

ORTIGIA BISTROT

ANTIPASTI

Sarde a beccafico 12 €

Le delizie di Ortigia 16 €

Crudo di ricciola, frutto della passione, pepe di Sichuan 18 €

Crudit  di gambero Re rosso di Mazara 20 €

Polpette di tonno alletterato 12 €

Sicilia e Piemonte, canolo salato e battuta al coltello 14 €

PRIMI

Pac te bio Monograno Felicetti con cernia e pistacchio di Bronte DOP 15 €

Risotto al nero di seppia e spuma di Tuma Persa® 16 €

Cuscus di pesce 18 €

Spaghettono Verrigni con crumble vegetale e bottarga di tonno 15 €

Pasta al forno di Sergio 14 €

SECONDI

Fritto di calamari e gamberi rossi di Mazara 22 €

Filetto di scorfano alla matalotta 20 €

Triglia di scoglio 22 €

Coniglio alla *stimpirata* 16 €

Filetto di razza piemontese in salsa *Aretusa* 22 €

acqua minerale 75 cl 2,50 € | coperto 3 € | caff  2,00 €

ORTIGIA BISTROT

DESSERT E FORMAGGI

Cannolo siciliano alla ricotta di pecora di Enna 6 €

Passione allo zafferano 10 €

Rosso cacao al nero fondente 10 €

Biancomangiare alla mandorle 7 €

Sapori di Sicilia, una pregiata selezione di formaggi DOP del territorio 16 €

VINI DOLCI E DA MEDITAZIONE

Zagara, Moscato d'Asti, Marchesi di Barolo 6 €/bicchiere

Don Nuzzo, Moscato di Siracusa, Gulino 6 €/bicchiere

Moscato di Noto, Planeta 6 €/bicchiere

Lu Disiù, Passito di Nerello Mascalese, Al-Cantàra 10 €/bicchiere

Kaid, vendemmia tardiva di Syrah, A. di Camporeale 10 €/bicchiere

Ben Ryé, Passito di Pantelleria, Donnafugata 12 €/bicchiere

Sauternes 1er Cru Classé 2010, Château Guiraud 15 €/bicchiere

AVVERTENZE

"Si avvisa la gentile clientela che il menù può variare a seconda del pescato e che in mancanza di prodotto fresco potrà esserne utilizzato uno surgelato o precedentemente abbattuto come da normativa vigente.

Inoltre, si informa che negli alimenti preparati e somministrati in questo ristorante possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, si prega quindi in caso di allergie di avvertire il personale."