

A painting of a colorful fishing boat on a beach. The boat is painted in vibrant colors: yellow, orange, red, and blue. It is beached on a sandy shore, and the sea is a deep blue. The sky is a mix of light and dark blue, suggesting a cloudy day. The overall style is impressionistic with visible brushstrokes.

Dal Pescatore
Pizzeria - Trattoria

da Gino

...solo pescato a Km 0

Info e prenotazioni
340 0655456 - Gino
345 9101225 - Laura

Via Nazionale 21/23 - Cassibile (SR)



Antipasti - Starters

- Bruschetta ai ricci** € 9,00
- Ostriche** al pz € 4,00
- Degustazione della casa - appetizer tasting** € 20,00
Mix di antipasti della casa (8/10 tipologie antipasti)
- Marinati misti agli agrumi e sentore di menta** - *Marinated mix*** € 14,00
Pesce spada, alici, gamberetti, arancia, limone, olio, pepe nero, sale, prezzemolo, menta
Swordfish, anchovies, shrimps, orange, lemon, oil, black pepper, salt, parsley, mint
- Zuppa di cozze- *Mussels soup*** € 10,00
Cozze, salsa di pomodoro, vino bianco, aglio, olio, pepe rosso, pepe nero, prezzemolo, sale
Mussels, tomato sauce, white wine, garlic, oil, chili pepper, black pepper, parsley, salt
- Polpo alla Luciana con zeste di limone** € 16,00
polpo, aceto, zucchero, alloro, pomodoro, prezzemolo, pepe nero, sale, cipolla
octopus, vinegar, sugar, bay leaf, tomato, parsley, black pepper, salt, onion
- Fritturina di paranza- *Fried fish mix*** € 16,00
Merluzzetti/ triglie, calamaretti, calamari, gamberetti, farina grano duro, sale
Cods/mullet, small squids, squids, schrimps, corn flour, salt
- Bruschette con pomodorino giallo, stracciatella e alici** € 12,00
alici, stracciatella, pomodorino giallo, finocchietto, origano, olio, sale, scorza di limone, erba cipollina
anchovies, stracciatella cheese, yellow tomato, fennel, oregano, oil, salt, lemon zest, chives
- Insalata di mare - *Sea salad*** € 14,00
Calamari, polpo, gamberetti, cozze, vongole, fasolaro, limone, olio, pepe nero, aglio, sale, prezzemolo
Squids/cuttlefish, octopus, schrimps, mussels, clams, cockles, lemon, oil, black pepper, garlic, salt, parsley.
- Sarde beccafico** € 10,00
Sarde, uva passa, pinoli, pangrattato, finocchietto selvatico, aglio, cipolla rossa, pepe nero, sale, olio e.v.o., prezzemolo, emulsione al limone
Sardines, raisins, pine nuts, breadcrumbs, wild fennel, garlic, red onion, black pepper, salt, extra virgin olive oil, parsley, lemon emulsion
- Caponatina di pesce- *Fish caponatina*** € 10,00
Melanzane, peperoni, cipolla, carote, sedano, pinoli, olive verdi , capperi, zucchero, aceto, estratto di pomodoro, pesce spada /tonno, basilico, menta, sale
Aubergines, pepperoni, onion, carrots, celery, pine nuts, green olives, capers, sugar, vinegar, tomato extract, swordfish/tuna, basil, mint, salt.
- Mix pesce crudo** - *Mix of raw fish*** € 22,00
Gamberi rossi locali, scampi, tonno o calamari, fasolari, ostrica, cozze, vongole
Local red prawns, scampi, tuna or squid, cockles, oysters, mussels, clams

Primi piatti- First course

Risotto del Pescatore- Fisherman Risotto € 16,00

Cozze, vongole, fasolari, pesce spada, calamari, gamberetti, pomodoro Pachino, olio, aglio, vino bianco, pepe nero, prezzemolo, menta.

Mussels, clams, fasolaro, swordfish, squind, shrimps, tomato Pachino, oil, garlic, white wine, black pepper, parsley, mint.

Paccheri freschi alla Mediterranea-Mediterranean Paccheri € 16,00

Cozze, vongole, fasolari, polpo, calamari, scampi, pomodoro Pachino, olio, aglio, pepe nero, prezzemolo, basilico.

