

IL RISTORANTE

Glí Antípastí

Calamari fritti *	10,00 €
Fried Squid	
Zuppa di cozze	10,00 €
Mussel soup	
Insalata HC con Pesce Spada , Tonno e Giardiniera*	12,00 €
Swordfish and tuna salad	
Insalata esotica con gamberetti, lime e ananas*	12,00 €
Exotic salad with shrimp and lime	
Polpo grigliato con purè alla senape*	12,00 €
Grilled octopus with mashed potatoes and mustard	
Tartare di Manzo con Funghi porcini *	12,00 €
Beef Tartare with Porcini Mushrooms	
Caprese (Mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico)	10,00 €
Caprese with buffalo mozzarella, tomato and basil	

I Primi Piatti

Cous Cous di pesce alla " San Vito"	16,00 €
Fish cous cous	
Busiate Pesce Spada e Melanzane*	14,00 €
Sicilian Seafood Pasta with Swordfish and Aubergines	
Bigolo con Nero di seppia, crema di piselli e aglio marinato	15,00 €
Pasta with squid ink, pea cream and marinated garlic	
Ravioli di Aragosta con pomodorino giallo e pistacchio*	16,00 €
Lobster ravioli with yellow tomato and pistachio	
Busiate con verdure estive e mentuccia	12,00 €
Sicilian Pasta with mixed vegetables and mint	
Gnocchi con Gambero e Pesto di Pistacchi*	14,00 €
Gnocchi with Shrimp and Pistachio	
Linguine alla Carbonara	10,00 €
Pasta "carbomnara" (Bacon, Eggs and Cheese)	

* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto

In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product
Coperto e 2,00 - Tableware e 2,00

I Secondi Piatti

Spiedino di mazzancolle aggrappato con zucchine*	17,00 €
Shrimp skewer clinging with zucchiní	
Fritto misto di pesce*	18,00 €
Mixed fried fish	
Pesce spada alle mandorle e limone*	16,00 €
Swordfish with almonds and lemon	
Filetto di branzino in crema di piselli	14,00 €
Sea bass fillet in pea cream	
Pesce San Pietro alla "matarotta"	16,00 €
San Pietro fish "matarotta"	
Turbante di calamaro al salmoriglio *	16,00 €
Squid with "salmoriglio"	
Tagliata di manzo	18,00 €
Sliced beef	

Contorni

Radicchio grigliato	4,00 €
Grilled radish	
Verdure grigliate	4,00 €
Grilled vegetables	
Spinaci al burro*	4,00 €
Buttered spinach	
Carotine*	4,00 €
Carrots	
Fagiolini affogati*	4,00 €
Poached green beans	
Patatine fritte*	4,00 €
Fries	

* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato
 in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto

In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product
 Coperto € 2,00 - Tableware € 2,00

La Frutta

Frutta di stagione	4,00 €
Fruits	
Macedonia di frutta	5,00 €
Fruits Salad	
Barchetta di Ananas	4,00 €
Pineapple slice	
Anguria o Melone	4,00 €
Watermelon	

I dessert

Semifreddo alle mandorle o pistacchio	4,50 €
Parfait with almonds or pistachio	
Cannolo scomposto	4,50 €
Crashed Sicilian "cannolo"	
Sorbetto al limone	4,00 €
Sorbet lemon	
Cassatelle *	4,00 €
Dessert with ricotta cheese	
Gelato assortito	4,50 €
Assorted ice cream	
Panna cotta	4,50 €

* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto

In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product
Coperto € 2,00 - Tableware € 2,00

I Cocktail

PRE DINNER

APEROL SPRITZ

APEROL BITTER, PROSECCO, SODA

CAMPARI SPRITZ

BITTER CAMPARI, PROSECCO, SODA

AMERICANO

VERMOUTH ROSSO, BITTER CAMPARI, SODA

NEGRONI

VERMOUTH ROSSO, BITTER CAMPARI, GIN

NEGROSKY

VERMOUTH ROSSO, BITTER CAMPARI, VODKA

JAPANESE SLIPPER

MIDORI, COINTREAU, SUCCO DI LIMONE

MARTINI COCKTAIL

MARTINI DRY, GIN

DIRTY MARTINI

VODKA, MARTINI DRY, OLIVETTA

COSMOPOLITAN

VODKA, COINTREAU, SUCCO DI LIMONE, CRANBERRY SYRUP

PINACOLADA

RUM, SUCCO D'ANANAS, COCONUT SYRUP, SUCCO DI LIME

BACARDI COCKTAIL

RUM, SUCCO DI LIMONE, GRANATINA

MOJITO

RUM, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, SODA, MENTA

LONG DRINK

CUBA LIBRE

RUM, COCA COLA, SUCCO DI LIMONE

TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, SUCCO D'ARANCIA, GRANATINA

