

# Antipasti

## Antipasto Cinquantapassi

€ 28.00

insalata di polpo, salmone affumicato cocktail di gamberi, sarde "allinguate", caponata di melanzane (sedano, carote, maionese, sale, pepe, aceto e limone, gambero, ketchup, brandy, melanzane, cipolla, pinoli, uva passa, zucchero, concentrato di pomodoro )  
(octopus salad, smoked salmon shrimp cocktail, "allinguate" sardines, eggplant caponata (celery, carrots, mayonnaise, salt, pepper, vinegar and lemon, shrimp, ketchup, brandy, eggplant, onion, pine nuts, raisins, sugar, tomato paste)



## Zuppa/ Pepata di cozze

€ 14.00

cozze, pomodoro, basilico, olio, sale, pepe, limone  
(mussels, tomato, basil, oil, salt, pepper, lemon)



## Tortino di tonno affumicato

€ 18.00

tonno affumicato, formaggio spalmabile, agrumi, sale, olio, pepe  
(smoked tuna, cream cheese, citrus fruits, salt, oil, pepper)



## Crudità di mare

€ 32.00

pesce misto crudo, ostriche e sale  
(Raw mixed fish, oysters and salt)



### **Tartare di gambero rosso con burrata**

€ 22.00

gambero, burrata olio, sale e pepe  
(shrimp, burrata oil, salt and pepper)



### **Bruschetta di mare**

€ 14.00

pane, salmone, cocktail di gamberi, pomodoro e bottarga  
(bread, salmon, shrimp cocktail, tomato and bottarga)



### **Arancina al nero di seppia su vellutata di burrata**

€ 16.00

riso, nero di seppia, burrata, mollica, sale, pepe  
(rice ball, squid ink, burrata, breadcrumbs, salt, pepper)



### **Misto caldo**

€ 7.00

patatine fritte, crocchette, panelle e crostini (fetta di pancarrè  
imbottita con prosciutto cotto, besciamella e mozzarella, impanato  
e fritto)

(chips, croquettes, panelle and croutons -slice of sliced bread stuffed with  
cooked ham, béchamel and mozzarella, breaded and fried)



# Primi piatti

## Cous cous con trancio di pesce e fritturina

€ 20.00

semola di grano duro 'incocciata' a mano, pesce fresco, crostacei, aglio, prezzemolo, peperoncino, cipolla, concentrato di pomodoro, sale, pepe, mandorla e cannella

(cous cous 'incocciata' by hand, fresh fish, shellfish, garlic, parsley, chilli, onion, tomato paste, salt, pepper, almond and cinnamon)



## Cous cous di verdure

€ 18.00

semola di grano duro 'incocciata' a mano, cipolla, prezzemolo, sale, pepe, curcuma e verdure miste

(cous cous 'incocciata' by hand, onion, parsley, salt, pepper, turmeric and mixed vegetables)



## Busiata gamberi, pistacchio e zucchine

€ 18.00

pasta fresca, gambero, aglio, olio sale, pepe, prezzemolo, zucchine e crema di pistacchio

(fresh pasta, shrimp, garlic, oil, salt, pepper, parsley, zucchini and pistachio cream)



## Busiata ai frutti di mare

€ 18.00

pasta fresca, cozze, vongole, calamari, gambero, pomodoro, aglio, prezzemolo, sale, pepe e olio

(fresh pasta, mussels, clams, squid, shrimp, tomato, garlic, parsley, salt, pepper and oil)



## Spaghetti vongole

€ 25.00

vongole, aglio, prezzemolo, olio, sale e pepe  
(clams, garlic, parsley, oil, salt and pepper)



## Ravioli ai crostacei

€ 20.00

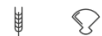
pasta fresca ripiena di cernia, crema di crostacei, pomodoro, aglio, prezzemolo, olio, sale e pepe  
(fresh pasta stuffed with grouper, shellfish cream, tomato, garlic, parsley, oil, salt and pepper)



## Linguine al nero di seppia e ricci

€ 28.00

pasta fresca, aglio, prezzemolo, concentrato di pomodoro, olio, sale, pepe, seppia e ricci  
(fresh pasta, garlic, parsley, tomato paste, oil, salt, pepper, cuttlefish and sea urchins)



## Pacchero spada, melanzane e pistacchio

€ 19.00

pasta secca, pesce spada, melanzane, pistacchio, aglio, olio e prezzemolo  
(dried pasta, swordfish, eggplant, pistachio, garlic, oil and parsley)



