

ALTAMAREA

Restaurant

ANTIPASTI STARTER COURSES

Insalata di Mare	16
Calamari, Gamberetti e Nocellara del Belice	*(2-4)
Squid, Shrimp, and Nocellara del Belice Olive Salad.	
Tartare di Tonno su Marinata di Genovese e Carota	18
	*(4-9)
Tuna Tartare on Marinated Courgette and Carrot	
Tentacolo di Polpo su Vellutata di Patate al Limone	16
	*(14-9)
Octopus Tentacle on Lemon Potato Velouté	
Tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo e Salsa Guacamole	20
	*(2-6-9)
Mazara del Vallo Red Shrimp Tartare with Guacamole Sauce	
Antipasto Altamarea	22
	*(2-4-7-14)
Ostrica, Tentacolo di Polpo, Gamberetti Marinati, Scampo, Carpaccio di Tonno, Fiore di Piccadilly e Mozzarelline	
Altamarea Appetizer	
Oyster, Octopus Tentacle, Marinated Shrimp, Scampi, Tuna Carpaccio, Piccadilly Flower and Mozzarella Balls	
Crudo di Gambero Rosso di Mazara del Vallo	20
	*(2)
Mazara del Vallo Raw Red Prawns	
Carpaccio di Carne Salada su Misticanza all'Aceto Balsamico	16
Salada Meat Carpaccio on Mixed Greens with Balsamic Vinegar	

ALTAMAREA

Restaurant

PRIMI PIATTI PASTA COURSES

Linguine al Ragù di Seppia Nera Linguine with Black Squid Ink Ragù	18
*(9-14-15)	
Busiata in Salsa di Zucchine, Pistacchio e Gambero Gobbetto	18
*(2-8-9-15)	
Busiata Pasta with Zucchini Sauce, Pistachio, and Gobbetto Shrimp	
Risotto ai Funghi Porcini, Croccante di Speck e Mantecato al Caciocavallo Siciliano	16
*(7-9-15)	
Porcini Mushroom Risotto with Speck Crisps and Creamed Sicilian Caciocavallo Cheese	
Spaghettoni con Uova di Ricci del Mediterraneo	25
*(2-9)	
Spaghettoni with Urchin Eggs from the Mediterranean Sea	
Fettuccine in Salsa di Carapace, Burrata e Tartare di Gambero Rosso	23
*(2-7-9-15)	
Fettuccine with Shell Sauce, Burrata and Red Shrimp Tartare	

ALTAMAREA

Restaurant

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Gambero Rosso di Mazara del Vallo alla Griglia ^{*(2)} Grilled Mazara del Vallo Red Shrimp	26
Calamaro ai Ferri su Insalata Riccia e Cipolla Caramellata ^{*(14)} Grilled Squid on Curly Lettuce and Caramelized Onion	18
Turbante di Orata con Cuore di Patata e Crumble di Olive del Belice ^{*(4-9)} Gilt-Head Bream Turban with Potato Heart and Belice Olive Crumble	20
Tataki di Tonno al Sesamo su Letto di Rughetta, Ciliegino e Croccante di "Simenza" e Aceto Balsamico ^{*(4-8-11)} Tuna Tataki with Sesame on a Bed of Arugula, Cherry Tomatoes, and "Simenza" Crumble, Balsamic vinegar	22
Tagliata di Angus con Rucola Ciliegino e Scaglie di Grana ^{*(7)} Angus sliced Steak with Arugula, Cherry Tomatoes and Grana Cheese Flakes	24
Filetto di Manzo al Pepe Verde ^{*(7)} Beef Tenderloin with Green Peppercorn Sauce	26

ALTAMAREA

Restaurant

DOLCI DESSERT

Tiramisù *(1-3-7)	8
Soufflé al Cioccolato con Sfera alla Vaniglia *(1-3-7)	8
Chocolate Soufflé with Vanilla Sphere	
Gelato alla Vaniglia con Variegato all'Amarena *(7)	8
Black Cherry Vanilla Ice Cream	
Cannolo Siciliano Sicilian Cannolo *(1-3-7)	4
Panna Cotta *(7)	6
Frutta Fresca di Stagione Seasonal fresh Fruit	6

*Allergeni

- 1 - Cerali contenenti glutine
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 - Aglio

*Allergens

- 1 - Cereals containing gluten
- 2 - Crustaceans and crustacean-based products
- 3 - Eggs and egg-based products
- 4 - Fish and fish-based products
- 5 - Peanuts and peanut-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and milk-based products (including lactose)
- 8 - Nut fruits: almonds, hazelnuts, walnuts
- 9 - Celery and celery-based products
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and sesame seed-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites
- 13 - Lupins and lupin-based products
- 14 - Molluscs and mollusc-based products
- 15 - Garlic

I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati /Some of the products used might be frozen I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04 Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20

For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N° 853/20