



TRATTORIA *dal* PESCATORE

• MENÙ FISSO • *di pesce*

*Il menù comprende: 6 antipasti, 2 primi, 1 secondo a scelta,
1 contorno a scelta, 1 dolce a scelta, acqua.*

ANTIPASTI

- ^{14.} • Ostriche
- ^{2.14.} • Pepata di cozze
- ^{2.14.} • Insalata di mare
- ^{2.3.4.} • Cocktail di gamberi*
- ^{1.14.} • Calamari fritti
- ^{1.4.9.} • Polpette di sarde

PRIMI

- ^{1.4.9.12.} • Busiate fresche con pesce spada*,
melanzane e mentuccia
- ^{1.2.4.9.12.14.} • Risotto alla marinara

SECONDI

1 a scelta tra

- ^{2.4.} • Pesce spada* e gamberone* alla griglia
- ^{4.} • Orata in crosta di patate

CONTORNI

1 a scelta tra

- Insalata mediterranea
- Patate al forno

DESSERT

1 a scelta tra

- ^{1.3.7.} • Delizia al limone
- ^{1.7.} • Cannolo siciliano

35,00 €
a persona

• COPERTO 2,00 € •



TRATTORIA
dal **PESCATORE**

• **MENÙ FISSO BABY** • *di pesce*

Il menù comprende: 1 antipasto, 1 primo, 1 secondo, acqua.

ANTIPASTO

^{1.4.} • Calamari fritti

PRIMO

^{1.3.4.7.} • Farfallette al salmone

SECONDO

^{4.} • Pesce spada* alla palermitana
con contorno di patate fritte

25,00 €
a bambino

• **COPERTO 2,00 €** •



TRATTORIA dal PESCATORE

• MENÙ ALLA CARTA •

ANTIPASTI

14.	• Ostriche	cad.	2,50 €
2, 14.	• Pepata di cozze		11,90 €
2, 14.	• Insalata di mare		15,90 €
2, 3, 4.	• Cocktail di gamberi*		14,90 €
3.	• Gambero rosso* marinato		15,90 €
4.	• Calamari fritti		13,90 €
4.	• Tartare di salmone		14,90 €
4.	• Tartare di tonno		14,90 €
4, 8, 9.	• Caponata di pesce spada*		12,90 €
1, 4, 9.	• Polpette di sarde		12,90 €
7, 9.	• Parmigiana di melanzane		11,90 €
1, 7, 12.	• Tortino ai funghi porcini con cuore fondente di Vastedda della Valle del Belice		13,90 €

PRIMI

1, 4, 9, 12.	• Busiate fresche con pesce spada*, melanzane e mentuccia	15,90 €
1, 2, 4, 9, 12, 14.	• Risotto alla marinara	17,90 €
1, 4, 9, 12, 14.	• Spaghetti alle vongole	17,90 €
1, 4, 9, 12, 14.	• Linguine ai ricci	24,90 €
1, 4, 9, 12, 14.	• Linguine all'astice	24,90 €
1, 3, 4, 7.	• Busiate fresche al salmone	14,90 €
	• Tonnarelli freschi al ragù di maialino nero dei Nebrodi	14,90 €
1, 7, 8, 9, 12.	• Busiate fresche con vellutata di datterino BIO, melanzane, stracciatella e ricotta salata	14,90 €

SECONDI

4.	• Pesce spada* alla griglia/alla palermitana	15,90 €
2.	• Gamberone* alla griglia	17,90 €
4.	• Orata in crosta di patate	15,90 €
4.	• Salmone ai ferri con insalata di mela verde, yogurt e pepe rosa	18,90 €
4.	• Tonno in crosta di semi di papavero, avocado alla griglia e salsa ponzu	19,90 €
4.	• PESCATO DEL GIORNO	etto 5,00 €
	• Filetto di maialino nero dei Nebrodi in salsa di arance e pinoli tostatati	16,90 €
1, 3.	• Cotoletta di pollo alla milanese	13,90 €

CONTORNI

• Insalata mediterranea	7,90 €
• Patate al forno	4,90 €
• Patate fritte	4,90 €

DESSERT

1, 3, 7.	• Delizia al limone	5,00 €
1, 7.	• Cannolo siciliano	5,00 €
7.	• Dessert del giorno	5,00 €