Mussels, clams, fasolaro, octopus, squids, prawns, tomato Pachino, oil, garlic, black pepper, parsley, basil.

Pappardelle fatte in casa con pesto di pistacchio, gambero rosso e stracciatella € 18,00

Homemade pappardelle with pistachio pesto, red shrimp and stracciatella

Pasta all'uovo, gambero rosso locale, pistacchio, basilico, stracciatella, olio, sale, pepe nero

Egg pasta, local red shrimp, pistachio, basil, stracciatella cheese, oil, salt, black pepper

Linguine ai ricci- Linguine with sea urchins € 20,00

Polpa di Ricci, olio, aglio, cipolla, pepe nero, prezzemolo, sale.

Sea urchins, oil, garlic, onion, black pepper, parsley, salt.

Tagliolini fatti in casa alla siracusana € 15,00

Syracusan style homemade tagliolini

Pasta all'uovo, Alici, acciughe salate, uva passa, pinoli, pomodoro Pachino, olio, aglio, cipolla, pepe nero, vino bianco, finocchietto selvatico, prezzemolo, mollica tostata.

Egg pasta, fresh anchovies, salted anchovies, raisin, pine nuts, tomato Pachino, oil, garlic, onion, white wine, wild finocchietto, parsley, toasted crumb.

Ravioli di cernia fatti in casa con pesto alla trapanese, scampi e granella di mandorle tostate € 18,00

Homemade grouper ravioli with Trapani-style pesto, langoustines and chopped toasted almonds

Pasta all'uovo, cernia, sale, pepe nero, aglio, olio, prezzemolo, scampi, mandorle, pomodoro di Pachino, basilico

Egg pasta, grouper, salt, black pepper, garlic, oil, parsley, langoustines, almonds, Pachino tomato, basil

Primo piatto del giorno - Today first course € 20,00

N.B. Gli ingredienti sottolineati possono provocare allergie o intolleranze alimentari

Note: The underlined ingredients can cause food allergies or intolerances

****PRODOTTO TRATTATO TERMICAMENTE** THERMICALLY TREATED PRODUCT**

Secondi Piatti- Second Course

Involtino di pesce spada su letto di cipolla rossa caramellata e arance - Roulade swordfish € 14,00

Pesce spada, pangrattato, uva passa, pinoli, cipolla, succo di arancia, olio, prezzemolo, menta, erba cipollina, pepe nero, sale.

Swordfish, breadcrumb, raisins, pine nuts, onion, orange juice, oil, parsley, mint, chives, black pepper, salt.

Calamaro ripieno alla Lampedusana su letto di salsa fresca al Piccadilly e mentuccia € 14,00
Stuffed squid a Lampedusana

Calamaro, pomodoro Pachino, pangrattato, pinoli, uva passa, olive, capperi, erba cipollina, pepe nero, olio, aglio, menta, sale, scorzetta di limone

Squid, tomato Pachino, breadcrumb, pine nuts, raisins, olives, capers, chives, black pepper, oil, garlic, mint, salt, lemon peel.

Polpo in doppia cottura su purea di patate siracusane e riduzione al Marsala € 18,00
Double-cooked octopus on Syracusan mashed potatoes and Marsala reduction

Polpo, patate, rosmarino, prezzemolo, menta, olio evo, scorza di limone, curcuma, marsala, aglio, pepe nero, sale / Octopus, potatoes, rosemary, parsley, mint, extra

virgin olive oil, lemon zest, turmeric, Marsala, garlic, black pepper, salt

Tonno al sesamo su crema di peperoni in agrodolce e porro croccante € 18,00
Tuna with sesame on sweet and sour pepper cream and crispy leek

Tonno, sesamo, peperoni, cipolla, porro, sale, zucchero, aceto, olio, pepe nero, erba cipollina

Tuna, sesame, peppers, onion, leek, salt, sugar, vinegar, oil, black pepper, chives

Super grigliata mediterranea - Super grilled € 32,00

Orata/spigola, calamari, gamberoni, scampi reali, polpo, pesce spada, prezzemolo, olio aromatizzato (aglio, rosmarino, menta), sale.

Sea bream/sea bass, squid, king shrimps, king prawns, octopus, swordfish, parsley, flavored oil (garlic, rosemary, mint), salt.