SEX ON THE BEACH

VODKA, PESCA SYRUP, SUCCO D'ARANCIA

CRANBERRY SYRUP

LONG ISLAND

VODKA, GIN, RUM, TRIPLE SEC, COLA

JAPANESE ICED TEA

VODKA, GIN, RUM, MIDORI, LEMON TEA

CAPIROSKA

LIME, ZUCCHERO DI CANNA, VODKA

CAIPIRINHA

CACHACA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA

CAMPAIRINHA

BITTER CAMPARI, LIME, ZUCCH. DI CANNA

6,00 €

Aperitivo e Stuzzicherie

PIATTO APERTITIVO + COCKTAIL / BIRRA / CALICE	10,00 €
<i>Stuzzichini misti di terra e mare / Mixed land and sea snacks</i>	
MISTO CALDO	6,00 €
<i>Mixed fried</i>	
TAGLIERE DI SALUMI	10,00 €
<i>Mixed cured meats and cheeses</i>	
VERDURE GRIGLIATE CON LIME E MENTA	10,00 €
<i>Grilled vegetables with lime and mint</i>	
FRITTURA MISTA DI PESCE	18,00 €
<i>Mixed fried fish</i>	
PAELLA (minimo 2 pax) <small>secondo disponibilità</small>	25,00 €
Paella	

Le Birre

Heineken 33 cl	3,00 €
Beck's 33 cl	3,00 €
Nastro Azzurro 33 cl	3,00 €
Corona extra	4,00 €
Grimbergen Birra Double Ambree	4,00 €
Lefe Rouge	5,00 €
Messina Cristalli di Sale	3,00 €
Daura (senza glutine)	4,00 €

Caffè / Coffee	1,50 €
Acqua minerale 0,5lt / Mineral Water 0,5 Lt	1,50 €
Acqua minerale 1 lt / Mineral Water 1 Lt	2,50 €
Schweppes / Tonic Water	3,00 €
Fanta / Sprite / Coca Cola 25 cl	3,00 €
The lattina 33 cl	2,50 €
Crodino	3,00 €
Calice Prosecco / Glass of Prosecco	5,00 €
Calice vino / Glass of Wine	5,00 €
Amaro	4,00 €

I Superalcolici

Presidente: Rum invecchiato 23 anni	8,00 €
Matusalem - Gran Reserva 15, Iconico Rum	7,00 €
Pampero Selection	6,00 €
Grappa morbida (Bottega)	5,00 €
Baileys Irish cream	5,00 €
Nardini Grappa bianca	5,00 €
La Corte grappa Barricata	6,00 €
J&B Whiskey	6,00 €
Jim Beam Bourbon Whiskey	6,00 €
Jameson Original Irish Whiskey	6,00 €
Bushmills Whiskey	6,00 €
Jack Daniel's Whiskey	6,00 €

I nostri Vini Bianchi


Az. Agricole		
Milazzo	Bianco di Nera	€ 26,00
	Maria Costanza I.G.T. (Insolia/Chardonnay)	€ 30,00
Rapitalà	Grillo Viviri	€ 15,00
	Piano Maltese (Grillo/Catarratto)	€ 13,00
Conti d'Arco	Müller Thurgau Friz.	€ 18,00
Alessandro di		
Camporeale	Grillo	€ 25,00
Firriato	Charme (Blend di vitigni autoctoni)	€ 22,00
	Charme (Rosè)	€ 20,00
	Altavilla della Corte (grillo)	€ 16,00
	Sant'Agostino (Catarratto/Chardonnay)	€ 22,00
Tenute Regaleali	Leone (Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon)	€ 20,00
	Cavallo delle fate (grillo)	€ 16,00
Fina Vini	Kikè (Traminer aromatico Sauvignon Blanc)	€ 20,00
	Kebrilla (Grillo)	€ 18,00
Duca di Saragnano	Puglia	€ 15,00
Cantina Cassarà	Jacaranda (Sauvignon blanc, grillo)	€ 15,00
	Grillo	€ 13,00
	Solcanto (Catarratto)	€ 13,00
Baglio del Cristo		
di Campobello	Adenzia (Grillo e Insolia)	€ 20,00
Cusumano	Angimbè (Insolia, Chardonnay)	€ 20,00
Alto Adige	Gewurtraminer	€ 20,00
Masseria Ficarigna	Negroamaro (Rosè)	€ 18,00
DonnaFugata	Anthilia	€ 18,00


I nostri Vini Rossi

Firriato	Harmonium	€ 32,00
Donna Fugata	Sedara (Nero d'Avola)	€ 18,00
Rapitalà	Campo Reale (Nero d'Avola)	€ 14,00
	Nadir (Syrah)	€ 20,00
	Gilusìa (syrah)	€ 16,00
Fina	Syrah	€ 18,00
	Perricone	€ 18,00
Cassarà	Perricone	€ 15,00
	Solcanto (Nero d'Avola)	€ 15,00
Avide	1607 Frappato	€ 18,00
Baglio del Cristo		
di Campobello	Adenzia (Nero Avola e Syrah)	€ 28,00
Tasca D'Almerita	Lamùri (Nero d'Avola)	€ 20,00
Duca di Salaparuta	Passo delle Mule	€ 20,00
Planeta	Cerasulo di Vittoria 2019	€ 18,00
	Frappato 2018	€ 20,00
	La segreta 2019	€ 18,00

SPUMANANTI

Santi	Prosecco valdobbiadene	€ 25,00
Santero	9-5-8 Extra Dry	€ 15,00


 Info e Prenotazioni su whatsapp 3315615629


 FREE WI-FI: Hcentrale2018