



◆ N G O N I A ◆
B A Y

—Menù—
Pranzo

Antipasti

<i>Carpaccio di pescato con brunoise di peperoncino e lime, cetrioli alla vaniglia</i>	€ 24,00
4 8	
<i>Crudo di pesce del giorno</i>	€ 35,00
2 4 12	
<i>Soutè di cozze</i>	€ 20,00
4	
<i>Frittura mista di mare</i>	€ 24,00
1 2 3 4 10	
<i>Carpaccio di manzo, citronette e misticanza</i>	€ 20,00
2 10	

Primi

<i>Spaghetti vongole e bottarga di tonno</i>	€ 25,00
1 4 14	
<i>Spaghetto alle acciughe mollica nturrata alla Milazzese</i>	€ 20,00
1 4	
<i>Pacchero al ragù di pescato</i>	€ 22,00
1 4 9	
<i>Fusillone al tonno sott'olio di nostra produzione, datterino capperi ed olive</i>	€ 20,00
1 4	
<i>Mezze maniche alla Norma</i>	€ 18,00
1 7	

Secondi

<i>Cernia all'eoliana con scarola saltata</i>	€ 25,00
4 9	
<i>Stocco alla ghiotta arrosto</i>	€ 28,00
4 9	
<i>Trancio di pescato con insalata di campo</i>	€ 25,00
4	
<i>Involtini di spada</i>	€ 24,00
1 4 7 8	
<i>Grigliata mista di pesce</i>	€ 34,00
4 2 14	
<i>Tagliata di manzo, scaglie di grana e rucola selvatica</i>	€ 28,00
7	



Pane Cunzato - Specialità Siciliane

Un Bolognese in Sicilia € 18,00

Carciofi grigliati sott'olio, mortadella favola, Ragusano DOP, pesto di pistacchio di Bronte, olio evo

1 7 8 12

Sapori di Nebrodi € 18,00

Pomodoro datterino, burratina pugliese, rucola fresca, prosciutto crudo di maialino nero dei Nebrodi (fattoria Borrello), olio evo (tutto crudo)

1 7 12

Tonnara € 16,00

Pomodoro datterino, mozzarella, ventresca di tonno sott'olio, cipolla sott'aceto, foglie di capperi di Salina, olive schiacciate, basilico, olio evo (tutto a crudo)

1 7 4 9

Siciliano € 18,00

Pomodoro datterino rosso, pomodoro datterino semidry rosso, tuma, acciughe di Aspra, finocchietto selvatico, peperoncino, olio evo

1 4 7

Insalate

Cous Cous ai frutti di mare € 24,00

Cous Cous, pomodoro datterino, gambero rosso di Sicilia*, frutti di mare, polpo*, calamaro*, mentuccia e basilico e olio EVO biologico

1 2 4 9 13 14

Insalata Gambero € 22,00

Misticanza, gamberi* marinati al lime, avocado, scaglie di Grana Padano DOP, semi di chia e dressing allo yogurt e menta

2 7 8

Salmone e riso nero € 24,00

Riso nero saltato con verdure di stagione, salmone in doppia cottura, avocado, soia

1 4 6

Caesar Salad € 18,00

Lattuga romana, pollo grigliato, pancetta di suino nero croccante, scaglie di Grana Padano, crostini dorati e salsa Caesar fatta in casa

1 3 4 7

Caprese e Acciughe di Aspra € 22,00

Burratina pugliese, pomodoro datterino, acciughe di Aspra, basilico fresco, crostini di pane alle erbe e olio EVO biologico

1 4 7

Insalata dell'orto € 12,00

Misticanza e verdure di stagione

Dessert

Tagliata di frutta con gelato al limone € 8,00

Bianco e Nero € 8,00

1 3 7 8

Tiramisù € 8,00

1 3 7

Cheesecake ai frutti rossi € 8,00

1 3 7



Si comunica che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del reg. CE N° 852/04 e 853/04
In assenza di prodotti freschi potranno essere utilizzati quelli congelati - Coperto € 3,00