Crostacei, Aragoste (al kg) € 95,00

Orata/Spigola arrosto (gr. 300/400) € 14,00

Pesce del giorno- Today fish (al kg) € 60,00

Contorni- Side dishes

Patatine fritte- French fried	€ 3,50
Patate, sale - <i>Potatoes, salt</i>	
Patate speziate- Spiced potatoes	€ 4,50
Patate, spezie, sale - <i>Potatoes, spice, salt.</i>	
Verdure grigliate- Grilled vegs	€ 6,00
<u>Melanzane</u> , zucchine, peperoni, <u>radicchio</u> , funghi freschi, menta , olio, sale. <u>Eggplant</u> , <u>zucchini</u> , <u>pepperoni</u> , <u>chicory</u> , <u>fresh mushrooms</u> , <u>mint</u> , <u>oil</u> , <u>salt</u> .	
Insalata capricciosa- Mixed salad	€ 5,00
Iceberg, <u>radicchio</u> , rucola, carote, <u>mais</u> – <i>Iceberg- <u>chicory</u>, <u>lettuce</u>, <u>carrots</u>, <u>corn</u></i>	
Insalata di Pomodoro Pachino- Salad tomato Pachino	€ 4,50
<u>Pomodoro Pachino</u> , basilico, aglio, olio, sale.- <i><u>Tomato Pachino</u>, <u>basil</u>, <u>garlic</u>, <u>oil</u>, <u>salt</u>.</i>	
Insalata di arance di Sicilia - Sicilian orange salad	€ 5,00
Arance di Sicilia, <u>cipolla</u> rossa, olive verdi, olio, sale / <i>Sicilian orange, <u>red onion</u>, <u>green olives</u>, <u>oil</u>, <u>salt</u>.</i>	

Dessert

Dolce della casa- Homemade dessert	€ 6,00
Cannolo di <u>ricotta</u>- Cannolo of <u>ricotta</u>	€ 3,00
Cassatine di <u>ricotta</u>- Cassatine of <u>ricotta</u>	€ 5,00
Parfait di <u>mandorle</u>- Parfait of <u>almonds</u>	€ 5,00
Parfait agli agrumi- Citrus Parfait	€ 5,00
Frutta di stagione con gelato alla vaniglia - Season fruit	€ 6,00

Si accettano prenotazioni per banchetti vari
(Cresime, Compleanni, Anniversari, Comunioni, Lauree, ecc.)

Servizio- Services

Coperto- Cover charge € 2,50

N.B. Gli ingredienti sottolineati possono provocare allergie o intolleranze alimentari

Note: The underlined ingredients can cause food allergies or intolerances

** PRODOTTI TRATTATI TERMICAMENTE- ** *THERMICALLY TREATED PRODUCT.*

Pizze

Margherita	€ 7,00
<u>Pomodoro, mozzarella, olio, basilico / Tomato, mozzarella cheese, oil, basil.</u>	
La contadina con bordo ripieno	€ 12,00
<u>Pomodoro, mozzarella, friarelli, salsiccia e ricotta</u> <u>Tomato, mozzarella, friarelli, sausage and ricotta</u>	
Diavola	€ 9,00
<u>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio.</u> <u>Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, oil.</u>	
4 Formaggi	€ 9,00
<u>Mozzarella, svizzero, gorgonzola, parmigiano, olio.</u> <u>Mozzarella cheese, swiss cheese, gorgonzola cheese, parmesan, oil.</u>	
Baciami prima	€ 9,00
<u>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olio, basilico.</u> <u>Tomato, mozzarella cheese, tuna, onion, oil, basil.</u>	
Capricciosa	€ 9,50
<u>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, olive nere, *piselli, uovo, olio.</u> <u>Tomato, mozzarella cheese, baked ham, fresh mushrooms, olives, peas, egg, oil.</u>	
Parmigiana	€ 9,50
<u>Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, prosciutto cotto, uovo, parmigiano, basilico.</u> <u>Tomato, mozzarella cheese, fried eggplants, baked ham, egg, parmesan, basil.</u>	
Vegetariana	€ 9,50
<u>Mozzarella, melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni grigliati, pomodoro Pachino, olio, basilico.</u> <u>Mozzarella cheese, grilled eggplants, grilled zucchini, grilled pepperoni, tomato Pachino, oil, basil.</u>	
Deliziosa	€ 12,00
<u>Mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana, olio.</u> <u>Mozzarella cheese, bresaola, rocket salad, Grana cheese flakes, oil.</u>	
Calzone Classico	€ 8,50
<u>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio, origano.</u> <u>Tomato, mozzarella cheese, baked ham, oil, origan.</u>	
Pizza dei Nebrodi	€ 12,00
<u>Mozzarella, provola affumicata, pancetta, funghi freschi.</u> <u>Mozzarella cheese, smoked provola, bacon, mushrooms.</u>	
Speckiosa	€ 12,00
<u>Mozzarella, funghi porcini, speck, scaglie di grana, robiola</u> <u>Mozzarella cheese, porcini mushrooms, speck, parmesan cheese, robiola cheese</u>	
Rosemary	€ 12,00
<u>Mozzarella, patate, salsiccia, rosmarino, provola affumicata, cipolla</u> <u>Mozzarella cheese, potatoes, sausage, rosemary, smoked provola, onion</u>	
Mortazza	€ 12,00
<u>Mozzarella di bufala, mortadella, pistacchio, basilico.</u> <u>Buffalo mozzarella, mortadella, pistachio, basil.</u>	

