






Per iniziare...gli Antipasti

L'appetito vien mangiando, la sete se ne va bevendo

-Detto popolare-

Tartare di tonno alla Siciliana con scampi rosa dell'Adriatico e gamberi rossi del canale di Sicilia 	18
Calamaretti spillo fritti su vellutata di piselli di Baone 	8
Cozze alla Strombolana con pomodoro crudo e crostini di pane all'aglio e olio Evo 	9
La caponata di melanzane, le panelle e il carpaccio di tonno rosso affumicato	10
Piovra scottata su crema di patate e cipolla di Tropea confit 	11
Prosciutto crudo Veneto berico-euganeo dop con flan di broccoli romani e aceto balsamico 	9
Coperto	2

“Gentile ospite, al Console l’attesa è sinonimo di cucina espressa” e garanzia di freschezza.

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati, gli alimenti trasformati provengono dalla catena del freddo. “Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3”.




Con questo simbolo si segnalano i piatti disponibili anche **senza glutine**. Avvertire sempre il personale in sala su eventuali allergie o intolleranze alimentari. LA **PRENOTAZIONE PER I CLIENTI CELIACI E' OBBLIGATORIA**.

Tutto il tovagliato è prodotto con materiale Ecologico, l'eco-sostenibilità protegge Noi e la Nostra Terra.

I nostri Primi

“Macaroni... m'hai provocato e io te distruggo! Macaroni, io me te magno!”

-Film: “Un americano a Roma”
Alberto Sordi-

Spaghetti alla chitarra* alla Scoglio  (pomodoro, sepioline, cozze, calamari, gamberoni, prezzemolo, olio Evo)	15
Gnocchi* di patate fatti in casa con funghi shitake e gamberi 	10
L'arancina* al nero di seppia ripiena alle melanzane fritte, burrata e tonno fresco	9
Taglierini* al gransoporro e carletti 	11
Cous Cous di pesce e verdure alla trapanese (pesce misto sgusciato, verdure di stagione e legumi)	13
I “bigoi”* al torchio con ragù di corte e birra weiss  (ragù di corte: battuta di pollo, tacchino e anitra sfumati con birra weiss)	9
Pasta/gnocchi/bigoi al ragù 	7
Pasta/gnocchi/bigoi al pomodoro 	6

*Prodotti in casa, secondo ricette tramandate.

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati, gli alimenti trasformati provengono dalla catena del freddo. “Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3”.



Con questo simbolo si segnalano i piatti disponibili anche senza glutine. Avvertire sempre il personale in sala su eventuali allergie o intolleranze alimentari. LA PRENOTAZIONE PER I CLIENTI CELIACI È OBBLIGATORIA.


Tutto il tovagliato è prodotto con materiale Ecologico, l'eco-sostenibilità protegge Noi e la Nostra Terra.

I Secondi di Mare e di Terra

A Palermo sono fissati col mangiare. Quando telefonavamo e dicevamo: "Nonna domani arriviamo con l'aereo", non ci chiedeva "a che ora arrivavamo" ma "Che cosa volevamo da mangiare!"

**Tagliata di Tonno fresco in crosta di sesamo
e crema di asparagi di Pernumia**  18

Tris di pesce alla griglia con contorno di stagione  16
(il pesce cambia a seconda degli arrivi settimanali del pescato)

**Trancio di pesce spada dello "Stretto" alla palermitana
con caponata**  17
(il trancio è di circa 250gr, gratinato con pane di grano duro ,olio Evo,timo e maggiorana)

Fritto misto di mare e verdure  14
(seppie, calamari, code di gambero e verdure fresche miste: 350 gr.)

Tagliata di manzo al rosmarino con patate in padella  16
(la cottura consigliata è: al sangue o media cottura)

Agnello al forno con contorno di stagione  13

**Cotoletta di suino nero con
rucola, pomodorini e scaglie di pecorino** 12

**Contorni:
patate fritte, insalata mista fresca, patate in padella, verdura cotta**  3,5

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati, gli alimenti trasformati provengono dalla catena del freddo. "Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3".



Con questo simbolo si segnalano i piatti disponibili anche **senza glutine**. Avvertire sempre il personale in sala su eventuali allergie o intolleranze alimentari. LA **PRENOTAZIONE PER I CLIENTI CELIACI È OBBLIGATORIA**.

Tutto il tovagliato è prodotto con materiale Ecologico, l'eco-sostenibilità protegge Noi e la Nostra Terra.