## Busiata trapanese

€ 13.00

pasta fresca, pomodoro, aglio, mandorle, basilico, olio, sale e pepe  
(fresh pasta, tomato, garlic, almonds, basil, oil, salt and pepper)



## **Busiata norma**

€ 13.00

pasta fresca, pomodoro, melanzana, ricotta salata, basilico, cipolla, sale, olio e pepe

(fresh pasta, tomato, eggplant, salted ricotta, basil, onion, salt, oil and pepper)



## **Pacchero Cinquantapassi**

€ 25.00

pasta secca, pesto di sedano, basilico, prezzemolo, grana, mandorle, crudo di pesce fresco del giorno

(dry pasta, celery pesto, basil, parsley, parmesan cheese, almonds, raw fresh fish of the day)



# Secondi piatti

## Frittura di paranza

€ 20.00

pesce misto, calamari, gamberi, sale, farina e olio di girasole  
(mixed fish, squid, shrimp, salt, flour and sunflower oil)



## Pescato del giorno

€ 7.00

(catch of the day)

all'etto



## Grigliata mista di pesce

€ 28.00

calamaro, gambero, pesce spada, tonno, olio e sale  
(squid, shrimp, swordfish, tuna, oil and salt)



## Tagliata di tonno al sesamo con maionese e lime

€ 20.00

tonno, sesamo, olio, sale, maionese e lime  
(tuna, sesame, oil, salt, mayonnaise and lime)



## Rana pescatrice, scarola, olive e pomodoro secco

€ 18.00

rana pescatrice, speck, scarola, olive, pomodoro secco, olio, sale e pepe  
(monkfish, speck, escarole, olives, dried tomato, oil, salt and pepper)



### **Pesce spada impanato al pistacchio**

€ 18.00

pesce spada, mollica di pane, farina di pistacchio, olio, sale e pepe  
(swordfish, breadcrumbs, pistachio flour, oil, salt and pepper)



### **Tagliata di vitello con rucola e grana**

€ 20.00

manzo, rucola e grana  
(beef, rocket and parmesan cheese)



### **Grigliata mista di carne**

€ 22.00

(Grilled mix meat)

# Contorni

**Verdure grigliate** € 6.00

melanzane, zucchine, peperoni e funghi, olio e sale  
(eggplant, zucchini, peppers and mushrooms, oil and salt)



**Patate al forno** € 6.00

patate, olio, sale, pepe e aromi vari  
(potatoes, oil, salt, pepper and various flavorings)

**Patate fritte** € 5.00

(french fries)

**Insalata mista** € 6.00

iceberg, radicchio, pomodoro, mais  
(iceberg, radicchio, pomodoro, corn)



# Insalatone

## Insalatona cinquantapassi

€ 15.00

iceberg, radicchio, salmone affumicato, mozzarella di bufala e gamberetti

(iceberg, radicchio, smoked salmon, buffalo mozzarella and shrimp)



## Insalatona caprese

€ 10.00

pomodoro, basilico, mozzarella di bufala, sale olio e origano

(tomato, basil, buffalo mozzarella, salt, oil and oregano)



## Insalatona contadina

€ 8.00

pomodoro, cipolla, primo sale, capperi e acciughe

(tomato, onion, primo sale, capers and anchovies)



## Insalatona estiva

€ 12.00

scarola, pomodoro, cipolla, olive e tonno

(escarole, tomato, onion, olives and tuna)



Coperto e servizio

€ 2,50

# Bevande

Acqua naturale	€ 3.50
Acqua frizzante	€ 3.50
Acqua Ferrarelle (effervescente naturale)	€ 4.00

Thè (pesca/limone)	€ 3.00
Sprite	€ 3.00
Fanta	€ 3.00
Coca cola/Coca zero	€ 3.00
Coca cola 1lt	€ 5.00
Tomarchio mandarino verde/Chinotto/Gazzosa	€ 3.00
Crodino 180 ml	€ 4.00
Campari soda 10%	€ 4.00
Schweppes tonica/lemon	€ 2.50
Succhi di frutta (gusti vari)	€ 3.00

Dei Mari – birra artigianale 40cl (spina)	€ 7.00
Dei Mari – birra artigianale 20cl (spina)	€ 4.00
Dei Mari – birra artigianale 33cl (bottiglia)	€ 7.00
Dei Mari – birra artigianale 75cl (bottiglia)	€ 15.00
Corona	€ 5.00
Corona “0”	€ 5.00
Nastro Azzurro 330ml	€ 3.00
Raffo 330ml	€ 4.00
Messina 330ml	€ 4.00
Semerossa (doppio malto) 330ml	€ 4.00
Ceres	€ 5.00