Bufalina	€ 10,00
<u>Mozzarella</u> di bufala, <u>pomodoro</u> di Pachino, basilico. <i>Buffalo <u>mozzarella</u>, Pachino <u>tomato</u>, basil.</i>	
Norma	€ 10,00
<u>Pomodoro</u> , <u>mozzarella</u> , <u>melanzane</u> , <u>ricotta</u> salata, basilico. <i>Tomato, <u>mozzarella cheese</u>, <u>eggplant</u>, <u>ricotta cheese</u>, basil.</i>	
Mare Mosso con bordo ripieno	€ 12,00
<u>Bufala</u> , <u>salmone</u> affumicato, rucola, scaglie di <u>grana</u> , <u>ricotta</u> <i>Buffalo <u>mozzarella</u>, <u>smoked salmon</u>, <u>rocket salad</u>, <u>parmesan cheese</u>, <u>ricotta</u></i>	
Robiolina	€ 12,00
<u>Mozzarella</u> , <u>robiola</u> , funghi freschi, prosciutto crudo, scaglie di <u>grana</u> <i>Buffalo <u>mozzarella</u>, <u>robiola</u>, <u>fresh mushrooms</u>, <u>raw ham</u>, <u>grana</u> <u>cheese flakes</u></i>	
Libeccio	€ 15,00
<u>Mozzarella</u> , zucchine, gamberetti, <u>pistacchio</u> , olio e prezzemolo. <i><u>Mozzarella cheese</u>, <u>zucchini</u>, <u>shrimps</u>, <u>pistachio</u>, <u>oil</u>, <u>parsley</u>.</i>	
Il Pescatore	€ 15,00
<u>Pomodoro</u> , calamari, <u>polpo</u> , gambero, <u>frutti di mare</u> , prezzemolo, olio aromatizzato all'aglio. <i>Tomato, <u>squid</u>, <u>octopus</u>, <u>crayfish</u>, <u>seafood</u>, <u>parsley</u>, <u>garlic flavored oil</u>.</i>	
Ricciolina	€ 19,00
<u>Ricci</u> , olio, prezzemolo / <u>Urchins</u> , <u>oil</u> , <u>parley</u>	
Pizza dolce	€ 8,00
<u>Nutella</u> , <u>zucchero a velo</u> e <u>granella di nocciole</u> <i><u>Nutella</u>, <u>powdered sugar</u> and <u>chopped hazelnuts</u></i>	

Pizzoli

Classico	€ 10,00
<u>Mozzarella</u> , prosciutto cotto, <u>parmigiano</u> , olio, origano. <i><u>Mozzarella cheese</u>, <u>baked ham</u>, <u>parmesan</u> <u>cheese</u>, <u>oil</u>, <u>origan</u>.</i>	
Campagnolo	€ 13,00
<u>Mozzarella</u> , <u>svizzero</u> , petto di pollo, <u>parmigiano</u> , olio, origano. <i><u>Mozzarella cheese</u>, <u>swiss cheese</u>, <u>chicken breast</u>, <u>parmesan</u> <u>cheese</u>, <u>oil</u>, <u>origan</u>.</i>	
Fantino	€ 13,00
<u>Mozzarella</u> , carne di cavallo, <u>cipolla</u> , <u>svizzero</u> , <u>parmigiano</u> , olio, origano. <i><u>Mozzarella cheese</u>, <u>horse meat</u>, <u>onion</u>, <u>swiss cheese</u>, <u>parmesan</u> <u>cheese</u>, <u>oil</u>, <u>origan</u>.</i>	
Base pizza senza glutine	€ 4,00
Supplementi	€ 2,00

