



ONDA BLU  
*Pescheria e Ristorante*

Menu

# — Antipastí —

## Starters

<b>Ostriche creuses</b>	pz. € 3,00
<b>Ostriche irish mór</b>	pz. € 6,00
<b>Ostriche krystale</b>	pz. € 6,00
<b>Ostriche special divine</b>	pz. € 6,00
<b>Ostriche creuses premium</b>	pz. € 6,00
<b>Antipasto misto marinato</b>	€ 15,00
<i>(pesce di giornata, olio evo, sale, limone, prezzemolo, pepe rosso)</i> <i>Mix of marinated seafood</i> <i>(fish of the day, extra virgin olive oil, salt, lemon, parsley, red pepper)</i>	
<b>Gamberone e scampi marinati</b>	S.Q.
<i>(gamberone, scampi, olio evo, sale, limone, prezzemolo, pepe rosso)</i> <i>Marinated prawns (prawns, norway lobster, extra virgin olive oil, salt, lemon, parsley, red pepper)</i>	
<b>Cocktail di gamberi</b>	€ 12,00
<i>(gambero, lattuga, ketchup, maionese, brandy)</i> <i>Shrimps cocktail (shrimps, lettuce, ketchup, mayonnaise, brandy)</i>	
<b>Cozze gratinate</b>	€ 10,00
<i>(cozze, pangrattato, prezzemolo, olio evo, sale, limone)</i> <i>Gratinated mussels (mussels, bread crumbs, parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon)</i>	
<b>Mix gratinato</b>	€ 14,00
<i>(cozze, fasolari, ostriche, pangrattato, pinoli, origano, aglio, formaggio, pomodoro, vino bianco, prezzemolo, olio evo, sale)</i> <i>Gratinated seafood (mussels, smooth clams, oysters, bread crumbs, pine nuts, oregano, garlic, cheese, tomato, white wine, parsley, extra virgin olive oil, salt)</i>	
<b>Polpo alla Luciana</b>	€ 15,00
<i>(polpo, cipolla, pomodoro, prezzemolo, olio evo, sale, pepe nero)</i> <i>Luciana-style octopus (octopus, onion, tomato, parsley, extra virgin olive oil, salt, black pepper)</i>	
<b>Insalata di mare</b>	€ 15,00
<i>(polpo, calamari, gamberi, cozze, vongole, prezzemolo, olio evo, sale, limone, pepe nero)</i> <i>Seafood salad (octopus, squids, shrimps, mussels, clams, parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon, black pepper)</i>	
<b>Polpo ad insalata</b>	€ 15,00
<i>(polpo, prezzemolo, olio evo, sale, limone, pepe nero)</i> <i>Octopus salad (octopus, parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon, black pepper)</i>	
<b>Calamari saltati</b>	€ 14,00
<i>(calamari, ciliegino, peperoncino, aglio)</i> <i>Stewed squids (squids, cherry tomatoes, red pepper, garlic)</i>	
<b>Fritto di calamaretti</b>	€ 15,00
<i>(calamaretti, farina di grano duro, sale)</i> <i>Fried baby squids (squids, wheat flour, salt)</i>	
<b>Crostino ai ricci</b>	€ 13,00
<i>(pane tostato, polpa di ricci, olio evo)</i> <i>Crouton urchins (toast, urchins, extra virgin olive oil)</i>	
<b>Crostini ai polipetti (porzione)</b>	€ 10,00
<i>(pane tostato, polipetti, aglio, aceto, prezzemolo, pepe rosso, olio evo)</i> <i>Bruschetta with baby octopus (toasted bread slices, octopus, garlic, vinegar, parsley, red pepper, extra virgin olive oil)</i>	

## — Zuppe e frutti di mare —

### Soups and shellfish

- Sauté di cozze** € 12,00  
(cozze, prezzemolo, olio evo, vino bianco, pepe nero, aglio)  
*Sautéed mussels* (mussels, parsley, extra virgin olive oil, white wine, black pepper, garlic)
- Sauté di vongole** € 20,00  
(vongole, prezzemolo, olio evo, vino bianco, pepe nero, aglio)  
*Sautéed clams* (clams, parsley, extra virgin olive oil, white wine, black pepper, garlic)
- Sauté di fasolari** € 16,00  
(fasolari, prezzemolo, olio evo, vino bianco, pepe nero, aglio)  
*Sautéed smooth clams* (smooth clams, parsley, extra virgin olive oil, white wine, black pepper, garlic)
- Sauté ai frutti di mare** € 16,00  
(cozze, vongole, fasolari, prezzemolo, olio evo, vino bianco, pepe nero, aglio)  
*Sautéed seafood* (mussels, clams, smooth clams, parsley, extra virgin olive oil, white wine, black pepper, garlic)
- Sauté di tartufi** S.Q.  
(tartufi, prezzemolo, olio evo, vino bianco, pepe nero, aglio)  
*Sautéed venus clams* (venus clams, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, white wine, 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, vino bianco, pepe nero, aglio)  
*Mussel soup* (mussels, tomato, parsley, extra virgin olive oil, white wine, black pepper, garlic)
- Zuppa di vongole** € 20,00  
(vongole, pomodoro, prezzemolo, olio evo, vino bianco, pepe nero, aglio)  
*Clam soup* (clams, tomato, parsley, extra virgin olive oil, white wine, black pepper, garlic)
- Zuppa di fasolari** € 16,00  
(fasolari, pomodoro, prezzemolo, olio evo, vino bianco, pepe nero, aglio)  
*Smooth clam soup* (smooth clams, tomato, parsley, extra virgin olive oil, white wine, black pepper, garlic)
- Zuppa ai frutti di mare** € 16,00  
(cozze, vongole, fasolari, pomodoro, prezzemolo, olio evo, vino bianco, pepe nero, aglio)  
*Seafood soup* (mussels, clams, smooth clams, tomato, parsley, extra virgin olive oil, white wine, black pepper, garlic)
- Zuppa di tartufi** S.Q.  
(tartufi, pomodoro, prezzemolo, olio evo, vino bianco, pepe nero, aglio)  
*Venus clam soup* (venus clams, tomato, parsley, extra virgin olive oil, white wine, black pepper, garlic)

