



ONDA BLU  
*Pescheria e Ristorante*

MENU

# ANTIPASTI

## Starters

- Ostriche creuses pz. € 3,50
- Antipasto misto marinato € 18,00  
(pesce di giornata, olio evo, sale, limone, prezzemolo, pepe rosso)  
Mix of marinated seafood  
(fish of the day, extra virgin olive oil, salt, lemon, parsley, red pepper)
- Gamberone e scampi marinati S.Q.  
(gamberone, scampi, olio evo, sale, limone, prezzemolo, pepe rosso)  
Marinated prawns (prawns, norway lobster, extra virgin olive oil, salt, lemon, parsley, red pepper)
- Cocktail di gamberi € 15,00  
(gambero, lattuga, ketchup, maionese, brandy)  
Shrimps cocktail (shrimps, lettuce, ketchup, mayonnaise, brandy)
- Cozze gratinate € 12,00  
(cozze, pangrattato, prezzemolo, olio evo, sale, limone)  
Gratinated mussels (mussels, bread crumbs, parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon)
- Mix gratinato € 16,00  
(cozze, fasolari, ostriche, pangrattato, prezzemolo, olio evo, sale, limone)  
Gratinated seafood (mussels, smooth clams, oysters, bread crumbs, parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon)
- Polpo alla Luciana € 20,00  
(polpo, cipolla, pomodoro, prezzemolo, olio evo, sale, pepe nero)  
Luciana-style octopus (octopus, onion, tomato, parsley, extra virgin olive oil, salt, black pepper)
- Insalata di mare € 20,00  
(polpo, calamari, gamberi, cozze, vongole, prezzemolo, olio evo, sale, limone, pepe nero)  
Seafood salad (octopus, squids, shrimps, mussels, clams, parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon, black pepper)
- Polpo ad insalata € 20,00  
(polpo, prezzemolo, olio evo, sale, limone, pepe nero)  
Octopus salad (octopus, parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon, black pepper)
- Calamari saltati € 20,00  
(calamari, ciliegino, peperoncino, aglio)  
Stewed squids (squids, cherry tomatoes, red pepper, garlic)
- Fritto di calamaretti € 18,00  
(calamaretti, farina di grano duro, sale)  
Fried baby squids (squids, wheat flour, salt)
- Crostino ai ricci € 15,00  
(pane tostato, polpa di ricci, olio evo)  
Crouton urchins (toast, urchins, extra virgin olive oil)
- Crostini ai polipetti (porzione) € 13,00  
(pane tostato, polipetti, aglio, aceto, prezzemolo, pepe rosso, olio evo)  
Bruschetta with baby octopus (toasted bread slices, octopus, garlic, vinegar, parsley, red pepper, extra virgin olive oil)

# ZUPPE E FRUTTI DI MARE

## Soups and shellfish

- Sauté di cozze € 12,00  
(cozze, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio)  
Sautéed mussels (mussels, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)
- Sauté di vongole € 20,00  
(vongole, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio)  
Sautéed clams (clams, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)
- Sauté di fasolari € 20,00  
(fasolari, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio)  
Sautéed smooth clams (smooth clams, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)
- Sauté ai frutti di mare € 18,00  
(cozze, vongole, fasolari, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio)  
Sautéed seafood (mussels, clams, smooth clams, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)
- Sauté di tartufi S.Q.  
(tartufi, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio)  
Sautéed venus clams (venus clams, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)
- Pepata di cozze € 12,00  
(cozze, olio evo, pepe nero, aglio)  
Spicy mussels (mussels, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)
- Cozze scoppiate € 12,00  
(cozze)  
Steam-cooked mussels (mussels)
- Bocconi bolliti € 10,00  
(bulli, sale)  
Boiled spiny dye-murex (spiny dye-murex, salt)
- Zuppa di cozze € 12,00  
(cozze, pomodoro, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio)  
Mussel soup (mussels, tomato, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)
- Zuppa di vongole € 20,00  
(vongole, pomodoro, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio)  
Clam soup (clams, tomato, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)
- Zuppa di fasolari € 20,00  
(fasolari, pomodoro, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio)  
Smooth clam soup (smooth clams, tomato, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)
- Zuppa ai frutti di mare € 18,00  
(cozze, vongole, fasolari, pomodoro, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio)  
Seafood soup (mussels, clams, smooth clams, tomato, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)
- Zuppa di tartufi S.Q.  
(tartufi, pomodoro, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio)  
Venus clam soup (venus clams, tomato, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)

# PRIMI PIATTI

## First courses

- Piatto del giorno € 23,00  
Dish of the day
- Spaghetti alle cozze € 16,00  
(cozze, prezzemolo, aglio, pepe nero)  
Spaghetti with mussels (mussels, parsley, garlic, black pepper)
- Pennette all'isolana € 18,00  
(pesce spada o tonno, ciliegino, melanzane, menta, sale, pepe nero, aglio)  
Pasta all'isolana (swordfish or tuna, cherry tomatoes, eggplant, mint, salt, black pepper, garlic)
- Risotto alla marinara € 20,00  
(cozze, vongole, gambero, calamari, fumè di pesce, prezzemolo, sale, pepe nero, aglio)  
Fisherman risotto (mussels, clams, shrimps, squids, fish broth, parsley, salt, black pepper, garlic)
- Risotto margherita € 20,00  
(scampetti, fragoline, panna, burro, cipolla, sale, pepe nero)  
Risotto margherita (norway lobster, strawberries, cream, butter, onion, salt, black pepper)
- Spaghetti ai gamberetti € 18,00  
(gamberi, ciliegino, olio evo, aglio, sale, prezzemolo, pepe nero)  
Spaghetti with shrimp (shrimps, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, garlic, salt, parsley, black pepper)
- Spaghetti alle vongole € 20,00  
(vongole, olio evo, aglio, prezzemolo, pepe nero)  
Spaghetti with clams (clams, extra virgin olive oil, garlic, parsley, black pepper)
- Spaghetti ai frutti di mare € 18,00  
(cozze, vongole, fasolari, olio evo, aglio, prezzemolo)  
Spaghetti with seafood (mussels, clams, smooth clams, extra virgin olive oil, garlic, parsley)
- Spaghetti al nero di seppia € 20,00  
(seppia, cipolla, estratto di pomodoro, sale, pepe nero)  
Spaghetti with squid ink sauce (cuttlefish, onion, tomato extract, salt, black pepper)
- Spaghetti agli scampi € 22,00  
(scampi, prezzemolo, pomodoro, aglio, olio evo, sale, pepe nero)  
Spaghetti with norway lobster (norway lobster, parsley, tomato, garlic, extra virgin olive oil, salt, black pepper)
- Spaghetti ai ricci € 25,00  
(polpa di ricci, cipolletta fresca, olio evo, prezzemolo, sale, pepe nero)  
Spaghetti with sea urchins pulp (sea urchin pulp, small onion, extra virgin olive oil, parsley, salt, black pepper)
- Maltagliata allo scoglio € 18,00  
(pasta fresca, cozze, vongole, calamari, ciliegino, aglio, prezzemolo, basilico, olio evo, pepe nero)  
Maltagliata (homemade pasta, mussels, clams, squids, cherry tomatoes, garlic, parsley, basil, extra virgin olive oil, black pepper)
- Cous cous di pesce (su ordinazione) € 25,00  
Sea food's cous cous (on demand)
- Spaghetti all'aragosta S.Q.  
(aragosta, pomodoro, prezzemolo, cipolletta fresca, olio evo)  
Spaghetti with lobster (lobster, tomato, parsley, small onion, extra virgin olive oil)
- Spaghetti all'astice S.Q.  
(astice, pomodoro, prezzemolo, cipolletta fresca, olio evo, sale, pepe nero)  
Spaghetti with homarus lobster (homarus lobster, tomato, parsley, small onion, extra virgin olive oil, salt, black pepper)

# SECONDI PIATTI

## Main courses

Gamberoni, Scampi, Aragoste, Cicale (al kg) King Prawns, Norway Lobster, Spiny Lobster, Sea Cicadas (per kg)	€ 120,00
Astice (al kg) Homarus Lobster (per kg)	€ 120,00
Pesce di 1 <sup>a</sup> scelta (al kg) First rate fish (per kg)	€ 60,00
Fritto misto (calamari, gambero, farina di grano duro, sale) Fried seafood (squids, shrimp, wheat flour, salt)	€ 19,00
Fritto di paranza (merluzzetti, triglia, calamaretti, farina di grano duro, sale) Fried small seafood fish (cods, mullets, squids, wheat flour, salt)	€ 19,00