CINQUANTAPASSI

FOOD & PIZZA SEAVIEW

**Pizzeria**

# Pizze Special

## DELIZIA

€ 15.00

base pizza con olio, bresaola, rucola, scaglie di grana e aceto balsamico  
(pizza base with oil, bresaola, rocket, parmesan flakes and balsamic vinegar)



## NORMA

€ 9.00

polpa di pomodoro, melanzane, basilico e ricotta salata  
(tomato pulp, eggplant, basil and salted ricotta)



## MARINARA

€ 15.00

polpa di pomodoro e frutti di mare  
(tomato pulp and seafood)



## SAN VITO

€ 9.00

pesto trapanese, patate al forno, zucchine, pecorino e aglio  
(Trapanese pesto, baked potatoes, zucchini, pecorino cheese and garlic)



## CAMPAGNOLA

€ 10.00

polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia e funghi  
(tomato pulp, mozzarella, eggplant, sausage and mushrooms)



## PUMPKIN PIZZA

€ 15.00

crema di zucca, provola affumicata, speck in cottura e mandorla tostata  
(pumpkin cream, smoked provola cheese, cooked speck and toasted almond)



## CINQUANTAPASSI

€ 15.00

pomodoro ciliegino, burrata, mozzarella, mortadella e granella di  
pistacchio all'uscita  
(cherry tomato, burrata, mozzarella, mortadella and chopped pistachios on  
the way out)



# Pizze

## **FRESCA** € 12.00

mozzarella, pomodoro ciliegino, carpaccio di salmone affumicato, salsa (pepe nero, lime)  
(mozzarella, cherry tomato, smoked salmon carpaccio, sauce black pepper, lime)



## **BUFALINA** € 10.00

passata di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico  
(tomato puree, buffalo mozzarella, basil)



## **ARABA** € 10.00

passata di pomodoro, salame piccante, acciughe, funghi, olive, pecorino, origano  
(tomato puree, spicy salami, anchovies, mushrooms, olives, pecorino cheese, oregano)



## **PIG ROSA** € 10.00

porchetta, cipolla, patate al forno, salsa agrodolce, mozzarella  
(porchetta, onion, baked potatoes, sweet and sour sauce, mozzarella)



## **ROSSA** € 7.00

passata di pomodoro  
(tomato puree)



## **RUSTICA** € 10.00

funghi trifolati, aglio, mozzarella di bufala, pancetta in cottura  
(sautéed mushrooms, garlic, buffalo mozzarella, bacon in cooking)



## **BOMBA** € 12.00

passata di pomodoro, mozzarella, cipolla, salame dolce, peperoni, salsiccia, gorgonzola  
(tomato puree, mozzarella, onion, sweet salami, peppers, sausage, gorgonzola)



## PIZZA E BIRRA DEI MARI

€ 15.00

pizza con mozzarella, calamari, pistacchi, zenzero; al centro una marinatura di sardine siciliane, zeste di limone e fiori di basilico.

In abbinamento alla Birra artigianale dei mari 0.20ml

(pizza with mozzarella, squid, pistachios, ginger; in the center a marinade of Sicilian sardines, lemon zest and basil flowers. In combination with Craft Beer of the Seas 0.20ml)



## NAPOLI

€ 9.00

passata di pomodoro, acciughe, mozzarella, origano  
(tomato puree, anchovies, mozzarella, oregano)



## PANE PIZZA

€ 4.00

olio, origano, sale  
(oil, oregano, salt)



## PARMA

€ 10.00

passata di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, scaglie di grana  
(tomato puree, mozzarella, raw ham, parmesan flakes)



## PIZZA SENZA GLUTINE (base margherita)

€ 10.00

passata di pomodoro e mozzarella + aggiunzioni  
(tomato puree and mozzarella + additions)



## JABEL

€ 10.00

passata di pomodoro, primo sale, salame dolce, origano, pangrattato all'aglio

(tomato puree, primo sale, sweet salami, oregano, garlic breadcrumbs)



## DIAVOLA

€ 10.00

passata di pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive  
(tomato puree, mozzarella, spicy salami, olives)



## RUCOLINA

€ 10.00

passata di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana  
(tomato puree, mozzarella, prosciutto, rocket, parmesan flakes)