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI



◆ N G O N I A ◆
B A Y



—Menù—
Lunch



Starters

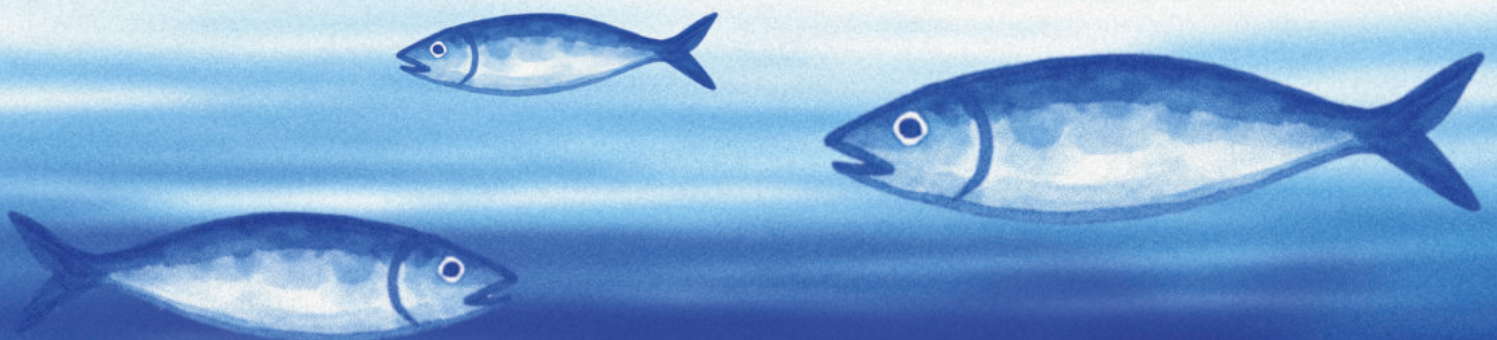
<i>Catch Carpaccio with chili brunoise and lime, vanilla cucumbers</i>	€ 24,00
4 8	
<i>Daily Raw Fish Selection</i>	€ 35,00
2 4 12	
<i>Mussels Sauté</i>	€ 20,00
4	
<i>Mixed Fried Seafood</i>	€ 24,00
1 2 3 4 10	
<i>Beef Carpaccio with citronette and mixed greens</i>	€ 20,00
2 10	

First Courses

<i>Spaghetti with Clams and Tuna Bottarga</i>	€ 25,00
1 4 14	
<i>Spaghetti with Anchovies and “Mollica ‘nturrata” Milazzo-style</i>	€ 20,00
1 4	
<i>Paccheri Pasta with Catch Ragù</i>	€ 22,00
1 4 9	
<i>Fusillone with Our Own Preserved Tuna, Datterino Tomatoes, Capers, and Olives</i>	€ 20,00
1 4	
<i>Half Rigatoni alla Norma</i>	€ 18,00
1 7	

Main Courses

<i>Grouper Eolian-style with Sautéed Escarole</i>	€ 25,00
4 9	
<i>Roasted “Stocco alla ghiotta” (Stockfish Sicilian-style)</i>	€ 28,00
4 9	
<i>Catch Fillet with Field Greens Salad</i>	€ 25,00
4	
<i>Swordfish Rolls</i>	€ 24,00
1 4 7 8	
<i>Mixed Grilled Fish</i>	€ 34,00
4 2 14	
<i>Beef Tagliata with Parmesan Shavings and Wild Arugula</i>	€ 28,00
7	



Pane Cunzato – Sicilian Specialties

A Bolognese in Sicily € 18,00
Grilled artichokes in oil, “Favola” mortadella, Ragusano DOP cheese, Bronte pistachio pesto, EVO oil
1 7 8 12

Flavors of the Nebrodi € 18,00
Datterino tomatoes, Apulian burratina, fresh arugula, cured ham from Nebrodi black pig (Borrello farm),
EVO oil (all raw)
1 7 12

Tonnara € 16,00
Datterino tomatoes, mozzarella, tuna belly in oil, pickled onions, Salina caper leaves, crushed olives, basil,
EVO oil (all raw)
1 7 4 9

Sicilian € 18,00
Red datterino tomato, semi-dry red datterino tomato, tuma cheese, Aspra anchovies, wild fennel, chili
pepper, EVO oil
1 4 7

Salads

Seafood Cous Cous € 24,00
Couscous, datterino tomatoes, Sicilian red shrimp*, seafood, octopus*, squid*, mint, basil, and organic EVO oil
1 2 4 9 13 14

Shrimp Salad € 22,00
Mixed greens, lime-marinated shrimp*, avocado, Grana Padano DOP shavings, chia seeds, yogurt-mint dressing
2 7 8

Salmon and Black Rice € 24,00
Sautéed black rice with seasonal vegetables, double-cooked salmon, avocado, soy sauce
1 4 6

Caesar Salad € 18,00
Romaine lettuce, grilled chicken, crispy black pork bacon, Grana Padano shavings, golden croutons, homemade Caesar dressing
1 3 4 7

Caprese & Aspra Anchovies € 22,00
Apulian burratina, datterino tomatoes, Aspra anchovies, fresh basil, herbed croutons, organic EVO oil
1 4 7

Garden Salad € 12,00
Mixed greens and seasonal vegetables

Desserts

Fresh Fruit Platter with Lemon Gelato € 8,00

Bianco e Nero (Chocolate & Cream Dessert) € 8,00
1 3 7 8

Tiramisù € 8,00
1 3 7

Red Fruit Cheesecake € 8,00
1 3 7



Note: Some products may undergo rapid temperature reduction in accordance with EC Regulation No. 852/04 and 853/04.
In the absence of fresh products, frozen ones may be used. Cover charge €3.00

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI