



CALA MASCIOLA
BORGO EGNAZIA

NU PIATT DA RE

La nostra selezione di ostriche, cozze pelose, tartufi di mare, gamberi rossi e scampi (12, 14)

Our selection of oysters, mussels, warty venus, red prawns and langoustines

€ 60

* Ostriche / *Oysters* (12)

€ 4 al pezzo/ per item

* Cozze pelose / *Mussels* (12)

€ 30 per kg

* Tartufi di mare / *Warty venus* (12)

€ 50 per kg

* Gamberi rossi / *Red prawns* (14)

€ 100 per kg

* Scampi / *Langoustines* (14)

€ 120 per kg

ANTIPASTI – *APPETIZERS*

Tartare di tonno alalunga, verdure in agrodolce e cuore di lattuga (10, 13)

Tuna tartare, sweet-and-sour vegetables and lettuce

€ 25

Scampi, cipolla rossa, pomodorini e sedano (8, 14)

Langoustine, red onion, cherry tomatoes and celery

€ 25

Carpaccio di ricciola, mandorle e olio alle foglie di fico (7, 13)

Amberjack carpaccio, almonds and fig leaf flavoured oil

€ 25

Polpo e cialleda (2, 8, 12)

Octopus and cialleda salad

€ 22

Verdure di stagione, burrata e basilico (1)

Seasonal vegetables, burrata cheese and basil

€ 18

PRIMI PIATTI – *FIRST COURSES*

Spaghetti integrali con vongole, bottarga e limone (2, 14)

Whole wheat spaghetti with clams, bottarga and lemon

€ 21

Risotto crostacei e agrumi (1, 8, 14)

Crustacean and citrus fruit risotto

€ 21

Grano, cozze e patate (1, 2, 12)

Wheat seeds, mussels and potatoes

€ 21

Orecchiette di grano arso, pomodoro infornato, rucola e cacioricotta (1, 2)

Burnt wheat orecchiette, baked tomatoes, rocket and cacioricotta cheese

€ 19



CALA MASCIOLA
BORGO EGNAZIA

DAL BANCO – *FISH COUNTER*

*Pescato del giorno / *Catch of the day* (13)
€ 80 per kg

*Astice blu / *Blue lobster* (14)
€ 140 per kg

*Aragosta del Mediterraneo / *Mediterranean spiny lobster* (14)
€ 190 per kg

* Gamberi rossi / *Red prawns* (14)
€ 100 per kg

* Scampi / *Langoustines* (14)
€ 120 per kg

* Prezzo al kg, secondo disponibilità di mercato
* *Price per kg, according to market availability*

SECONDI PIATTI – *MAIN COURSES*

Millefoglie di patate e erbe spontanee con battuto di Mediterraneo (1, 10)
Potato millefeuilles and wild herbs with tomato, olives and capers
€ 19

Pescato del giorno alla griglia, alla mediterranea, al sale,
all'acqua pazza o gratinato (2, 8, 13)
*Catch of the day, grilled, in Mediterranean-style, in salt crust,
with oil, garlic and tomato broth or au gratin*
€ 80 per kg

DOLCI – *DESSERTS*

Mandorle e limone (1, 3, 7)
Almond and lemon cake
€ 13

Panna e fragola (1, 2, 3, 7)
Cream and strawberry
€ 13

Dolce del giorno (1, 2, 3, 7)
Daily dessert suggestion
€ 13

Frutta fresca di stagione
Fresh seasonal fruit
€ 13

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari:
1. latte / lattosio - 2. glutine - 3. uova - 4. arachidi - 5. sesamo - 6. soia - 7. frutta a guscio - 8. sedano - 9. senape - 10. anidride solforosa - 11. lupini - 12. molluschi - 13. pesce - 14. crostacei. I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004 Allegato III Sezione VII, Capitolo 3, lettera D, punto 3. In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.

*Please inform us about any food allergies or intolerances to any the following food categories:
1. milk / lactose - 2. gluten - 3. eggs - 4. peanuts - 5. sesame seeds - 6. soy - 7. nuts - 8. celery - 9. mustard - 10. sulphur dioxide - 11. lupin bean - 12. shellfish - 13. fish - 14. crustaceans Raw fish products are subject to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, comply with the requirements of Regulation (EC) 853/2004 Annex III Section VII, Chapter 3, letter D, point 3. In the absence of finding fresh products some produce could be frozen.*