N.B. Gli ingredienti sottolineati possono provocare allergie o intolleranze alimentari
Note: The underlined ingredients can cause food allergies or intolerances

** PRODOTTI TRATTATI TERMICAMENTE- ** THERMICALLY TREATED PRODUCT.

Bevande - Beverages

Acqua minerale naturale Mangiatorella da 0,75 lt € 3,00
Natural Water

Acqua minerale frizzante Mangiatorella da 0,75 lt € 3,00
Sparkling water

Acqua minerale Ferrarelle da 0,75 lt € 3,00
Ferrarelle Water

BIRRA ITALIANA

Birra Baffo d'Oro da 33 cl € 3,00
Baffo d'Oro Beer

Birra Baffo d'Oro da 66 cl € 4,50
Baffo d'Oro Beer

BIRRA ESTERA

Birra Heineken da 33 cl € 3,00
Heineken Beer

Birra Heineken da 66 cl € 4,50
Heineken Beer

BIRRA SICILIANA

Birra Semedorado da 66 cl € 4,50

Birra Semedorado da 33 cl € 3,00

Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola zero 33 cl € 3,00

Caffé - Coffe € 1,00

Amaro - Bitter € 4,00

Limoncello - Lemon liquor € 4,00

Grappa € 5,00

Calice vino bianco/rosso - White/red wine goblet € 5,00

Sorbetto - Lemon granita € 3,00

La Nostra Cantina - Our Cellar

Vini Bianchi - White Wines

Cristo di Campobello

Adenzia - Bianco (Grillo - Chardonnay - Insolia - Catarratto) € 22,00

Cusumano

Insolia € 16,00

Donnafugata

Anthilia (Catarratto prevalente in blend con altri vitigni) € 20,00
(main Catarratto blended with other varieties)

Vigna di Gabri (Ansonica prevalente in blend con altri vitigni) € 25,00
(main Ansonica blended with other varieties)

Firriato

Charme cl 37,5 (frizzante) € 12,00

Charme (blend di vitigni autoctoni) (native varieties blend) cl 75 (frizzante) € 20,00

Sant'Agostino Baglio Soria (Catarratto - Chardonnay) € 22,00

Milazzo

Bianco di nera cl 37,5 (frizzante) € 12,00

Bianco di nera € 20,00

(blend di vitigni autoctoni) (native varieties blend) (frizzante) cl 75

Maria Costanza (Insolia - Chardonnay) cl 50 € 16,00

Maria Costanza (Insolia - Chardonnay) cl 75 € 25,00

Terre della Baronica cl 75 € 20,00

Planeta

Chardonnay € 32,00

La Segreta (Greco 50%, Chardonnay 30%, Viognier 10%, Fiano 10%) € 16,00

Tasca d'Almerita

Mozzia Grillo € 32,00

Feudo Arancio

Grillo (DOC) € 18,00

Tinchitè (DOC) (frizzante) € 18,00

Vino sfuso locale

Bianco Insolia al litro / per liter € 8,00

cl 500 € 5,00

cl 250 € 3,00

Vini Rosati - Rosé Wines

Milazzo

Rosè di Rosa (Insolia rosa 100%) (frizzante) € 20,00

Vini Rossi - Red Wines

Cusumano

Syrah € 16,00

Firriato

Altavilla della Corte Syrah € 18,00

Sant'Agostino Baglio Soria (Nero d'Avola Syrah) € 32,00

Milazzo

Castello Svevo (Nero d'Avola dominante) € 20,00

Maria Costanza (Nero d'Avola 100%) € 40,00

Terra della Baronìa € 25,00

Rosso di Nera (frizzante) € 20,00

Vino sfuso locale

Nero d'Avola al litro / per liter € 8,00

cl 500 € 5,00

cl 250 € 3,00

Bollicine

Champagne Pommery € 70,00

Prosecco Mionetto Sergio Extra Dry (blend di uve bianche) € 20,00