¹² VINO

BIANCO

	calice	bottiglia
• ETNA BIANCO DOC BIO Carricante	8,00 €	31,00 €
• CATARRATTO BIO.....	6,00 €	26,00 €
• GRILLO BIO.....	6,00 €	26,00 €
• INSOLIA-CHARDONNAY IGP.....	8,00 €	31,00 €
• CATARRATTO FRIZZANTE IGP...	7,00 €	29,00 €
• PROSECCO.....	6,00 €	26,00 €

ROSSO

	calice	bottiglia
• ETNA ROSSO DOC BIO Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	8,00 €	31,00 €
• NERO D'AVOLA BIO.....	6,00 €	26,00 €
• SYRAH BIO.....	6,00 €	26,00 €
• ROSATO IGP.....	6,00 €	26,00 €

¹³ BIRRA

• HEINEKEN 0.0.....	5,00 €
• BIRRA SENZA GLUTINE.....	5,00 €



• PALERMO SPECIAL EXPORT LAGER.....	6,00 €
• PALERMO BIONDA ANNIVERSARIO.....	6,00 €
• PALERMO DOPPIO MALTO.....	6,00 €

COCKTAIL

• AMERICANO.....	6,00 €
• NEGRONI.....	6,00 €
• MOJITO CUBANO.....	6,00 €
• ESPRESSO MARTINI.....	9,00 €
• MOSCOW MULE.....	9,00 €
• SICILIAN MULE.....	11,00 €
• MARGARITA.....	9,00 €
• MARGARITA SPICY.....	9,00 €
• COSMOPOLITAN.....	9,00 €
• VODKA LEMON / TONIC.....	7,00 €

GIN TONIC

• GIN TANQUERAY & FEVER-TREE INDIAN.....	8,00 €
• GIN BULLDOG & FEVER-TREE ELDERFLOWER.....	9,00 €
• GIN HENDRICK'S & FEVER-TREE INDIAN.....	12,00 €
• GIN MARE & FEVER-TREE MEDITERRANEAN.....	12,00 €

APERITIVI

• APEROL SPRITZ.....	6,00 €
• CAMPARI SPRITZ.....	6,00 €
• LIMONCELLO SPRITZ.....	6,00 €
• HUGO SPRITZ.....	6,00 €
• VERMOUTH BIANCO.....	6,00 €
• VERMOUTH ROSSO.....	6,00 €

BIBITE

• ACQUA naturale / frizzante 75 cl.....	3,00 €
• COCA COLA.....	3,00 €
• COCA COLA ZERO.....	3,00 €
• ACQUA TONICA.....	3,00 €
• GINGER BEER.....	3,00 €

BIBITE BIO

27,5 cl

• ARANCIATA.....	4,00 €
• ARANCIATA ROSSA.....	4,00 €
• LIMONATA.....	4,00 €
• MANDARINO.....	4,00 €
• GAZZOSA.....	4,00 €
• CHINOTTO.....	4,00 €
• COLA.....	4,00 €

CAFFETTERIA

• ESPRESSO.....	2,00 €
• ESPRESSO MACCHIATO.....	2,50 €
• ESPRESSO DECAFFEINATO.....	2,50 €
• CAPPUCCINO.....	4,00 €
• CAFFÈ AMERICANO.....	4,00 €
• TÈ E INFUSI.....	4,00 €

• COPERTO 2,00 € •

Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

* In assenza di prodotto fresco potrebbe essere usato un prodotto surgelato all'origine, la invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Allergeni alimentari secondo il Reg. UE n.1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte; 8. Frutta a guscio;
9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



TRATTORIA *dal* PESCATORE

• ENGLISH •



TRATTORIA *dal* PESCATORE

• TASTING MENU • *of fish*

The menu includes: 6 starters, 2 pasta, 1 second course of your choice,
1 side of your choice, 1 dessert of your choice and water.

