

“Pescato e mangiato”



Trattoria

Pizzeria

“Da Gino”



Menù

**Info e prenotazioni
340 0655456
345 9101225**

Via Nazionale 21/23 Cassibile - SR

Antipasti - Starters

Bruschetta ai ricci € 15,00

Ostriche al pz € 4,00

Degustazione della casa - appetizer tasting € 38,00

Mix di antipasti della casa (8/10 tipologie antipasti) per 2 persone

Marinati misti agli agrumi e sentore di menta - Marinated mix** € 15,00

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 € 14,00

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 € 15,00

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 € 12,00

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** € 25,00

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

€ 18,00

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

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

Paccheri freschi alla Mediterranea - Mediterranean Paccheri € 18,00

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

€ 24,00

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

Involentino di pesce spada su letto di cipolla rossa caramellata e arance - Roulade swordfish € 16,00

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

Swordfish, breadcrumbs, 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 € 18,00

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, bread crumbs, 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) € 120,00

Orata/Spigola arrosto (gr. 300/400) € 15,00

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

Contorni - Side disher

Patatine fritte- French fried € 4,00
Patate, sale - *Potatoes, salt*

Patate speziate- Spiced potatoes € 5,00
Patate, spezie, sale - *Potatoes, spice, salt.*

Verdure grigliate- Grilled vegs € 6,00
Melanzane, zucchine, peperoni, radicchio, funghi freschi, menta , olio, sale.
Eggplant, zucchini, pepperoni, chicory, fresh mushrooms, mint, oil, salt.

Insalata capricciosa- Mixed salad € 7,00
Iceberg, radicchio, rucola, carote, mais – *Iceberg- chicory, lettuce, carrots, corn*

Insalata di Pomodoro Pachino- Salad tomato Pachino € 6,00
Pomodoro Pachino, basilico, aglio, olio, sale.- *Tomato Pachino, basil, garlic, oil, salt.*

Insalata di arance di Sicilia - Sicilian orange salad € 6,00
Arance di Sicilia, cipolla rossa, olive verdi, olio, sale / *Sicilian orange, red onion, green olives, oil, sale.*

Dessert

Dolce della casa- Homemade dessert € 6,00

Cannolo di ricotta - Cannolo of ricotta € 3,00

Cassatine di ricotta - Cassatine of ricotta € 5,00

Parfait di mandorle - Parfait of almonds € 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

Pomodoro, mozzarella, olio, basilico / Tomato, mozzarella cheese, oil, basil.

La contadina con bordo ripieno

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, friarelli, salsiccia e ricotta

Tomato, mozzarella, friarelli, sausage and ricotta

Diavola

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio.

Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, oil.

4 Formaggi

€ 10,00

Mozzarella, svizzero, gorgonzola, parmigiano, olio.

Mozzarella cheese, swiss cheese, gorgonzola cheese, parmesan, oil.

Baciami prima

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olio, basilico.

Tomato, mozzarella cheese, tuna, onion, oil, basil.

Capricciosa

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, olive nere, *piselli, uovo, olio.

Tomato, mozzarella cheese, baked ham, fresh mushrooms, olives, peas, egg, oil.

Parmigiana

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, prosciutto cotto, uovo, parmigiano, basilico.

Tomato, mozzarella cheese, fried eggplants, baked ham, egg, parmesan, basil.

Vegetariana

€ 10,00

Mozzarella, melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni grigliati, pomodoro

Pachino, olio, basilico.

Mozzarella cheese, grilled eggplants, grilled zucchini, grilled pepperoni, tomato

Pachino, oil, basil.

Deliziosa

€ 12,00

Mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana, olio.

Mozzarella cheese, bresaola, rocket salad, Grana cheese flakes, oil.

Calzone Classico

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio, origano.

Tomato, mozzarella cheese, baked ham, oil, origan.

Pizza dei Nebrodi

€ 12,00

Mozzarella, provola affumicata, pancetta, funghi freschi.

Mozzarella cheese, smoked provola, bacon, mushrooms.

