



MENÙ





COPPI



COPPU RUSSU CALAMARO

Calamaro farina rimacinata, Gambero rosso di Mazara e fiore di zucca in pastella

9€ 130g - 18€ 300g



COPPU ARANCINE

Diversi tipi di arancine

5€ 4 pz. - 10€ 8 pz.



COPPU DI TERRA

Polpette croccanti di verdure alla brace, crocchette di patate e prezzemolo, panelle palermitane, crocchette di caciocavallo

Ragusano 4€ 8€



COPPU DI CARNE

Misto di carni; salsiccia, pancetta e vitello in pastella croccante, accompagnate da verdure di stagione in pastella

6€ 130g - 13€ 300g



COPPU BIANCO TOTANO

Totano avvolto nella farina rimacinata e gambero bianco di Sciacca in pastella

6€ 130g - 13€ 300g



COPPU DI PARANZA

Paranza mista avvolta nella farina di rimacino.

6€ 130g - 13€ 300g



COPPU DI CROSTACEI

Mix di crostacei avvolti in una panatura croccante

6€ 14 pz. - 13€ 30 pz.



COPPU PATATINE

Fatte in casa 4€

Fritte 3€

PANINI



DALLA VUCCIRIA ALLA PUTIA

Burger di Scottona siciliana, pomodoro secco, indivia, cipolla rossa croccante e maionese al cappero fatta in casa. 11€



SGOMBRO 130

Sgombro scottato e marinato con olio, menta e scorza di limone, crema di basilico, cipolla di Giarratana in agrodolce, indivia, pomodorini di Pachino e maionese piccante fatta in casa. 8€



CU NASCI TUNNU...

Tagliata di tonno Pinna Gialla scottata, caponata fatta in casa, crema di basilico e indivia. 9€



POLPO 180

Tentacoli di polpo fritti, verdure di stagione grigliate e ricotta di pecora locale aromatizzata alla menta. 10€



L'IMPERATORI RUSSU

Con battuto di gambero rosso di Mazara, stracciatella e basilico. 18€



PORCO ARRINSCIUTU

Salsiccia di suino locale panata, broccoli saltati in padella e crema di cavuliceddi. 6€



ABBRUCIA

Bruger di vacca Cinisara, scaglie di formaggio Ragusano DOP, pomodoro di Pachino essiccato, maionese piccante fatta in casa. 13€

Scelgli il tuo livello di piccantezza;

LIVELLO 1 " UN MI FA SCANTARI "

LIVELLO 2 " ABBRUCIA " + 0,50€

LIVELLO 3 " MINCHIA COMU ABBRUCIA " + 1€

LIVELLO 4 " INFERNO " + 1,50€



HAMBURGER BAMBINI

Mini Hamburger, indivia e pomodorini. 5€

MENÙ



MENÙ

LE NOSTRE **SALSE** FATTE IN CASA
A SOLI 0,60€ 



MAIONESE;

- Classica
- Zenzero
- Capperi Panteschi
- Piccante
- Pomodoro secco.

KETCHUP

SALSA NESCY



www.nescy.it



MENÙ

PRIMI PIATTI

PASTA CHI SARDE DEFINITIVA

Ravioli/medaglioni con ripieno di sarde, uva passa, salsa al finocchietto selvatico e pangrattato fresco. 13€



MACCARUNUM

Bigoli con anelli di calamaro soffritti nell'aglio, aromatizzati con il garum (colatura di alici) e scorza di limone, pomodori di Pachino e una spolverata di prezzemolo. 10€



CASTELLO DI VENERE

Riso Venere saltato in padella con finocchietto e bisque di gambero rosso di Mazara, servito con tartare di Tonno Pinna Gialla e scorza di arancia candita. 13€



TAGLIOLINI DI MORO

Tagliolini al cacao con gambero rosso di Mazara, stracciatella e fiore di zucca e pomodoro Siccagno di Sicilia. 15€



MUCCUNI SICILIANO

MUCCUNI DI MARE BASIC

Selezione di crudità: carpaccio di calamaro, 3 gamberi bianchi di Sciacca, 2 ostriche e tartare di Tonno Pinna Gialla. 17€



MUCCUNI DI MARE PREMIUM

Selezione di crudità: 2 scampi misura 10/12, 3 gamberi Rossi di Mazara, 2 ostriche (di cui una servita con salsa mignonette) e tartare di Tonno Pinna Gialla. 19€



MUCCUNI DI TERRA

Selezione di salumi e formaggi artigianali prodotti in Sicilia. 13€



UN CINN'È TONNO !

Tartare di Tonno Pinna Gialla 150g, servito con olio EVO locale, Julienne di porro e pomodoro Siccagno di Sicilia, il tutto affumicato in campana. 13€



DOLCI



CANNOLO PAPHON

Cialda di cannolo croccante con ricotta di pecora locale, scaglie di cioccolato di Modica, granella di pistacchio di Bronte e topping a scelta, Cioccolato o Pistacchio. 3€

CASSATELLA TRADIZIONALE

Raviolo fritto ripieno di con ricotta di pecora locale, scaglie di cioccolato di Modica e zucchero a velo. 1€

GRANITA NESCY

Granita limone e menta. 2,50€

OPS SCOPPIA' LA CASSATEDDA

Cialda di cassatedda aperta con ricotta di pecora locale e scorza di limone. 2,50€

BEVANDE



VINO ALLA SPINA - CALICE :

Grillo	4€
Nero d'Avola Feudi Imperiali	6€
Inzolia Feudi Imperiali	5€
Prosecco extra dry Feudi Imperiali	5€
Viogner Rapinzeri	4,5€
Marsala Dolce/Secco	3€
Pasito di Marsala	3€

BOTTIGLIE DI VINO :

Nero d'Avola Feudi Imperiali	22€
Inzolia Feudi Imperiali	20€
Prosecco extra dry Feudi Imperiali	20€
Viogner Rapinzeri	18€

BIRRA ALLA SPINA :

Bruno Ribadi Sicilian pale ale	5€
Bruno Ribadi Pilsner	4€
Bottiglie birra Bruno Ribadi	6€

BIBITE :

Bibite	2,5€
Caraffa d'acqua	2€
Bottiglia termica	10€
TORNA A RIEMPIRLA GRATIS TUTTE LE VOLTE CHE VUOI	
Caffè	1€
Cappuccino	2€



MENÙ



ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE

Cereali. grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo



I NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI GLUTINE



SENZA GLUTINE +1€

COPERTO 1,50€

SEGUICI SU



www.nescy.it