STARTERS

- ¹⁴ • Oyster
- ^{2, 14} • Peppered mussels
- ^{2, 14} • Seafood salad
- ^{2, 3, 4} • Shrimp* cocktail
- ^{1, 14} • Fried squid
- ^{1, 4, 9} • Sardine fishballs

PASTA

- ^{1, 4, 9, 12} • Fresh busiate with swordfish*,
eggplant and mint
- ^{1, 2, 4, 9, 12, 14} • Seafood risotto

SECOND COURSES

1 of your choice

- ^{2, 4} • Grilled swordfish* and prawn*
- ⁴ • Sea bream in a potato crust

SIDES

1 of your choice

- Mediterranean salad
- Roasted potato

DESSERT

1 of your choice

- ^{1, 3, 7} • Lemon cake
- ^{1, 7} • Sicilian cannolo

35,00 €
per person

• COVER CHARGE 2,00 € •



TRATTORIA
dal **PESCATORE**

• **BABY TASTING MENU** •
of fish

The menu includes: 1 starter, 1 pasta, 1 second course and water.

STARTER

^{1.4.} • Fried squid

PASTA

^{1.3.4.7.} • Farfallette pasta with salmon

SECOND COURSE

^{4.} • Palermo-style swordfish*
with fried potato side

25,00 €
per child

• COVER CHARGE 2,00 € •



TRATTORIA dal PESCATORE

• À LA CARTE MENU •

STARTERS

14.	• Oyster.....	cad.	2,50 €
2.14.	• Peppered mussels.....		11,90 €
2.14.	• Seafood salad.....		15,90 €
2.3.4.	• Shrimp cocktail di gamberi*.....		14,90 €
3.	• Marinated red prawn*.....		15,90 €
4.	• Fried squid.....		13,90 €
4.	• Salmon tartare.....		14,90 €
4.	• Tuna tartare.....		14,90 €
4.8.9.	• Swordfish* caponata.....		12,90 €
1.4.9.	• Sardine fishballs.....		12,90 €
7.9.	• Eggplant parmigiana.....		11,90 €
1.7.12.	• Porcini mushroom pie with Vastedda della Valle del Belice melted heart.....		13,90 €

PASTA

1.4.9.12.	• Fresh busiate with swordfish*, eggplant and mint.....	15,90 €
1.2.4.9.12.14.	• Seafood risotto.....	17,90 €
1.4.9.12.14.	• Spaghetti with clams.....	17,90 €
1.4.9.12.14.	• Linguine with sea urchins.....	24,90 €
1.4.9.12.14.	• Linguine with lobster.....	24,90 €
1.3.4.7.	• Fresh busiate with salmon.....	14,90 €
	• Fresh tonnarelli with Nebrodi black pig sauce.....	14,90 €
1.7.8.9.12.	• Fresh busiate with BIO cherry tomato sauce, eggplant, stracciatella cheese and salty ricotta cheese.....	14,90 €

SECOND COURSES

4.	• Grilled/Palermo-style Swordfish*.....	15,90 €
2.	• Grilled prawn*.....	17,90 €
4.	• Sea bream in a potato crust.....	15,90 €
4.	• Grilled salmon steak with green apple salad, yogurt and pink pepper.....	18,90 €
4.	• Tuna steak in a crust of poppy seeds, avocado grill and ponzu sauce.....	19,90 €
4.	• CACHT OF THE DAY	hecto 5,00 €
	• Nebrodi black pig fillet in a BIO orange sauce and toasted pine nut.....	16,90 €
1.3.	• Chicken Milanese.....	13,90 €

SIDES

• Mediterranean salad.....	7,90 €
• Roasted potato.....	4,90 €
• Fried potato.....	4,90 €

DESSERT

1.3.7.	• Lemon cake.....	5,00 €
1.7.	• Sicilian cannolo.....	5,00 €
7.	• Dessert of the day.....	5,00 €

^{12.} WINE

WHITE

	glass	bottle
• ETNA BIANCO DOC BIO Carricante	8,00 €	31,00 €
• CATARRATTO BIO.....	6,00 €	26,00 €
• GRILLO BIO	6,00 €	26,00 €
• INSOLIA-CHARDONNAY IGP.....	8,00 €	31,00 €
• CATARRATTO FRIZZANTE IGP ...	7,00 €	29,00 €
• PROSECCO	6,00 €	26,00 €