Speckiosa

€ 14,00

Mozzarella, funghi porcini, speck, scaglie di grana, robiola

Mozzarella cheese, porcini mushrooms, speck, parmesan cheese, robiola cheese

Rosemary

€ 12,00

Mozzarella, patate, salsiccia, rosmarino, provola affumicata, cipolla

Mozzarella cheese, potatoes, sausage, rosemary, smoked provola, onion

Mortazza € 12,00

Mozzarella di bufala, mortadella, pistacchio, basilico.

Buffalo mozzarella, mortadella, pistachio, basil.

Bufalina € 10,00

Mozzarella di bufala, pomodoro di Pachino, basilico.

Buffalo mozzarella, Pachino tomato, basil.

Norma € 10,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata, basilico.

Tomato, mozzarella cheese, eggplant, ricotta cheese, basil.

Mare Mosso con bordo ripieno € 14,00

Bufala, salmone affumicato, rucola, scaglie di grana, ricotta

Buffalo mozzarella, smoked salmon, rocket salad, parmesan cheese, ricotta

Robiolina € 12,00

Mozzarella, robiola, funghi freschi, prosciutto crudo, scaglie di grana

Buffalo mozzarella, robiola, fresh mushrooms, raw ham, grana cheese flakes

Libeccio € 15,00

Mozzarella, zucchine, gamberetti, pistacchio, olio e prezzemolo.

Mozzarella cheese, zucchini, shrimps, pistachio, oil, parsley.

Il Pescatore € 18,00

Pomodoro, calamari, polpo, gambero, frutti di mare, prezzemolo, olio aromatizzato all'aglio.

Tomato, squid, octopus, crayfish, seafood, parsley, garlic flavored oil.

Ricciolina € 22,00

Ricci, olio, prezzemolo / Urchins, oil, parley

Pizza dolce € 8,00

Nutella, zucchero a velo e granella di noccioline

Nutella, powdered sugar and chopped hazelnuts

Pizzoli

Classico € 12,00

Mozzarella, prosciutto cotto, parmigiano, olio, origano.

Mozzarella cheese, baked ham, parmesan cheese, oil, organ.

Campagnolo € 15,00

Mozzarella, svizzero, petto di pollo, parmigiano, olio, origano.

Mozzarella cheese, swiss cheese, chicken breast, parmesan cheese, oil, organ.

Fantino € 16,00

Mozzarella, carne di cavallo, cipolla, svizzero, parmigiano, olio, origano.

Mozzarella cheese, horse meat, onion, swiss cheese, parmesan cheese, oil, organ.

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 € 4,00
Baffo d'Oro Beer

Birra Baffo d'Oro da 66 cl € 6,00
Baffo d'Oro Beer

BIRRA ESTERA

Birra Heineken da 33 cl € 4,00
Heineken Beer

Birra Heineken da 66 cl € 6,00
Heineken Beer

BIRRA SICILIANA

Birra Semedorado da 33 cl € 4,00

Birra Semedorado da 66 cl € 6,00

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

Caffé - Coffe € 1,00

Amaro - Bitter € 5,00

Limoncello - Lemon liquor € 5,00

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) € 24,00

Cusumano

Insolia € 18,00

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) € 26,00

(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) € 25,00

Milazzo

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

Bianco di nera € 22,00

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

Maria Costanza (Insolia - Chardonnay) cl 75 € 28,00

Terre della Baronia cl 75 € 20,00

Planeta

Chardonnay € 42,00

La Segreta (Grecanico 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

Cantina Rudinì

Tonnara (Grillo) € 18,00

Espressione (Chardonnay) € 28,00

Strabuss (frizzante) € 22,00

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) € 22,00

Cantina Rudinì

Strabuss (frizzante) € 22,00

Vini Rossi - Red Wines

Cusumano

Syrah € 18,00

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 Baronia € 25,00

Rosso di Nera (frizzante) € 20,00

Cantina Rudinì

Decauville (Syrah) € 18,00

Porticciolo (Nero d'Avola) € 18,00

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