



ONDA BLU
Pescheria e Ristorante

Menu

— Antipastí —

Starters

Ostriche creuses	pz. € 4,00
Antipasto misto marinato (pesce di giornata, olio evo, sale, limone, prezzemolo, pepe rosso) <i>Mix of marinated seafood</i> (fish of the day, extra virgin olive oil, salt, lemon, parsley, red pepper)	€ 20,00
Gamberone e scampi marinati (gamberone, scampi, olio evo, sale, limone, prezzemolo, pepe rosso) <i>Marinated prawns</i> (prawns, norway lobster, extra virgin olive oil, salt, lemon, parsley, red pepper)	S.Q.
Cocktail di gamberi (gambero, lattuga, ketchup, maionese, brandy) <i>Shrimps cocktail</i> (shrimps, lettuce, ketchup, mayonnaise, brandy)	€ 15,00
Cozze gratinate (cozze, pangrattato, prezzemolo, olio evo, sale, limone) <i>Gratinated mussels</i> (mussels, bread crumbs, parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon)	€ 13,00
Mix gratinato (cozze, fasolari, ostriche, pangrattato, pinoli, origano, aglio, formaggio, pomodoro, vino bianco, prezzemolo, olio evo, sale) <i>Gratinated seafood</i> (mussels, smooth clams, oysters, bread crumbs, pine nuts, oregano, garlic, cheese, tomato, white wine, parsley, extra virgin olive oil, salt)	€ 17,00
Polpo alla Luciana (polpo, cipolla, pomodoro, prezzemolo, olio evo, sale, pepe nero) <i>Luciana-style octopus</i> (octopus, onion, tomato, parsley, extra virgin olive oil, salt, black pepper)	€ 18,00
Insalata di mare (polpo, calamari, gamberi, cozze, vongole, prezzemolo, olio evo, sale, limone, pepe nero) <i>Seafood salad</i> (octopus, squids, shrimps, mussels, clams, parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon, black pepper)	€ 18,00
Polpo ad insalata (polpo, prezzemolo, olio evo, sale, limone, pepe nero) <i>Octopus salad</i> (octopus, parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon, black pepper)	€ 18,00
Calamari saltati (calamari, ciliegino, peperoncino, aglio) <i>Stewed squids</i> (squids, cherry tomatoes, red pepper, garlic)	€ 18,00
Fritto di calamaretti (calamaretti, farina di grano duro, sale) <i>Fried baby squids</i> (squids, wheat flour, salt)	€ 18,00
Crostino ai ricci (pane tostato, polpa di ricci, olio evo) <i>Crouton urchins</i> (toast, urchins, extra virgin olive oil)	€ 16,00
Crostini ai polipetti (porzione) (pane tostato, polipetti, aglio, aceto, prezzemolo, pepe rosso, olio evo) <i>Bruschetta with baby octopus</i> (toasted bread slices, octopus, garlic, vinegar, parsley, red pepper, extra virgin olive oil)	€ 13,00

