milano Torino	10€
Campari, vermouth.	
<i>Campari, vermouth.</i>	
Moscow mule	10€
Vodka, ginger beer, succo di lime.	
<i>Vodka, ginger beer, lime juice.</i>	
Negroni	10€
Gin, vermouth rosso, bitter.	
<i>Gin, red vermouth, bitters.</i>	
Vodka e tonica/lemon	10€
Vodka, acqua tonica/lemon soda.	
<i>Vodka, tonic water/lemon soda.</i>	
Rum e cola	10€
Rum, coca cola, succo di lime.	
<i>Rum, Coke, lime juice.</i>	
Cocktail analcolici	8€
<i>Non-alcoholic cocktails.</i>	
Gin premiere	+3€
<i>Gin premiere.</i>	

LEGENDA PRODOTTI ALLERGENI

LEGEND FOR ALLERGEN PRODUCTS

- 1 ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
PEANUTS AND DERIVATIVES
Packaged snacks, creams and condiments in which there is also in small doses
- 2 FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, e pistacchi
NUTS
Almonds, hazelnuts, common walnuts, walnuts cashew, pecans, cashews, and pistachios
- 3 LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti e creme varie
MILK AND DERIVATIVES
Any product in which milk is used: yogurt, biscuits and various creams
- 4 MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongole, telline.
MOLLUSCS
Canestrello, razor clam, scallop, mussels, oyster, limpet, clams, cockle.
- 5 PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
FISH
Food products in which it is present fish, even if in small percentages
- 6 SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
SESAME
Whole seeds used for bread, flours too if they contain it in a minimum percentage
- 7 SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
SOY
Derivative products such as: soy milk, tofu, soy noodles and the like
- 8 CROSTACEI**
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
CRUSTACEANS
Marine and freshwater: prawns, scampi, lobsters, crabs and the like
- 9 GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
GLUTEN
Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized derivatives
- 10 LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari
LUPINI
Present in vegan foods in the form of: roasts, salami, flours and similar
- 11 SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
MUSTARD
Can be contained in seasoning and sauces, especially in mustard-based products.
- 12 SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno dei preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
CELERY
Both in pieces and within preparations for soups, sauces and vegetable concentrates
- 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salampìa, marmellate, funghi secchi, conserve
SULFUR DIOXIDE AND SULFITES
Pickled food, in oil or brine, jams, dried mushrooms, canned food
- 14 UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
EGGS AND DERIVATIVES
Eggs and products containing them such as: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta

Sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze del **Reg. UE n° 1169/2016**.
I prodotti segnalati con il simbolo asterisco (*) potrebbero aver subito trattamenti termici.

*Substances or products that may cause allergies or intolerances of EU Reg. N°1169/2016.
Products marked with an asterisk symbol (*) may have undergone heat treatments.*



marea
FISH RESTAURANT