RED

	glass	bottle
• ETNA ROSSO DOC BIO Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	8,00 €	31,00 €
• NERO D'AVOLA BIO	6,00 €	26,00 €
• SYRAH BIO	6,00 €	26,00 €
• ROSE IGP.....	6,00 €	26,00 €

^{13.} BEER

• HEINEKEN 0.0.....	5,00 €
• GLUTEN FREE BEER.....	5,00 €



• PALERMO SPECIAL EXPORT LAGER.....	6,00 €
• PALERMO BIONDA ANNIVERSARIO	6,00 €
• PALERMO DOPPIO MALTO	6,00 €

COCKTAIL

• AMERICANO.....	6,00 €
• NEGRONI.....	6,00 €
• MOJITO CUBANO.....	6,00 €
• ESPRESSO MARTINI	9,00 €
• MOSCOW MULE	9,00 €
• SICILIAN MULE	11,00 €
• MARGARITA.....	9,00 €
• MARGARITA SPICY.....	9,00 €
• COSMOPOLITAN	9,00 €
• VODKA LEMON / TONIC	7,00 €

GIN TONIC

• GIN TANQUERAY & FEVER-TREE INDIAN.....	8,00 €
• GIN BULLDOG & FEVER-TREE ELDERFLOWER.....	9,00 €
• GIN HENDRICK'S & FEVER-TREE INDIAN.....	12,00 €
• GIN MARE & FEVER-TREE MEDITERRANEAN	12,00 €

APERITIF

• APEROL SPRITZ.....	6,00 €
• CAMPARI SPRITZ.....	6,00 €
• LIMONCELLO SPRITZ.....	6,00 €
• HUGO SPRITZ.....	6,00 €
• WHITE ERMOUTH.....	6,00 €
• RED ERMOUTH.....	6,00 €

DRINK

• WATER still / sparkling 75 cl	3,00 €
• COCA COLA.....	3,00 €
• COCA COLA ZERO.....	3,00 €
• TONIC WATER.....	3,00 €
• GINGER BEER	3,00 €

ORGANIC DRINK

27,5 cl

• ORANGEADE.....	4,00 €
• BLOOD ORANGEADE	4,00 €
• LEMONADE	4,00 €
• TANGERINE	4,00 €
• SODA.....	4,00 €
• CHINOTTO.....	4,00 €
• COKE	4,00 €

COFFEE BAR

• ESPRESSO.....	2,00 €
• ESPRESSO MACCHIATO	2,50 €
• DECAF COFFEE	2,50 €
• CAPPUCCINO	4,00 €
• AMERICAN COFFEE.....	4,00 €
• TEA AND INFUSIONS	4,00 €

• COVER CHARGE 2,00 € •

The product purchased fresh has undergone preventive reclamation treatment by freezing in compliance with the provisions of the Reg. EC 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1.

* In the absence of fresh product, a product frozen at the origin could be used, we therefore invite you to contact the waitstaff to obtain all the information relating to the product you desire.

Food allergens in accordance with Reg. UE n.1169/2011:

1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans and products based on crustaceans; 3. Eggs and products based on eggs; 4. Fish and products based on fish; 5. Peanuts and products based on peanuts; 6. Soya and products based on soya; 7. Milk and products based on milk; 8. Nuts; 9. Celery and products based on celery; 10. Mustard and products based on mustard; 11. Sesame seeds and products based on sesame seeds; 12. Sulphur dioxide and sulphites; 13. Lupin and products based on lupin; 14. Molluscs and products based on molluscs.



TRATTORIA *dal* PESCATORE

• FRANÇAIS •



TRATTORIA *dal* PESCATORE

• MENU PRIX FIXE • *de poisson*

Le menu comprend: 6 entrées, 2 pâtes, 1 deuxième plat au choix,
1 garniture au choix, 1 dessert au choix et de l'eau.

ENTRÉES

- ^{14.} • Huîtres
- ^{2. 14.} • Moules au poivre
- ^{2. 14.} • Salade de mer
- ^{2. 3. 4.} • Cocktail de crevettes*
- ^{1. 14.} • Calamars frits
- ^{1. 4. 9.} • Boulettes de sardines

PÂTES

- ^{1. 4. 9. 12.} • Busiata frais aux ragoût d'espadon*,
aubergines et menthe
- ^{1. 2. 4. 9. 12. 14.} • Risotto aux fruits de mer

DEUXIÈME PLATS

1 à choisir entre

- ^{2. 4.} • Espadon* et crevettes* grillées
- ^{4.} • Dorade en croûte de pommes de terre

GARNITURES

1 à choisir entre

- Salade de Méditerranée
- Pomme de terre rissolées

DESSERT

1 à choisir entre

- ^{1. 3. 7.} • Tarte au citron
- ^{1. 7.} • Cannolo sicilien

35,00 €
par personne

• COUVERT 2,00 € •



TRATTORIA
dal **PESCATORE**

• **MENU PRIX FIXE BABY** •
de poisson

Le menu comprend: 1 entrée, 1 pâte, 1 deuxième plat et de l'eau.

ENTRÉE

^{1.4.} • Calamars frits

PÂTES

^{1.3.4.7.} • Farfalletta au saumon

DEUXIÈME PLAT

^{4.} • Espadon* à la palermitaine
avec des pommes de terre frites

25,00 €
par enfant

• COUVERT 2,00 € •



TRATTORIA dal PESCATORE

• MENU À LA CARTE •

ENTRÉES

14.	• Huîtres	l'unité	2,50 €
2.14.	• Moules au poivre		11,90 €
2.14.	• Salade de mer		15,90 €
2.3.4.	• Cocktail de crevettes*		14,90 €
3.	• Crevettes rouges* marinées		15,90 €
4.	• Calamars frits		13,90 €
4.	• Tartare de saumon		14,90 €
4.	• Tartare de thon		14,90 €
4.8.9.	• Caponata d'espadon*		12,90 €
1.4.9.	• Boulettes de sardines		12,90 €
7.9.	• Aubergine parmigiana		11,90 €
1.7.12.	• Petite tourte aux cèpes avec coeur fondant de Vastedda de la vallée du Belice		13,90 €

PÂTES

1.4.9.12.	• Busiata frais aux ragoût d'espadon*, aubergines et menthe	15,90 €
1.2.4.9.12.14.	• Risotto aux fruits de mer	17,90 €
1.4.9.12.14.	• Spaghetti aux palourdes	17,90 €
1.4.9.12.14.	• Linguina avec oursins	24,90 €
1.4.9.12.14.	• Linguina au homard	24,90 €
1.3.4.7.	• Busiata frais a saumon	14,90 €
	• Tonnarello frais aux ragoût de porc noir des Nebrodi	14,90 €
1.7.8.9.12.	• Busiata frais aux crème de petites tomates BIO, aubergines, fromage de stracciatella et ricotta salée	14,90 €

DEUXIÈME PLATS

4.	• Espadon* grillé/à la palermitaine	15,90 €
2.	• Crevettes* grillées	17,90 €
4.	• Dorade en croûte de pommes de terre	15,90 €
4.	• Saumon grillé avec salade de pomme verte, yaourt et poivre rose	18,90 €
4.	• Thon en croûte de graines de pavot, avocat grillé et sauce ponzu	19,90 €
4.	• PÊCHE DU JOUR	les 100 gr. 5,00 €
	• Filet de porc noir des Nebrodi en sauce d'oranges BIO et pignons grillés	16,90 €
1.3.	• Côtelette de poulet à la milanaise	13,90 €

GARNITURES

• Salade de Méditerranée	7,90 €
• Pommes de terre rissolées	4,90 €
• Pommes de terre frites	4,90 €

DESSERT

1.3.7.	• Tarte au citron	5,00 €
1.7.	• Cannolo sicilien	5,00 €
7.	• Dessert du jour	5,00 €

^{12.} VIN

BLANC

	verre	bouteille
• ETNA BIANCO DOC BIO Carricante	8,00 €	31,00 €
• CATARRATTO BIO.....	6,00 €	26,00 €
• GRILLO BIO	6,00 €	26,00 €
• INSOLIA-CHARDONNAY IGP.....	8,00 €	31,00 €
• CATARRATTO FRIZZANTE IGP ...	7,00 €	29,00 €
• PROSECCO	6,00 €	26,00 €

ROUGE

	verre	bouteille
• ETNA ROSSO DOC BIO Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	8,00 €	31,00 €
• NERO D'AVOLA BIO	6,00 €	26,00 €
• SYRAH BIO	6,00 €	26,00 €
• ROSÈ IGP.....	6,00 €	26,00 €

^{13.} BIÈRE

• HEINEKEN 0.0.....	5,00 €
• BIÈRE SANS GLUTEN	5,00 €



• PALERMO SPECIAL EXPORT LAGER.....	6,00 €
• PALERMO BIONDA ANNIVERSARIO	6,00 €
• PALERMO DOPPIO MALTO	6,00 €

COCKTAIL

• AMERICANO.....	6,00 €
• NEGRONI.....	6,00 €
• MOJITO CUBANO.....	6,00 €
• ESPRESSO MARTINI	9,00 €
• MOSCOW MULE	9,00 €
• SICILIAN MULE	11,00 €
• MARGARITA.....	9,00 €
• MARGARITA SPICY.....	9,00 €
• COSMOPOLITAN	9,00 €
• VODKA LEMON / TONIC	7,00 €

GIN TONIC

• GIN TANQUERAY & FEVER-TREE INDIAN.....	8,00 €
• GIN BULLDOG & FEVER-TREE ELDERFLOWER.....	9,00 €
• GIN HENDRICK'S & FEVER-TREE INDIAN.....	12,00 €
• GIN MARE & FEVER-TREE MEDITERRANEAN	12,00 €

APERITIFS

• APEROL SPRITZ.....	6,00 €
• CAMPARI SPRITZ.....	6,00 €
• LIMONCELLO SPRITZ.....	6,00 €
• HUGO SPRITZ.....	6,00 €
• VERMOUTH BLANC.....	6,00 €
• VERMOUTH ROUGE	6,00 €

BOISSONS

• EAU naturelle / pétillant 75 cl	3,00 €
• COCA COLA.....	3,00 €
• COCA COLA ZERO.....	3,00 €
• EAU TONIQUE.....	3,00 €
• GINGER BEER	3,00 €

BOISSONS BIO

27,5 cl

• ORANGEADE.....	4,00 €
• ORANGEADE ROUGE	4,00 €
• LIMONADE.....	4,00 €
• MANDARINE.....	4,00 €
• GAZZOSA	4,00 €
• CHINOTTO.....	4,00 €
• COLA.....	4,00 €

CAFÉTÉRIA

• EXPRESSO.....	2,00 €
• EXPRESSO MACCHIATO	2,50 €
• DÉCAFÉINÉ.....	2,50 €
• CAPPUCCINO	4,00 €
• CAFÉ AMÉRICAIN.....	4,00 €
• THÉ ET INFUSIONS	4,00 €

• COUVERT 2,00 € •

Le produit acheté frais a été soumis à un traitement au préalable par congélation (à vérifier / a verify care)
conformément aux prescriptions de la Reg. CE 853/2004, de l'annexe III, partie VIII, chapitre 2, lettre D, point 1.

* En l'absence de produit frais, un produit surgelé à l'origine pourrait être utilisé,
nous vous invitons donc à vous adresser au représentant de salle pour obtenir toutes les informations relatives au produit que vous souhaitez.

Allergènes alimentaires selon le Reg. UE n.1169/2011:

1. Céréales contenant du gluten; 2. Crustacés et produits à base de crustacés; 3. Oeufs et produits à base d'oeufs;
4. Poisson et produits à base de poisson; 5. Arachides et produits à base d'arachides; 6. Soja et produits à base de soja;
7. Lait et produits à base de lait; 8. Fruits à coques; 9. Céleri et produits à base de céleri;
10. Moutarde et produits à base de moutarde; 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame;
12. Anhydride sulfureux et sulfites; 13. Lupin et produits à base de lupin; 14. Mollusques et produits à base de mollusques.



TRATTORIA *dal* PESCATORE

• ESPAÑOL •



TRATTORIA *dal* PESCATORE

• MENÚ CERRADO • *de pescado*

El menú incluye: 6 entrantes, 2 primeros platos, 1 segundo plato a elegir,
1 guarnición a elegir, 1 postre a elegir y agua.