— Zuppe e frutti di mare —

Soups and shellfish

- Sauté di cozze** € 14,00
(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** € 25,00
(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** € 25,00
(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** € 25,00
(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** € 14,00
(cozze, olio evo, pepe nero, aglio)
Spicy mussels (mussels, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)
- Cozze scoppiate** € 14,00
(cozze)
Steam-cooked mussels (mussels)
- Bocconi bolliti** € 15,00
(bulli, sale)
Boiled spiny dye-murex (spiny dye-murex, salt)
- Zuppa di cozze** € 14,00
(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** € 25,00
(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** € 25,00
(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** € 25,00
(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 <i>Dish of the day</i>	€ 25,00
Spaghetti alle cozze (cozze, prezzemolo, aglio, pepe nero) <i>Spaghetti with mussels (mussels, parsley, garlic, black pepper)</i>	€ 18,00
Pennette all'isolana (pesce spada o tonno, ciliegino, melanzane, menta, sale, pepe nero, aglio) <i>Pasta all'isolana (swordfish or tuna, cherry tomatoes, eggplant, mint, salt, black pepper, garlic)</i>	€ 20,00
Risotto alla marinara (cozze, vongole, gambero, calamari, fumè di pesce, prezzemolo, sale, pepe nero, aglio) <i>Fisherman risotto (mussels, clams, shrimps, squids, fish broth, parsley, salt, black pepper, garlic)</i>	€ 20,00
Risotto margherita (scampetti, fragoline, panna, burro, cipolla, sale, pepe nero) <i>Risotto margherita (norway lobster, strawberries, cream, butter, onion, salt, black pepper)</i>	€ 25,00
Spaghetti ai gamberetti (gamberi, ciliegino, olio evo, aglio, sale, prezzemolo, pepe nero) <i>Spaghetti with shrimp (shrimps, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, garlic, salt, parsley, black pepper)</i>	€ 20,00
Spaghetti alle vongole (vongole, olio evo, aglio, prezzemolo, pepe nero) <i>Spaghetti with clams (clams, extra virgin olive oil, garlic, parsley, black pepper)</i>	€ 22,00
Spaghetti ai frutti di mare (cozze, vongole, fasolari, olio evo, aglio, prezzemolo) <i>Spaghetti with seafood (mussels, clams, smooth clams, extra virgin olive oil, garlic, parsley)</i>	€ 22,00
Spaghetti al nero di seppia (seppia, cipolla, estratto di pomodoro, sale, pepe nero) <i>Spaghetti with squid ink sauce (cuttlefish, onion, tomato extract, salt, black pepper)</i>	€ 20,00
Spaghetti agli scampi (scampi, prezzemolo, pomodoro, aglio, olio evo, sale, pepe nero) <i>Spaghetti with norway lobster (norway lobster, parsley, tomato, garlic, extra virgin olive oil, salt, black pepper)</i>	€ 24,00
Spaghetti ai ricci (polpa di ricci, cipolletta fresca, olio evo, prezzemolo, sale, pepe nero) <i>Spaghetti with sea urchins pulp (sea urchin pulp, small onion, extra virgin olive oil, parsley, salt, black pepper)</i>	€ 28,00
Maltagliata allo scoglio (pasta fresca, cozze, vongole, calamari, ciliegino, aglio, prezzemolo, basilico, olio evo, pepe nero) <i>Maltagliata (homemade pasta, mussels, clams, squids, cherry tomatoes, garlic, parsley, basil, extra virgin olive oil, black pepper)</i>	€ 22,00
Cous cous di pesce (su ordinazione) <i>Sea food's cous cous (on demand)</i>	€ 25,00
Spaghetti all'aragosta (aragosta, pomodoro, prezzemolo, cipolletta fresca, olio evo) <i>Spaghetti with lobster (lobster, tomato, parsley, small onion, extra virgin olive oil)</i>	S.Q.
Spaghetti all'astice (astice, pomodoro, prezzemolo, cipolletta fresca, olio evo, sale, pepe nero) <i>Spaghetti with homarus lobster (homarus lobster, tomato, parsley, small onion, extra virgin olive oil, salt, black pepper)</i>	S.Q.

— Secondi piatti —

Main courses

Gamberoni, Scampi, Aragoste, Cicale (al kg) <i>King Prawns, Norway Lobster, Spiny Lobster, Sea Cicadas</i> (per kg)	€ 120,00
Astice (al kg) <i>Homarus Lobster</i> (per kg)	€ 120,00
Pesce di 1^a scelta (al kg) <i>First rate fish</i> (per kg)	€ 65,00
Fritto misto (<i>calamari, gambero, farina di grano duro, sale</i>) <i>Fried seafood</i> (<i>squids, shrimp, wheat flour, salt</i>)	€ 18,00
Fritto di paranza (<i>merluzzetti, triglia, calamaretti, farina di grano duro, sale</i>) <i>Fried small seafood fish</i> (<i>cods, mullets, squids, wheat flour, salt</i>)	€ 20,00

— Contorni —

Side dishes

Insalata verde (lattuga) <i>Green salad</i> (lettuce)	€ 4,00
Insalata mista (lattuga, radicchio, ciliegino, mais, finocchio, cetrioli) <i>Mixed salad</i> (lettuce, radicchio, cherry tomato, corn, fennel, cucumber)	€ 5,00
Verdure grigliate (melanzane, radicchio, zucchine, funghi) <i>Grilled vegetables</i> (eggplant, radicchio, courgette, mushrooms)	€ 8,00

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

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