## CONTORNI

### Side dishes

Insalata verde (lattuga) Green salad (lettuce)	€ 3,00
Insalata mista (lattuga, radicchio, ciliegino, mais, finocchio, cetrioli) Mixed salad (lettuce, radicchio, cherry tomato, corn, fennel, cucumber)	€ 4,00
Verdure grigliate (melanzane, radicchio, zucchine, funghi) Grilled vegetables (eggplant, radicchio, courgette, mushrooms)	€ 6,00

N.B.: gli ingredienti in blu, molluschi, crostacei e prodotti a base di pesce possono provocare allergie o intolleranze alimentari;  
I prodotti ittici marinati o crudi sono trattati termicamente.

N.W.: the ingredients in blue marked, clams, shellfish and fish products can cause food allergies or intolerances;  
The marinated or raw fish products are heat treated.

Coperto - cover charge € 3,50

# BEVANDE

## Beverages

Acqua Panna naturale - Panna natural water	€ 3,50
Acqua S. Pellegrino frizz. - Sparkling water S. Pellegrino	€ 3,50
Acqua Ferrarelle - Ferrarelle water	€ 3,50
Coca Cola, Fanta, Sprite - cl 33	€ 4,00
Chinotto - cl 27	€ 4,00

## Birre

Birra Heineken cl 33 - Heineken Beer cl 33	€ 4,00
Birra Heineken cl 66 - Heineken Beer cl 66	€ 6,00
Moretti Baffo d'Oro cl 33 - Moretti Baffo d'Oro Beer cl 33	€ 4,00
Moretti Baffo d'Oro cl 66 - Moretti Baffo d'Oro Beer cl 66	€ 6,00
Semedorato cl 33 - Semedorato Beer cl 33	€ 4,00
Semedorato cl 66 - Semedorato Beer cl 66	€ 6,00

## Birrificio Alveria

BLONDE ALE (alc. 4,4% vol.)	€ 6,00
IMPERIAL IPA (alc. 8% vol.)	€ 8,00
CENTOBOCCHE saison (alc. 5,2% vol.)	€ 6,00
CID SESSION IPA (alc. 4,5% vol.)	€ 6,00

## Caffé - Coffee

Espresso	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,50
Doppio espresso	€ 2,50
Americano	€ 2,50
Orzo	€ 2,50
Ginseng	€ 2,50
Caffè Latte	€ 3,00
Latte macchiato	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00

## Drink analcolico

Crodino	€ 6,00
Sanbittèr	€ 6,00
Acqua tonica	€ 4,00

## Drink alcolico

Aperol	€ 8,00
Martini	€ 8,00
Campari Soda	€ 8,00

## Liquori

Zibibbo	€ 6,00
Malvasia	€ 6,00
Baileys	€ 6,00
Sambuca Molinari	€ 6,00
Limoncello	€ 7,00
Limoncello dell'Etna	€ 10,00
Femminello di Siracusa	€ 10,00

## Amari

Averna	€ 6,00
Montenegro	€ 6,00
Vecchio Amaro del Capo	€ 8,00
Jefferson	€ 8,00
Brancamenta	€ 6,00
Unicum	€ 6,00
Jägermeister	€ 6,00
Nepeta	€ 8,00
Majora	€ 8,00
Amaro Amara	€ 8,00
Amaru Unnimaffissu	€ 8,00
Amaranca	€ 8,00

## Prosecco

€ 22,00

### Tè e infusi

Tè Nero Smokey Dammann	€ 4,00
Tè Verde Miss Dammann	€ 4,00
Tè Bianco Passion de Fleurs Dammann	€ 5,00
Camomilla Dammann	€ 5,00
Tisane du Berger Dammann	€ 6,00

## Succhi di frutta

Ananas, Ace, Pesca, Mela verde	€ 4,00
--------------------------------	--------

## Sorbetto

€ 4,00

## Dessert

€ 5,00

Servizio torta\* € 2,00 a persona - Cake service\* € 2,00 per person

**Frutta fresca di stagione** - Seasonal fresh fruits € 6,00

\* il costo verrà applicato nel caso di dolci forniti dal cliente e include taglio e impiattamento

\*The cost is for cake provided by the costumer and includes cutting and plating