

Coperto / Cover charge - € 2,00 a persona / per person

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Caffè - Espresso                 | € 1,00 |
| Capuccino                        | € 1,50 |
| Cioccolata calda - Hot chocolate | € 3,00 |
| Ginseng / Orzo                   | € 1,20 |
| The o infusi - Tea / herbal      | € 1,50 |
| Amaro - Digestif                 | € 4,00 |
| Tonica - Tonic water             | € 3,00 |
| Superalcolico - Spirit           | € 5,00 |
| Gin Premium                      | € 8,00 |

## Bar

Torta · Cake € 3,00

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Uova e bacon - Eggs & bacon                    | € 7,00 |
| Uova, cipolla e pancetta - Eggs, onion & bacon | € 8,00 |
| Omlèt - Omelette                               | € 5,00 |
|                                                | € 5,00 |
|                                                | € 7,00 |

Colloquio

Stretto € 3,00

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Bionda piccola - Small lager    | € 3,00 |
| Grande - Large                  | € 5,00 |
| Doppio malto 33cl - Double malt | € 4,50 |
| <b>Bottiglia - Bottle</b>       |        |
| Ceres / Corona                  | € 4,50 |
| Heineken                        | € 4,00 |

Byrd

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Acqua piccola - Small water         | € 1,00 |
| Acqua litro - Water 1L              | € 2,00 |
| Coca Cola (vetro) - Glass bottle    | € 2,50 |
| Lemon soda                          | € 3,00 |
| Cocktail analcolico - Non-alcoholic | € 5,00 |

## Bibite

Dolce del giorno · Dessert of the day

## Dolci



GRUDO •  
COCKTAIL

# Menu

*"Il mare in tavola, il sole nel bicchiere."*

Tel. 379 0147 4191 · 0923 050392

Colazione · Pranzo · Cena · Cocktails

Antipasti

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| STARTERS                                 |         |
| Antipasto misto (carne o pesce)          | € 21,00 |
| <i>Mixed starter (meat or fish) 120g</i> |         |
| Tartare                                  | € 15,00 |
| Caponata · Sweet & sour aubergine        | € 8,00  |
| Insalata di polpo · Octopus salad        | € 12,00 |
| Crudo di pesce · Raw fish selection      | € 25,00 |
| Impanata di cozze · Breaded mussels      | € 11,00 |
| Zuppa di cozze · Mussel soup             | € 13,00 |

Primi

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| FIRST COURSES                                      |         |
| <b>Terra · Land</b>                                |         |
| Pesto trapanese                                    | € 9,00  |
| <i>Trapani-style pesto (tomato, almond, basil)</i> |         |
| Norma · Aubergine, tomato & ricotta                | € 9,00  |
| Pomodoro · Tomato sauce                            | € 8,00  |
| Piatto del giorno · Daily special                  | --      |
| <b>Mare · Sea</b>                                  |         |
| Scoglio · Mixed seafood pasta                      | € 20,00 |
| Vongole · Clams                                    | € 16,00 |
| Cozze e vongole · Mussels & clams                  | € 18,00 |
| Bottarga · Cured fish roe                          | € 16,00 |
| Piatto del giorno · Daily special                  | € 15,00 |

Secondi

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| MAIN COURSES                       |         |
| <b>Terra · Land</b>                |         |
| Entrecote grill · Grilled rib-eye  | € 22,00 |
| Cotoletta pollo / vitello · Cutlet | € 12,00 |
| Tagliata argentina grill 300g      | € 28,00 |
| Pollo al limone · Lemon chicken    | € 13,00 |
| <b>Mare · Sea</b>                  |         |
| Calamaro grill o fritto · Squid    | € 15,00 |
| Polpo grill o fritto · Octopus     | € 13,00 |
| Spada grill · Swordfish            | € 16,00 |
| Tonno grill · Tuna                 | € 18,00 |
| Pescato al Kg · Catch of the day   | € 60,00 |

Contorni & Insalate

|                                                     |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| SIDES & SALADS                                      |         |
| Insalata verde / mista · Green / mixed              | € 4-5   |
| Patate fritte / al forno · Fries / roasted          | € 5,00  |
| Insalata rustica · Fennel, orange & spring onion    | € 6,00  |
| Insalata arancia · Orange salad                     | € 7,00  |
| Insalatona · Large salad (lettuce, capers, anchovy) | € 11,00 |

Taglieri

|                                        |         |
|----------------------------------------|---------|
| SHARING BOARDS                         |         |
| Affettati e formaggi · Meats & cheeses | € 15,00 |
| Prodotti di tonnara · Tuna specialties | € 8,00  |
| Bruschetta pate assortiti              | € 7,50  |
| Crudo di pesce · Raw fish              | € 6,50  |

Vini

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| WINE LIST                                |         |
| <b>Bianchi · White</b>                   |         |
| Cantina Mothia · Grillo                  | € 12    |
| Iuppa · Etna Bianco                      | € 39    |
| Mustazza · Catarratto / Grillo / Zibibbo | € 24    |
| Baglio Oro · Grecanico / Rosato          | € 18-19 |
| Castelluccio Miano                       | € 27-28 |
| Cellaro · Chardonnay / Spumante          | € 21-24 |
| <b>Rossi · Red</b>                       |         |
| Mustazza · Merlot / Cabernet             | € 27    |
| Iuppa · Etna Rosso                       | € 39    |
| Baglio Oro · Frappato                    | € 22    |
| Castelluccio Miano · Perricone           | € 30    |
| Cellaro · Nero d'Avola                   | € 21    |