

MENU PRANZO

SANDWICH SIGNATURE

LEVANTE • €10

SCHIACCIATA CROCCANTE CON PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO DATTERINO A FETTE, PESTO DI BASILICO E MANDORLE CROCCANTI
Allergeni: 1, 7, 8

GRECALE • €12

SCHIACCIATA CROCCANTE CON PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, STRACCIATELLA FRESCA, POMODORO, RUCOLA E UN FILO DI OLIO EVO
Allergeni: 1, 14

SCIROCCO • €11

SCHIACCIATA CROCCANTE CON FILETTI DI TONNO** ROSSO, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA, CAPPERI, ZUCCHINE GRIGLIATE E ORIGANO SELVATICO
Allergeni: 1, 4

LIBECCIO • €11

BAGEL FARCITO CON SALMONE AFFUMICATO, FORMAGGIO CREMOSO, LATTUGA E CIPOLLA ROSSA MARINATA
Allergeni: 1, 4, 7, 11

LOBSTER ROLL • €16

PANE BRIOCHE TOSTATO FARCITO CON ASTICE*, COLASLOW, ERBA CIPOLLINA E MAIONESE AL LIMONE
Allergeni: 1, 2, 3, 7, 10

FRESCO, DELICATO E PERFETTO PER IL MARE 

BREZZA • €7,5 VEGETARIANO

ROSETTA DI SEMOLA FARCITA CON MELANZANE FRITTE, POMODORO FRESCO, RICOTTA SALATA CATANESE IN SCAGLIE E ROBIOLA AL LIMONE
Allergeni: 1, 7

CLUB SANDWICH • €14

PANE IN CASSETTA GRIGLIATO CON PETTO DI POLLO RUSPANTE ALLA PIASTRA, PANCETTA TESA CROCCANTE, POMODORO RAMATO, LATTUGA ICEBERG E MAIONESE
Allergeni: 1, 3

AVOCADO TOAST SICULO • €13

PANE AI CEREALI TOSTATO, AVOCADO, DATTERINO, UOVO E CACIOCAVALLO
Allergeni: 1, 3, 7



[rà · di · ca]
mare

MENU PRANZO

POKE

POKE ETNA • €15

RISO SUSHI, SALMONE** MARINATO, AVOCADO,
MANGO, CETRIOLO, EDAMAME E SESAMO TOSTATO

Allergeni: 4, 6, 11

POKE TONNO ROSSO • €16

RISO SUSHI, TONNO** ROSSO MARINATO, AVOCADO,
CIPOLLA CROCCANTE, CETRIOLO, WAKAME, SALSA
DI SOIA E MAYO SPICY

Allergeni: 1, 3, 4, 6



LE BOWL

BOWL MEDITERRANEA • €14

COUS COUS SPEZIATO, POLLO AGLI AGRUMI,
ZUCCHINE GRIGLIATE, MANDORLE TOSTATE
E SALSA YOGURT

Allergeni: 1, 7, 8

BOWL SICILIA VEG • €13
VEGETARIANO

COUS COUS, MELANZANE ARROSTO,
POMODORO CONFIT, CAPPERI, HUMMUS,
ZUCCHINE GRIGLIATE E MENTA

Allergeni: 1

LE INSALATE

CAESAR SALAD • €15

LATTUGA ROMANA CROCCANTE, PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA, PANCETTA TESA CROCCANTE, CROSTINI DI PANE
DI CASA TOSTATI, POMODORINO CILIEGINO, SCAGLIE DI CACIOCAVALLO E MAIONESE

Allergeni: 1, 3, 7

LA POMODORO & BURRATA • €13

SELEZIONE DI POMODORI MISTI LOCALI, CUORE DI BURRATA, BASILICO FRESCO, OLIO EVO
E CROSTINI DI PANE DI CASA CROCCANTE

Allergeni: 1, 7

[rà • di • ca]
mare

MENU PRANZO

quelli della sera



I TACOS DEL LIDO

PORZIONE DA 2 PEZZI

TACO OCTOPUS AL PASTOR • €10

POLPO* ALLA PIASTRA MARINATO IN ADOBO MESSICANO (SPEZIE E AGRUMI), CUBETTI DI ANANAS GRIGLIATO, CIPOLLA BIANCA, CORIANDOLO E MENTA FRESCA

