



◆ N G O N I A ◆ B A Y

*Benvenuti al nostro ristorante, dove ogni
piatto diviene un'invitante
esplorazione dei sapori autentici
della nostra terra.*

*Lasciatevi cullare dalle nostre proposte
culinarie, dove la freschezza dei prodotti
a km 0 si fonde con la maestria degli
chef in un ambiente dove la vista del
mare e lo splendido giardino centenario
completano perfettamente l'incanto di
ogni assaggio.*

*Qui, ogni boccone è una scoperta, ogni
momento un'emozione da custodire.*

Antipasti

Carpaccio di pescato con brunoise di peperoncino e lime e cetriolo alla vaniglia
€ 24

Crudo di pesce del giorno
€ 35

Souté di cozze
€ 20

Ventresca di tonno in doppia cottura con salsa ponzu ed insalata di erbe aromatiche
€ 26

Frittura mista di mare
€ 24

Uovo pochè, giardiniera di verdure di stagione e zabaione salato al Marsala
€ 18

Carpaccio di vitello, caprino al tartufo, funghi sott'aceto e rucola selvatica
€ 24



♦ N G O N I A ♦
B A Y

Primi

Linguine al gambero di Mazara

€ 28

Spaghetti con vongole e bottarga di tonno

€ 26

Carbonara di surra di tonno

€ 26

Paccheri ai frutti di mare

€ 30

Risotto ai tenerumi, limone fermentato e mandorle

€ 24

Raviolo di ragù di maiale e salsa alla mela verde

€ 24

*Gnocco ripieno di mozzarella ed acciughe, pesto di rucola
selvatica e zucchine scapece*

€ 22



♦ NGONIA ♦
B A Y

Secondi

Cernia all'eoliana e scarola saltata
€ 25

Cubettata di pescato arrosto, salsa ai frutti di mare e patate alle erbe
€ 25

Pesce stocco arrosto, salsa rustica e cipolla marinata
€ 26

Tataki di tonno alle tre cipolle
€ 25

Grigliata mista di pesce con misticanza di verdure
€ 34

Filetto di manzo con crema di topinambur al tartufo e scalogni al Marsala
€ 28



♦ NGONIA ♦
B A Y



◆ N G O N I A ◆

B A Y

*Welcome to our restaurant, where every dish
becomes an inviting journey through the
authentic flavours of our territory.*

*Let yourselves be enticed by our culinary
proposals, where the freshness of locally
sourced produce blends with our chefs'
mastery in a setting where the view of the sea
and the magnificent 100-year-old garden
perfectly complement the enchantment of
every taste.*

*Here, every bite is a discovery, every moment
an emotion to treasure.*

Starters

Fish carpaccio, chili and lime brunoise and cucumber with vanilla

€24

Catch of the day crudité

€35

Sautéed mussels

€20

Tuna belly cooked two ways with ponzu sauce and herb salad

€26

Mixed fried seafood

€24

Poached egg, pickled seasonal vegetable giardiniera and savoury

Marsala sabayon

€18

Veal carpaccio, truffled goat's cheese, pickled mushrooms and wild rocket

€24



♦ N G O N I A ♦
B A Y

Pasta and rice dishes

Linguine with prawns from Mazara

€28

Spaghetti with clams and cured tuna roe

€26

Tuna belly (Ventresca) carbonara

€26

Seafood paccheri

€30

*Risotto with courgette shoots, fermented lemon and
almonds*

€24

Pork ragù ravioli with green apple sauce

€24

*Gnocchi with a mozzarella and anchovy filling, wild
rocket pesto and marinated courgettes*

€22



♦ N G O N I A ♦
B A Y

Mains

Eolian style grouper with sautéed endive
€25

Roasted diced fish of the day, seafood sauce and herbed potatoes
€25

Roasted stockfish, rustic sauce and marinated onion
€26

Tuna tataki with three varieties of onion
€25

Mixed seafood grill with salad of mixed greens
€34

*Beef fillet with creamed Jerusalem artichoke and shallots cooked in
Marsala*
€28



♦ N G O N I A ♦
B A Y