



◆ 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

“Crudi”

Degustazione di crudi di mare(2,4,12)

€ 45

“Il tonno”

Carpaccio di tonno all'eoliana(1,4,9)

€ 24

“Fritti”

Frittura di paranza (1,2,4,8)

€ 22

“Pepata”

Pepata di cozze (1,4,6,9,14)

€ 22

“Gambero”

Carpaccio di gambero con mousse di stracciatella e cracker alle olive taggiasche (1,2,4,7,8)

€ 28



Primi

“Linguine”

Linguine alle vongole veraci (1,4,9)

€ 25

“Gnocchetto”

*Gnocchetto alla Sorrentina con emulsione al basilico e
ciuffi di burrata di bufala (1,4,9,13,14)*

€ 22

“Mezzi Paccheri”

Mezzi paccheri al pescato del giorno (1,4,9)

€ 24

“Cous cous”

Cous Cous ai frutti di mare (1,3,7,9)

€ 25

“Tagliatelle”

*Tagliatelle al tuorlo d'uovo con ragout di maialino nero
dei Nebrodi e fonduta di ragusano (1,3,7,9)*

€ 24



Secondi

“Tonno”

Tonno in crosta di sesamo con edamame in doppia consistenza

(4,6,7,11)

€ 24

“Spada”

Involtini di pesce spada con insalata di agrumi(1,4,7,9)

€ 23

“Angus”

Controfiletto di Angus con rucola, scaglie di grana e glassa

balsamica(7,9)

€ 27

“Calamaro”

Calamaro ripieno alla Malvasia (1,4,6,9,14)

€ 24

“Cernia”

Cernia all'eoliana (1,4,9)

€ 30



Insalate

"Eoliana"

Insalata verde, filetti di tonno sott'olio, pomodorini, capperi, olive taggiasche e cipolla marinata

€ 18

"Caesar Salad"

Insalata verde, olive taggiasche, pomodorini, petto di pollo arrosto, guanciale croccante, salsa Caesar e crostini di pane

€ 18

"Gambero"

Insalata verde, avocado, salsa allo yogurt e gambero

€ 22



Elenco Allergeni (REg. 1169/2011)

1 - Cereali conteneti glutine (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 in birra e vino

5 - Arachidi e prodotti derivati.

6 - Soia e prodotti derivati.

7 - Latte e prodotti derivati incluso lattosio.

8 - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland 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 espressi come SO₂

13 - Lupini e prodotti derivati.

14 - Molluschi e prodotti derivati.

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento.





◆ N G O N I A ◆
B A Y

Welcome to our restaurant, where each dish becomes an enticing exploration of authentic flavors of our land. Let yourself be lulled by our culinary offerings, where the freshness of locally sourced products blends with the skill of the chefs in an environment where the sea view and the splendid century-old garden perfectly complement the charm of every taste. Here, every bite is a discovery, every moment an emotion to cherish.

Starter

“Crudi”

Raw seafood tasting (2,4,12)

€ 45

“Il tonno”

Tuna carpaccio in Aeolian style (1,4,9)

€ 24

“Fritti”

Fried fish (1,2,4,8)

€ 22

“Pepata”

Peppered mussels soup (1,4,6,9,14)

€ 22

“Gambero”

*Shrimps carpaccio with stracciatella mousse and taggiasche olive crackers
(1,2,4,7,8)*

€ 28



Primi

“Linguine”

Linguini with clams (1,4,9)

€ 25

“Gnocchetto”

*Potato gnocchi in Sorrentina style with basil emulsion
and burrata cheese (1,4,9,13,14)*

€ 22

“Mezzi Paccheri”

Mezzi paccheri with catch of the day (1,4,9)

€ 24

“Cous cous”

Seafood Cous Cous (1,3,7,9)

€ 25

“Tagliatelle”

*Egg yolk tagliatelle with Nebrodi black pig ragout
and ragusano fondue (1,3,7,9)*

€ 24



Mains

“Tonno”

Tuna in sesame crust with edamame in double consistency (4,6,7,11)

€ 24

“Spada”

Swordfish rolls with citrus fruit salad(1,4,7,9)

€ 23

“Angus”

Angus sirloin with fresh rocket, parmesan and balsamic vinagrette(7,9)

€ 27

“Calamaro”

Filled squid, onion and sweet Malvasia (1,4,6,9,14)

€ 24

“Cernia”

Aeolian style grouper (1,4,9)

€ 30



Insalate

"Eoliana"

Insalata verde, filetti di tonno sott'olio, pomodorini, capperi, olive taggische e cipolla marinata

€ 18

"Caesar Salad"

Insalata verde, olive taggische, pomodorini, petto di pollo arrosto, guancialetto croccante, salsa Caesar e crostini di pane

€ 18

"Gambero"

Insalata verde, avocado, salsa allo yogurt e gambero

€ 22



Elenco Allergeni (REg. 1169/2011)

1 - Cereali conteneti glutine (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 in birra e vino

5 - Arachidi e prodotti derivati.

6 - Soia e prodotti derivati.

7 - Latte e prodotti derivati incluso lattosio.

8 - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland 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 espressi come SO₂

13 - Lupini e prodotti derivati.

14 - Molluschi e prodotti derivati.

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento.