Allergeni: 1, 14

TACO TUNA* AVOCADO • €12

TARTARE DI TONNO** ROSSO, CREMA DI AVOCADO AL LIME, JALAPEÑO FRESCO, CIPOLLA CROCCANTE E SESAMO TOSTATO

Allergeni: 1, 4, 11

TACO BLANCO DE LA PLAYA • €10

FILETTO DI PESCE BIANCO** ALLA PIASTRA MARINATO AGLI AGRUMI, CREMA DI AVOCADO, CIPOLLE ROSSE MARINATE AL LIME (XNIPEC) E MENTA FRESCA

Allergeni: 1, 4



GLI YAKITORI **PORZIONE DA 2 PEZZI**

I TIPICI SPIEDINI GIAPPONESI COTTI ALLA PIASTRA, LACCATI CON SALSA TERIYAKI ARTIGIANALE E RIVISITATI CON INGREDIENTI DEL LIDO

YAKITORI DI POLLO • €12

BOCCONCINI DI PETTO DI POLLO RUSPANTE E CIPOLLOTTO LOCALE, PIASTRATI E LACCATI ALLA SOIA E MIELE

Allergeni: 6

YAKITORI DI GAMBERO • €12

CODE DI GAMBERO* SFUMATE AL LIMONE GRIGLIATE E SERVITE CON UNA SPOLVERATA DI SESAMO TOSTATO

Allergeni: 2, 11

YAKITORI DI SALMONE • €12

SALMONE** LACCATO AL MISO CHIARO E SCOTTATO ALLA PIASTRA, CETRIOLO LEGGERMENTE BRUCIATO, SESAMO TOSTATO ED ERBA CIPOLLINA

Allergeni: 1, 4, 6, 11

LE CEVICHE DEL LIDO

IL TIPICO PIATTO MARINARO SUDAMERICANO MARINATO A FREDDO NELL'ESPLOSIONE DI ACIDITÀ DEGLI AGRUMI, REINTERPRETATO CON IL PESCATO DEL NOSTRO MARE.

CEVICHE DI TONNO ROSSO E AVOCADO • €18

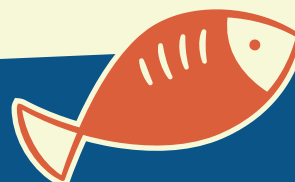
CUBETTI DI TONNO** ROSSO MARINATI NEL SUCCO DI LIME E ARANCIA SICILIANA, ACCOMPAGNATI DA AVOCADO CREMOSO, CETRIOLI CROCCANTI, CIPOLLA ROSSA AFFETTATA FINE E UN TOCCO DI CORIANDOLO FRESCO

Allergeni: 4

CEVICHE DI GAMBERO E AGRUMI • €12

CODE DI GAMBERO* MARINATE "A CRUDO" NEL SUCCO PURO DI LIMONE CON POMODORINI DATTERINI, RONDELLE DI JALAPEÑO FRESCO, FOGLIOLINE DI MENTA E UN FILO D'OLIO EVO DELL'ETNA

Allergeni: 2



[rà·di·ca]
mare

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

2. CROSTACEI E DERIVATI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi ecc.

3. UOVA

Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

4. PESCE E DERIVATI

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.

5. ARACHIDI E DERIVATI

Crema e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

6. SOIA E DERIVATI

Prodotti derivati: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

7. LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.

9. SEDANO E DERIVATI

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. SENAPE E DERIVATI

Nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti. Si può trovare in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio, in salamoia, marmellate, aceto, funghi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13. LUPINO E DERIVATI

Presenti in cibi vegani sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari.

14. MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*Prodotti surgelati