

MENÙ

*Hosteria
del mare*

LIDO AZZURRO
non solo lido

degustazioni
tipiche mediterranee

Noto Marina 347 7235684



ANTIPASTI

| | |
|--|--------|
| Hosteria (degustazione a base di misto di pesce) | € 9,00 |
| Contadino (degustazione di verdure miste) | € 7,00 |

PRIMI PIATTI di pasta fresca

| | |
|--|--------|
| Paccheri al tonno (pasta fresca con tonno locale, ciliegino pachino, pangrattato abbrustolito e mentuccia) | €13,00 |
| Risotto alla pescatora | €13,00 |
| Tagliatelle Vendicari (con cozze locali) | €10,00 |
| Tagliatelle al ciliegino (pomodorini di Pachino) | € 9,00 |
| Strigoli al ciliegino | € 9,00 |
| Strigoli al pesto | € 9,00 |
| Strigoli al ciliegino e pesto | € 9,00 |
| Strigoli al pesto e cozze | €10,00 |
| Ravioli alla pescatora (agnolotti ripieni di pesce) | €14,00 |
| Linguine alla bottarga (uova di tonno locale con ciliegino) | €13,00 |
| Pasta con le sarde (sarde, finocchietto selvatico, pinoli, uva sultanina) | €13,00 |

SECONDI PIATTI

| | |
|---|---------|
| Fritto di sarde | € 9,00 |
| Fritto di calamari | € 10,00 |
| Fritto misto (calamari, sarde, cappellotti) | € 12,00 |
| Arrosto di calamari | € 12,00 |
| Arrosto di gamberoni | € 13,00 |
| Arrosto misto (calamari, gamberoni, spada) | € 16,00 |
| Spada arrosto | € 13,00 |
| Spada alla Lucia (in umido con pomodoro, ciliegino e capperi) | € 13,00 |
| Tonno Pizzuta (tonno locale con peperoni cipolla e mentuccia) | € 14,00 |
| Calamaro eoliano (ripieno di pangrattato abbrustolito, pistacchi, pinoli e saltato con cipolla di tropea) | € 13,00 |
| Mascolino in agrodolce (alici con cipolla di tropea) | € 10,00 |
| Polpettine di merluzzo grigliate o fritte | € 10,00 |
| Cozze Mar Ionio (scoppiate al limone) | € 9,00 |
| Cozze Mar Mediterraneo (in pepata al vino bianco) | € 10,00 |
| Piatto di caprese (mozzarella di bufala e pomodoro ciliegino) | € 6,50 |
| Insalata mista di contorno | € 5,00 |

DESSERT

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Frutta mista di stagione | € 5,00 |
| Anguria | € 3,00 |
| Melone | € 3,00 |
| Ananas | € 3,00 |
| Cannolo siciliano | € 3,00 |
| Antica Gelateria del Corso | € 3,50 |

BEVANDE

| | |
|---|---------------|
| Acqua (naturale/frizzante) 150 cl | € 2,00 |
| Acqua (naturale/frizzante) 50 cl | € 1,00 |
| Lattine (coca cola, fanta, sprite, chinotto) 33 cl | € 2,00 |
| Birra (nastro azzurro, heineken, beck's) 33 cl | € 2,50 |
| Birra artigianale (rossello) 33 cl | € 4,00 |
| Birra artigianale (rossello) 75 cl | € 8,00 |
| Vino bianco al bicch. 25 cl | € 3,50 |

Coperto € 2,00

* in assenza di fresco qualche prodotto potrebbe essere surgelato.

Le proposte del giorno sono scelte in base al pescato

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

*Hosteria
del mare*

LIDO *AZZURRO*
non solo lido



*I nostri
Vini*



Noto Marina 347 7235684

Vini Siciliani bianchi

Cantina "Duca di Salaparuta"

| | |
|-----------------|---------|
| Kados (Grillo) | € 18,00 |
| Colomba Platino | € 17,00 |

Cantina "Cusumano"

| | |
|----------------------|---------|
| Jalè | € 28,00 |
| Cubia | € 27,00 |
| Altamura Etna Bianco | € 22,00 |
| Angimbè | € 18,00 |
| Alico Lucido | € 16,00 |
| Insolia | € 16,00 |

Cantina "Hauner"

| | |
|---------------|---------|
| Salina bianco | € 16,00 |
|---------------|---------|

Cantina "Tenuta delle Terre Nere"

| | |
|-------------|---------|
| Etna bianco | € 26,00 |
|-------------|---------|

Cantina "Tenuta Marco De Bartoli"

| | |
|--------------|---------|
| Sole e vento | € 24,00 |
|--------------|---------|

Cantina Rallo

| | |
|----------------------------|---------|
| Bianco Maggiore Grillo Bio | € 20,00 |
|----------------------------|---------|

Cantina Zisola

| | |
|-------|---------|
| Azisa | € 24,00 |
|-------|---------|

Cantina Tasca D'Almerita

| | |
|------------------|---------|
| Leone D'Almerita | € 24,00 |
|------------------|---------|

Cantina Murgo

| | |
|-------------|---------|
| Murgo Brut | € 28,00 |
| Etna Bianco | € 20,00 |



Cantina "Milazzo"

| | |
|------------------------|---------|
| Maria Costanza | € 25,00 |
| Bianca di Nera | € 22,00 |
| Terre delle Baronie | € 28,00 |
| Bianco di Nera 3,75 cl | € 12,00 |
| Castello Svevo | € 16,00 |

Cantina

| | |
|------------------------------------|---------|
| Satàri (vino frizzante) | € 17,00 |
| Fileno Grillo OUA Canicattì | € 17,00 |
| Chardonnay | € 15,00 |
| Catarratto | € 14,00 |
| "Aquilae" Grillo | € 13,00 |
| Grillo bio | € 16,00 |
| Alico | € 18,00 |

Cantina "Feudo Arancio"

| | |
|----------------------------|---------|
| Accussì spumante extra Dry | € 20,00 |
| Tinchitè | € 20,00 |
| Grillo | € 18,00 |
| Inzolia | € 16,00 |

Cantina Firriato

| | |
|------------------------|---------|
| Saint Germain Brut | € 20,00 |
| Chardonnay Chiaramonte | € 20,00 |
| Catarratto-Chardonnay | € 28,00 |

Cantina Baglio del Cristo di Campobello

| | |
|---------------|---------|
| Adènzia | € 22,00 |
| C'D'C' Bianco | € 18,00 |

Prosecchi

| | |
|---------|---------|
| Ferrari | € 35,00 |
|---------|---------|

Champagne

| | |
|----------------|---------|
| Moët & Chandon | € 80,00 |
| Veuve Clicquot | € 80,00 |

Vini Siciliani rossi

Cantina  **Canicattì**

| | |
|----------------------------|---------|
| Calio (servito fresco 12°) | € 16,00 |
| Syrah | € 15,00 |
| Nero d'Avola | € 15,00 |
| Delicio rosato | € 18,00 |

Cantina Cusumano

| | |
|---------------------|---------|
| Benuara | € 20,00 |
| Altamura Etna rosso | € 22,00 |

Vini in rotazione

| | |
|---|---|
|  | € |
| | € |
| | € |
| | € |
| | € |
| | € |
| | € |
| | € |
| | € |
| | € |