

i Crudi

Crudità di Gambero all'olio extra vergine d'oliva €25,00

Gamberi rossi e viola Conditi con olio EVO, prezzemolo e profumo di limone

Tataki di Tonno con misticanza , sesamo e peperone crusco €25,00

Tonno marinato e scottato, servito con verdure dell'orto, sesamo e peperone lucano

i Cotti

Cannolo salato con ricotta al basilico su ghiotta di Melanzane  €16,00

Cannolo salato ripieno di ricotta di pecora, basilico e olio evo. Servito su melanzane stufate con pomodoro

Gazpacho di Anguria e Ciliegie con Polpo e stracciatella di Bufala €19,00

Zuppa fredda di anguria, ciliegie e pomodoro servito con polpo arrostito e stracciatella di Bufala

Carpaccio di Vitello con marinatura di limone  e timo  €20,00

Scamone di vitello cbt marinato di limone e timo

i Taglieri

Tagliere di Formaggi e Salumi siciliani  €19,00

Selezione di formaggi e salumi siciliani

Tagliere di Prodotti di Tonnara €25,00

Selezione di prodotti del tonno conservati sotto sale o sott'olio

-tonno sott'olio, bresaola, lattume, bottarga, ficazza

i Primi Piatti

Couscous tradizionale di pesce €18,00

Couscous di grano duro incocciato a mano con zuppa di Cernia

Spaghetti freschi al Gambero rosso e crema di mandorle e citronella €19,00

Spaghetti freschi con pesto di mandorle e citronella con gambero rosso

Risotto ai Tenerumi  e Mazzancolle **(minimo due persone)** €19,00

Riso Carnaroli cotto con bisque di crostacei e mantecato con tenerume e mazzancolle mediterraneo

Busiata di Russello al Pesto Trapanese con chips di patate  €18,00

Busiata di grano Russello con pesto Trapanese con pomodorini e basilico servito con patate fresche

i Secondi Piatti

Filetto di Ombrina ai tre pepi ,cotta a bassa temperatura €22,00

Filetto di ombrina cotta a bassa temperatura e scottata in padella con i tre pepi

Bistecca di Tonno con Marinatura di Cipolla rossa  e Senape €22,00

Bistecca di tonno marinata con cipolla,prezzemolo,senape e pepe; arrostita

Involtini di Pesce Spada su Fonduta di CacioRagusano DOP €19,00

Pesce spada ripieno di mollica,pomodoro,pinoli,uvetta,prezzemolo; cotto al forno e servito su fonduta di caciocavallo ragusano

Stinco d'Agnello con patate alle erbe  e aglio dolce €25,00

Stinco di agnello cotto a bassa temperatura e servito con patate saltate al burro,erbe e aglio dolce

Filetto di Maialino in crosta di Pistacchio di Rafadali €21,00

Filetto di Maialino panato con pistacchio,pane fresco e olio evo, cotto in forno

le Arancine di CousCous

- AranCousCous di Cernia e zeste di Limone  €15,00
Arancina di Couscous con ripieno di cernia e servita con limone grattugiato
- AranCousCous al nero di Seppia e Ricci di mare €18,00
Arancina di Couscous al nero di seppia con ripieno di ragù di seppia e ricci di mare
- AranCousCous con Tonno e cipolla  €15,00
Arancina di Couscous con ripieno di Tonno e cipolla in agro-dolce
- AranCousCous alla “Norma”  €15,00
Arancina di Couscous di verdure ripiena di Ricotta, melanzane e pomodoro

le Caponate

- Caponata di Pesce €12,00
Pesce con agrodolce (cipolla, sedano, pomodoro, capperi, olive, aceto, zucchero)
- Caponata di Melanzane  €10,00
Melanzane con agrodolce (cipolla, sedano, pomodoro, capperi, olive, aceto, zucchero)
- Caponata di Polpo e Cioccolato €12,00
Polpo con agrodolce (cipolla, sedano, pomodoro, capperi, olive, aceto, zucchero) e cioccolato
- Caponata di Seppie, menta e mandorle  €12,00
Seppie con agrodolce (cipolla, sedano, pomodoro, capperi, olive, aceto, zucchero), menta e mandorle
- Caponata di Carciofi  €10,00
Carciofi con agrodolce (cipolla, sedano, pomodoro, capperi, olive, aceto, zucchero)
- Caponata di Coniglio con pomodoro secco  €12,00
Coniglio con agrodolce (cipolla, sedano, capperi, uva passa, aceto, zucchero) e pomodoro secco

i Contorni

Verdure grigliate  €8,00
Melanzane, zucchine e pomodoro

Patate fritte fresche  €8,00
Patate fresche fritte

Insalata di Pomodorino alla siciliana  €8,00
Pomodorino, cipolla rossa, origano

Ogni piatto viene preparato in cucina con tanta passione e gioia , quella che vi vogliamo trasmettere e che cerchiamo in voi quando li gustate. Per questo ogni giorno prepariamo dal pane ai dolci partendo dalle materie prime che ci danno valore aggiunto!

“Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene” (Virginia Wolf)



Presidio Slow Food



Prodotto del nostro Orto

Pane, lievitati, pasta e dolci sono di nostra produzione. Usiamo solo farine siciliane e lievito madre

Coperto e servizio €3,00

**prodotto congelato\ surgelato o che in alcuni periodi può essere congelato, chiedere al personale di Sala*

Menù Degustazione Mozia

Percorso di degustazione di 6 portate

Il Menu Degustazione nasce dall'esigenza di farvi assaggiare alcuni dei nostri piatti che possono cambiare a seconda del periodo e della fantasia dello Chef.

Crudità di pesce

Gazpacho di Anguria e Ciliegie con Polpo e stracciatella di Bufala

Caponata di Seppia e menta con mandorle

Spaghetti freschi al Gambero rosso con crema di mandorle e citronella

Ombrina ai tre pepi

Dessert del giorno

60 € a persona (bevande escluse) su richiesta si può adattare anche a intolleranze o allergie.

Il menù degustazione è servito per tutti i commensali del tavolo e non è condivisibile

In questo menu usiamo prodotti con marchio  Presidio Slow Food

e prodotti provenienti dal nostro orto



Menù Degustazione Marsala

Percorso di degustazione con 5 portate in abbinamento a 5 calici di marsala

Un menù dedicato al nostro territorio per esaltare ad ogni piatto il vino Marsala nelle sue diverse declinazioni.

Crostino di pane al burro Normandia con acciuga e pomodorino  infornato
Pre-british N°73 - Vite ad ovest

Polpo a “strascinasale” (scottato in padella con capperi e olio evo) **con misticanza  e cialda di ragusano 12 mesi **

Marsala Vergine Riserva Secco DOC "Vintage" 1980 - Heritage Intorcia

Spaghetti fresco con gambero al profumo di mandorle, limone e colatura
Marsala Superiore Riserva 2007 Secco DOC - Il Cavaliere di Martinez

Ventresca di tonno rosso e cipolla dolce 
Marsala Superiore Riserva Semisecco - Florio

Semifreddo Marsala e fichi 
Riserva 2004 rubino - Josephine Rouge - Marco De Bartoli

85 € a persona (marsala inclusi)
su richiesta si può adattare anche a intolleranze o allergie.

Il menù degustazione è servito per tutti i commensali del tavolo e non è condivisibile

In questo menu usiamo prodotti con marchio  Presidio Slow Food

e prodotti provenienti dal nostro orto



MENÙ ALLERGENI

Crudità di Gambero (PRODOTTO CONGELATO) all'olio extra vergine d'oliva

CROSTACEI

Tataki di Tonno (IN CERTI PERIODI CONGELATO) con misticanza, sesamo e peperone crusco

PESCE, SESAMO, SOIA

Cannolo salato con ricotta al basilico su ghiotta di Melanzane

LATTE E DERIVATI, GLUTINE, UOVA E DERIVATI

Gazpacho di Anguria e Ciliegie con Polpo (PRODOTTO CONGELATO) e stracciatella di Bufala

MOLLUSCHI, LATTE E DERIVATI, GLUTINE

Carpaccio di Vitello con marinatura di limone e timo

Tagliere di Formaggi e Salumi siciliani

LATTE E DERIVATI

Tagliere di Prodotti di Tonnara

PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA

Couscous tradizionale di pesce (IN CERTI PERIODI CONGELATO)

PESCE, GLUTINE

Spaghetti freschi al Gambero rosso (PRODOTTO CONGELATO) e crema di mandorle e citronella

CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE

Risotto ai Tenerumi e Mazzancolle (PRODOTTO CONGELATO) (minimo due persone)

CROSTACEI

Busiata di Russello al Pesto Trapanese con chips di patate

FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE

Filetto di Ombrina (IN CERTI PERIODI CONGELATO) ai tre pepi, cotta a bassa temperatura

PESCE,

Bistecca di Tonno (IN CERTI PERIODI CONGELATO) con Marinatura di Cipolla rossa e Senape

PESCE, SENAPE

Involtini di Pesce Spada (IN CERTI PERIODI CONGELATO) su Fonduta di Cacio Ragusano DOP

PESCE, LATTE E DERIVATI, GLUTINE

Stinco d'Agnello con patate alle erbe e aglio dolce

LATTE E DERIVATI

Filetto di Maialino in crosta di Pistacchio di Rafadali

SESAMO, FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE

AranCousCous di Cernia (PRODOTTO CONGELATO) e zeste di Limone

PESCE, SESAMO, GLUTINE

AranCousCous al nero di Seppia (PRODOTTO CONGELATO) e Ricci di mare

MOLLUSCHI, SESAMO, GLUTINE

AranCousCous con Tonno (PRODOTTO CONGELATO) e cipolla

PESCE, SESAMO, LATTE E DERIVATI, GLUTINE

AranCousCous alla "Norma"

SESAMO, LATTE E DERIVATI, GLUTINE

Caponata di Pesce (PRODOTTO CONGELATO)

PESCE, SEDANO

Caponata di Melanzane

SEDANO

Caponata di Polpo (PRODOTTO CONGELATO) e Cioccolato

MOLLUSCHI, SEDANO

Caponata di Seppie (PRODOTTO CONGELATO), menta e mandorle

MOLLUSCHI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO

Caponata di Carciofi

SEDANO

Caponata di Coniglio con pomodoro secco

SEDANO