# — Primi piatti —

## First courses

- Piatto del giorno** € 25,00  
*Dish of the day*
- Spaghetti alle cozze** € 15,00  
(cozze, prezzemolo, aglio, pepe nero)  
*Spaghetti with mussels (mussels, parsley, garlic, black pepper)*
- Pennette all'isolana** € 15,00  
(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** € 16,00  
(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** € 16,00  
(scampetti, fragoline, panna, burro, cipolla, sale, pepe nero)  
*Risotto margherita (norway lobster, strawberries, cream, butter, onion, salt, black pepper)*
- Spaghetti ai gamberetti** € 15,00  
(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** € 18,00  
(vongole, olio evo, aglio, prezzemolo, pepe nero)  
*Spaghetti with clams (clams, extra virgin olive oil, garlic, parsley, black pepper)*
- Spaghetti ai frutti di mare** € 16,00  
(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** € 18,00  
(seppia, cipolla, estratto di pomodoro, sale, pepe nero)  
*Spaghetti with squid ink sauce (cuttlefish, onion, tomato extract, salt, black pepper)*
- Spaghetti agli scampi** € 18,00  
(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** € 16,00  
(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)** € 20,00  
*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

<b>Gamberoni, Scampi, Aragoste, Cicale</b> (al kg) <i>King Prawns, Norway Lobster, Spiny Lobster, Sea Cicadas</i> (per kg)	€ 100,00
<b>Astice</b> (al kg) <i>Homarus Lobster</i> (per kg)	€ 100,00
<b>Pesce di 1<sup>a</sup> scelta</b> (al kg) <i>First rate fish</i> (per kg)	€ 50,00
<b>Fritto misto</b> (calamari, gambero, farina di grano duro, sale) <i>Fried seafood</i> (squids, shrimp, wheat flour, salt)	€ 14,00
<b>Fritto di paranza</b> (merluzzetti, triglia, calamaretti, farina di grano duro, sale) <i>Fried small seafood fish</i> (cods, mullets, squids, wheat flour, salt)	€ 15,00

## — Contorni —

### Side dishes

<b>Insalata verde</b> (lattuga) <i>Green salad</i> (lettuce)	€ 3,00
<b>Insalata mista</b> (lattuga, radicchio, ciliegino, mais, finocchio, cetrioli) <i>Mixed salad</i> (lettuce, radicchio, cherry tomato, corn, fennel, cucumber)	€ 4,00
<b>Verdure grigliate</b> (melanzane, radicchio, zucchine, funghi) <i>Grilled vegetables</i> (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 € 3,00

## — Bevande —

### Beverages

<b>Acqua Panna naturale</b> - <i>Panna natural water</i>	€ 3,00
<b>Acqua S. Pellegrino frizz.</b> - <i>Sparkling water S. Pellegrino</i>	€ 3,00
<b>Acqua Ferrarelle</b> - <i>Ferrarelle water</i>	€ 3,00
<b>Coca Cola, Fanta, Sprite</b> - cl 33	€ 3,00
<b>Chinotto</b> - cl 27	€ 3,00
<b>Birra Heineken</b> cl 33 - <i>Heineken Beer cl 33</i>	€ 3,00
<b>Birra Heineken</b> cl 66 - <i>Heineken Beer cl 66</i>	€ 5,00
<b>Moretti Baffo d'Oro</b> cl 33 - <i>Moretti Baffo d'Oro Beer cl 33</i>	€ 3,00
<b>Moretti Baffo d'Oro</b> cl 66 - <i>Moretti Baffo d'Oro Beer cl 66</i>	€ 5,00
<b>Semedorato</b> cl 33 - <i>Semedorato Beer cl 33</i>	€ 3,00
<b>Semedorato</b> cl 66 - <i>Semedorato Beer cl 66</i>	€ 5,00
<b>Tequila Superior</b>	€ 12,00
<b>Whisky Superior</b>	€ 12,00
<b>Grappa Superior</b>	€ 10,00
<b>Cognac</b>	€ 10,00
<b>Whisky</b>	€ 8,00
<b>Tequila</b>	€ 8,00
<b>Rhum</b>	€ 8,00
<b>Calice di vino</b> - <i>Glass of wine</i>	€ 7,00
<b>Calice di prosecco</b>	€ 7,00
<b>Vodka</b>	€ 7,00
<b>Amaro</b>	€ 6,00
<b>Grappa</b>	€ 6,00
<b>Cocktail alcolico</b>	€ 6,00
<b>Cocktail analcolico</b>	€ 5,00
<b>Spritz</b>	€ 5,00
<b>Rosolio</b>	€ 5,00
<b>Limoncello</b> - <i>Lemon sherbet</i>	€ 4,00
<b>Sorbetto</b> - <i>Lemon granita</i>	€ 4,00
<b>Caffé</b> - <i>Coffee</i>	€ 1,50
<b>Dessert</b>	€ 5,00
<b>Dessert senza glutine</b>	€ 6,00
<b>Frutta fresca di stagione</b> - <i>Seasonal fresh fruits</i>	€ 5,00

## Ristorante

Siracusa  
Via Elorina, 13/15 - tel. 0931.61733  
Via Lido Sacramento, 31 - tel. 0931.721980  
ondablusiracusa@gmail.com

Wi-Fi  
rete: ristorante  
password: OndaBlu2021