ENTRANTES

- ^{14.} • Ostras
- ^{2. 14.} • Mejillones a la pimienta
- ^{2. 14.} • Ensalada de marisco
- ^{2. 3. 4.} • Cóctel de camarones*
- ^{1. 14.} • Calamares fritos
- ^{1. 4. 9.} • Albóndigas de sardinas

PRIMEROS PLATOS

- ^{1. 4. 9. 12.} • Busiate frescas con ragú de pez espada*,
berenjenas y menta
- ^{1. 2. 4. 9. 12. 14.} • Risotto de mariscos

SEGUNDOS PLATOS

1 a elegir entre

- ^{2. 4.} • Puz espada* y langostino* a la parrilla
- ^{4.} • Dorada en corteza de patata

GUARNICIONES

1 a elegir entre

- Ensalada mediterránea
- Papas asadas

POSTRES

1 a elegir entre

- ^{1. 3. 7.} • Pastel de limón
- ^{1. 7.} • Cannolo siciliano

35,00 €
por persona

• CUBIERTO 2,00 € •



TRATTORIA
dal **PESCATORE**

• MENÚ CERRADO BABY • *de pescado*

El menú incluye:: 1 entrante, 1 primero plato, 1 segundo plato y agua.

ENTRANTE

^{1.4.} • Calamares fritos

PRIMERO PLATO

^{1.3.4.7.} • Farfallette con salmón

SEGUNDO PLATO

^{4.} • Pez espada* a la palermitana
con guarnición de papas fritas

25,00 €
por niño

• CUBIERTO 2,00 € •



TRATTORIA dal PESCATORE

• MENÚ A LA CARTA •

ENTRANTES

14.	• Ostras	cad.	2,50 €
2.14.	• Mejillones a la pimienta.....		11,90 €
2.14.	• Ensalada de marisco		15,90 €
2.3.4.	• Cóctel de camarones*.....		14,90 €
3.	• Camarón rojo* marinado.....		15,90 €
4.	• Calamares fritos.....		13,90 €
4.	• Tartare de salmón		14,90 €
4.	• Tartare de atún		14,90 €
4.8.9.	• Caponata de pez espada*		12,90 €
1.4.9.	• Albóndigas de sardinas		12,90 €
7.9.	• Parmigiana de berenjenas		11,90 €
1.7.12.	• Pastel de setas porcini con corazón fundente de Vastedda del Valle del Belice.....		13,90 €

PRIMEROS PLATOS

1.4.9.12.	• Busiate frescas con ragú de pez espada*, berenjenas y menta.....	15,90 €
1.2.4.9.12.14.	• Risotto de mariscos	17,90 €
1.4.9.12.14.	• Spaghetti con almejas.....	17,90 €
1.4.9.12.14.	• Linguine con erizos de mar	24,90 €
1.4.9.12.14.	• Linguine con langosta	24,90 €
1.3.4.7.	• Busiate frescas con salmón.....	14,90 €
	• Tonnarelli frescos con ragú de cerdo negro de los Nebrodi.....	14,90 €
1.7.8.9.12.	• Busiate frescas con crema de tomate datterino BIO, berenjenas, stracciatella y ricotta salada	14,90 €

SEGUNDOS PLATOS

4.	• Pechuga de pollo a la parilla/a la palermitana.....	15,90 €
2.	• Langostino* a la parrilla.....	17,90 €
4.	• Dorada en corteza de patata.....	15,90 €
4.	• Salmón a la parrilla con ensalada de manzana verde, yogur y pimienta rosa...	18,90 €
4.	• Atún en costra de semillas de amapola, aguacate a la parrilla y salsa ponzu ...	19,90 €
4.	• PESCADO DEL DÍA	los 100 gr. 5,00 €
	• Filete de cerdo negro de los Nebrodi en salsa de naranjas BIO y piñones tostados	16,90 €
1.3.	• Chuleta de pollo a la milanese.....	13,90 €

GUARNICIONES

• Ensalada mediterránea	7,90 €
• Papas asadas.....	4,90 €
• Papas fritas	4,90 €

POSTRES

1.3.7.	• Pastel de limón.....	5,00 €
1.7.	• Cannolo siciliano	5,00 €
7.	• Postre del día	5,00 €

