



ONDA BLU  
*Pescheria e Ristorante*

MENU

# ANTIPASTI

## Starters

Ostriche creuses	pz.	4,00
Antipasto misto marinato ( <a href="#">pesce di giornata</a> , olio evo, sale, limone, prezzemolo, pepe rosso) Mix of marinated seafood ( <a href="#">fish of the day</a> , extra virgin olive oil, salt, lemon, parsley, red pepper)		20,00
Gamberone e scampi marinati ( <a href="#">gamberone</a> , <a href="#">scampi</a> , olio evo, sale, limone, prezzemolo, pepe rosso) Marinated prawns ( <a href="#">prawns</a> , <a href="#">norway lobster</a> , extra virgin olive oil, salt, lemon, parsley, red pepper)		S.Q.
Cocktail di gamberi ( <a href="#">gambero</a> , lattuga, ketchup, <a href="#">maionese</a> , brandy) Shrimps cocktail ( <a href="#">shrimps</a> , lettuce, ketchup, <a href="#">mayonnaise</a> , brandy)		20,00
Cozze gratinate ( <a href="#">cozze</a> , <a href="#">pangrattato</a> , prezzemolo, olio evo, sale, limone) Gratinated mussels ( <a href="#">mussels</a> , <a href="#">bread crumbs</a> , parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon)		13,00
Mix gratinato ( <a href="#">cozze</a> , <a href="#">fasolari</a> , <a href="#">ostriche</a> , <a href="#">pangrattato</a> , prezzemolo, olio evo, sale, limone) Gratinated seafood ( <a href="#">mussels</a> , <a href="#">smooth clams</a> , <a href="#">oysters</a> , <a href="#">bread crumbs</a> , parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon)		17,00
Polpo alla Luciana ( <a href="#">polpo</a> , cipolla, pomodoro, prezzemolo, olio evo, sale, pepe nero) Luciana-style octopus ( <a href="#">octopus</a> , onion, tomato, parsley, extra virgin olive oil, salt, black pepper)		20,00
Insalata di mare ( <a href="#">polpo</a> , <a href="#">calamari</a> , <a href="#">gamberi</a> , <a href="#">cozze</a> , <a href="#">vongole</a> , prezzemolo, olio evo, sale, limone, pepe nero) Seafood salad ( <a href="#">octopus</a> , <a href="#">squids</a> , <a href="#">shrimps</a> , <a href="#">mussels</a> , <a href="#">clams</a> , parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon, black pepper)		20,00
Polpo ad insalata ( <a href="#">polpo</a> , prezzemolo, olio evo, sale, limone, pepe nero) Octopus salad ( <a href="#">octopus</a> , parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon, black pepper)		20,00
Calamari saltati ( <a href="#">calamari</a> , ciliegino, peperoncino, aglio) Stewed squids ( <a href="#">squids</a> , cherry tomatoes, red pepper, garlic)		20,00
Fritto di calamaretti ( <a href="#">calamaretti</a> , <a href="#">farina di grano duro</a> , sale) Fried baby squids ( <a href="#">squids</a> , <a href="#">wheat flour</a> , salt)		18,00
Crostino ai ricci ( <a href="#">pane tostato</a> , <a href="#">polpa di ricci</a> , olio evo) Crouton urchins ( <a href="#">toast</a> , <a href="#">urchins</a> , extra virgin olive oil)		16,00
Crostini ai polipetti (porzione) ( <a href="#">pane tostato</a> , <a href="#">polipetti</a> , aglio, aceto, prezzemolo, pepe rosso, olio evo) Bruschetta with baby octopus ( <a href="#">toasted bread slices</a> , <a href="#">octopus</a> , 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, pepe nero, aglio) Sautéed mussels (mussels, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)	
Sauté di vongole	25,00
(vongole, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio) Sautéed clams (clams, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)	
Sauté di fasolari	25,00
(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	25,00
(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	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, pepe nero, aglio) Mussel soup (mussels, tomato, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)	
Zuppa di vongole	25,00
(vongole, pomodoro, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio) Clam soup (clams, tomato, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)	
Zuppa di fasolari	25,00
(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	25,00
(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 Dish of the day	25,00
Spaghetti alle cozze (cozze, prezzemolo, aglio, pepe nero) Spaghetti with mussels (mussels, parsley, garlic, black pepper)	18,00
Pennette all'isolana (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)	20,00
Risotto alla marinara (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)	20,00
Risotto margherita (scampetti, fragoline, panna, burro, cipolla, sale, pepe nero) Risotto margherita (norway lobster, strawberries, cream, butter, onion, salt, black pepper)	25,00
Spaghetti ai gamberetti (gamberi, ciliegino, olio evo, aglio, sale, prezzemolo, pepe nero) Spaghetti with shrimp (shrimps, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, garlic, salt, parsley, black pepper)	20,00
Spaghetti alle vongole (vongole, olio evo, aglio, prezzemolo, pepe nero) Spaghetti with clams (clams, extra virgin olive oil, garlic, parsley, black pepper)	22,00
Spaghetti ai frutti di mare (cozze, vongole, fasolari, olio evo, aglio, prezzemolo) Spaghetti with seafood (mussels, clams, smooth clams, extra virgin olive oil, garlic, parsley)	22,00
Spaghetti al nero di seppia (seppia, cipolla, estratto di pomodoro, sale, pepe nero) Spaghetti with squid ink sauce (cuttlefish, onion, tomato extract, salt, black pepper)	20,00
Spaghetti agli scampi (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)	24,00
Spaghetti ai ricci (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)	28,00
Maltagliata allo scoglio (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)	22,00
Cous cous di pesce (su ordinazione) Sea food's cous cous (on demand)	25,00
Spaghetti all'aragosta (aragosta, pomodoro, prezzemolo, cipolletta fresca, olio evo) Spaghetti with lobster (lobster, tomato, parsley, small onion, extra virgin olive oil)	S.Q.
Spaghetti all'astice (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)	S.Q.

# SECONDI PIATTI

## Main courses

Gamberoni, Scampi, Astice (al kg) King Prawns, Norway Lobster, Homarus Lobster (per kg)	120,00
Aragoste, Cicale (al kg) Spiny Lobster, Sea Cicadas (per kg)	150,00
Pesce di 1 <sup>a</sup> scelta (al kg) First rate fish (per kg)	65,00
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)	4,00
Insalata mista (lattuga, radicchio, ciliegino, mais, finocchio, cetrioli) Mixed salad (lettuce, radicchio, cherry tomato, corn, fennel, cucumber)	5,00
Verdure grigliate (melanzane, radicchio, zucchine, funghi) Grilled vegetables (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

3,50

# 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
Messina Cristalli di Sale cl 33	4,00
Messina Cristalli di Sale cl 50	6,00
Semedorato cl 33 - Semedorato Beer cl 33	4,00
Semedorato cl 66 - Semedorato Beer cl 66	6,00

## Birrifico Alveria

BLONDE ALE (alc. 4,4% vol.)	6,00
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

30,00

## 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

Servizio torta* (a persona)	2,00
Cake service* (per person)	2,00

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