¹² VINO

BLANCO

	copa	botella
• ETNA BIANCO DOC BIO Carricante	8,00 €	31,00 €
• CATARRATTO BIO.....	6,00 €	26,00 €
• GRILLO BIO.....	6,00 €	26,00 €
• INSOLIA-CHARDONNAY IGP.....	8,00 €	31,00 €
• CATARRATTO FRIZZANTE IGP...	7,00 €	29,00 €
• PROSECCO.....	6,00 €	26,00 €

TINTO

	copa	botella
• ETNA ROSSO DOC BIO Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	8,00 €	31,00 €
• NERO D'AVOLA BIO.....	6,00 €	26,00 €
• SYRAH BIO.....	6,00 €	26,00 €
• ROSATO IGP.....	6,00 €	26,00 €

¹³ CERVEZA

• HEINEKEN 0.0.....	5,00 €
• CERVEZA SIN GLUTEN.....	5,00 €



• PALERMO SPECIAL EXPORT LAGER.....	6,00 €
• PALERMO BIONDA ANNIVERSARIO.....	6,00 €
• PALERMO DOPPIO MALTO.....	6,00 €

COCKTAIL

• AMERICANO.....	6,00 €
• NEGRONI.....	6,00 €
• MOJITO CUBANO.....	6,00 €
• ESPRESSO MARTINI.....	9,00 €
• MOSCOW MULE.....	9,00 €
• SICILIAN MULE.....	11,00 €
• MARGARITA.....	9,00 €
• MARGARITA SPICY.....	9,00 €
• COSMOPOLITAN.....	9,00 €
• VODKA LEMON / TONIC.....	7,00 €

GIN TONIC

• GIN TANQUERAY & FEVER-TREE INDIAN.....	8,00 €
• GIN BULLDOG & FEVER-TREE ELDERFLOWER.....	9,00 €
• GIN HENDRICK'S & FEVER-TREE INDIAN.....	12,00 €
• GIN MARE & FEVER-TREE MEDITERRANEAN.....	12,00 €

APERITIVOS

• APEROL SPRITZ.....	6,00 €
• CAMPARI SPRITZ.....	6,00 €
• LIMONCELLO SPRITZ.....	6,00 €
• HUGO SPRITZ.....	6,00 €
• VERMOUTH BLANCO.....	6,00 €
• VERMOUTH TINTO.....	6,00 €

BIBIDAS

• AGUA naturale / carbonatada 75 cl.....	3,00 €
• COCA COLA.....	3,00 €
• COCA COLA ZERO.....	3,00 €
• AGUA TÓNICA.....	3,00 €
• GINGER BEER.....	3,00 €

BIBIDAS BIO

27,5 cl

• NARANJA.....	4,00 €
• NARANJA ROJA.....	4,00 €
• LIMONADA.....	4,00 €
• MANDARINA.....	4,00 €
• SODA.....	4,00 €
• CHINOTTO.....	4,00 €
• COLA.....	4,00 €

CAFETERÍA

• EXPRESSO.....	2,00 €
• EXPRESSO MACCHIATO.....	2,50 €
• DESCAFEINADO.....	2,50 €
• CAPUCHINO.....	4,00 €
• CAFÈ AMERICANO.....	4,00 €
• TEA Y INFUSIONES.....	4,00 €

• CUBIERTO 2,00 € •

El producto adquirido fresco fue sometido a un tratamiento preventivo de recuperación mediante congelación de conformidad con lo dispuesto en el Reg. CE 853/2004, anexo III, sección VIII, capítulo 3, letra D, punto 1.

* A falta de producto fresco se podrá utilizar un producto congelado en origen, por lo tanto, le invitamos a ponerse en contacto con el responsable de la sala para tener toda la información relativa al producto que desee.

Alérgenos alimentarios según el Reg. UE n.1169/2011:

1. Cereales que contengan gluten; 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos; 3. Huevos y productos a base de huevo;
4. Pescado y productos a base de pescado; 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets; 6. Soja y productos a base de soja;
7. Leche y sus derivados; 8. Frutos de cáscara; 9. Apio y productos derivados; 10. Mostaza y productos derivados;
11. Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo; 12. Dióxido de azufre y sulfitos;
13. Altramuces y productos a base de altramuces; 14. Moluscos y productos a base de moluscos.