## NORCINA

€ 10.00

passata di pomodoro, mozzarella, polpa di salsiccia siciliana, cipolla  
(tomato puree, mozzarella, sicilian sausage pulp, onion)



## 4 FORMAGGI

€ 10.00

mozzarella, gorgonzola, pecorino, scaglie di grana  
(mozzarella, gorgonzola, pecorino cheese, parmesan flakes)



## TONNO E CIPOLLA

€ 10.00

passata di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla  
(tomato puree, mozzarella, tuna, onion)



## TEDESCA

€ 10.00

passata di pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wurstel  
(tomato puree, mozzarella, fries, wurstel)



## PATAPIZZA

€ 9.00

passata di pomodoro, mozzarella, patatine fritte  
(tomato puree, mozzarella, french fries)



## CAPRICCIOSA

€ 10.00

passata di pomodoro, mozzarella, olive, carciofi, wurstel, funghi, prosciutto  
cotto  
(tomato puree, mozzarella, olives, artichokes, wurstel, mushrooms, cooked  
ham)



## VEGETARIANA

€ 10.00

passata di pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane  
(tomato puree, mozzarella, zucchini, peppers, eggplant)



## PARMIGIANA

€ 10.00

passata di pomodoro, mozzarella, melanzane, scaglie di grana  
(tomato puree, mozzarella, eggplant, parmesan flakes)



## ROMANA

€ 9.00

passata di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
(tomato puree, mozzarella, cooked ham)



## RIANELLA

€ 8.00

passata di pomodoro, mozzarella, acciughe, aglio, pecorino, olio  
(tomato puree, mozzarella, anchovies, garlic, pecorino cheese, oil)



## RIANATA

€ 7.50

polpa di pomodoro, acciughe, aglio, pecorino, origano, olio  
(tomato pulp, anchovies, garlic, pecorino cheese, oregano, oil)



## MARGHERITA

€ 8.00

passata di pomodoro, mozzarella  
(tomato puree, mozzarella)



## BIANCANEVE

€ 7.00

mozzarella, olio  
(mozzarella, oil)



## 4 GUSTI

€ 10.00

Passata di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, wurstel  
(Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, olives, wurstel)



### CHICKEN PIZZA

€ 10.00

mozzarella, patate al forno, pollo grigliato, salsa barbecue  
(mozzarella, baked potatoes, grilled chicken, barbecue sauce)



### PANINO SICILIANO

€ 8.00

panepizza ripieno con acciughe, pomodoro a fette, primosale, sale,  
origano, olio  
(breadpizza stuffed with anchovies, sliced tomato, primosale, salt, oregano,  
oil)



### PANINO ALL'UFFICIALE

€ 8.00

panepizza ripieno con prosciutto cotto e mozzarella o salame e mozzarella  
(breadpizza stuffed with cooked ham and mozzarella or salami and  
mozzarella)



### PIZZA SFIZIO

€ 7.00

nutella e zucchero a velo  
(nutella and powdered sugar)



# DOLCI

## **COPPA AI PISTACCHI DI SICILIA**

€ 7.00

crema al pistacchio, wafer croccante al pistacchio e cioccolato bianco, cacao glitterato e granella di pistacchio  
(pistachio cream, crunchy pistachio and white chocolate wafer, glitter cocoa and pistachio grains)



## **INCANTO AL CARMELLO SALATO E CIOCCOLATO**

€ 7.00

crema al caramello con crema al cioccolato, decorato con pepite di cioccolato e crumble al burro  
(caramel cream with chocolate cream, decorated with chocolate chips and butter crumble)



## **TARTUFO CHEESECAKE**

€ 6.00

gelato cheesecake con salsa alle fragole e lamponi, ricoperto da un croccante di crumble di pasta frolla al burro  
(cheesecake ice cream with strawberry and raspberry sauce, covered with a crunchy butter shortcrust pastry crumble)



## **TARTUFO CLASSICO**

€ 6.00

gelato allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao  
(zabaglione ice cream and chocolate ice cream, decorated with chopped hazelnuts and cocoa)



## **TARTUFO BIANCO**

€ 6.00

gelato allo zabaione con cuore di gelato al caffè, decorato con granella di meringa  
(zabaglione ice cream with a heart of coffee ice cream, decorated with meringue grains)



## **FLUTE AL LIMONCELLO**

€ 7.00

gelato al limone con variegatura al limoncello  
(lemon ice cream with limoncello variegation)



**SEMIFREDDO ALLE MANDORLE**

€ 6.00

gelato alle mandorle  
(almond ice cream)**COPPA STRACCIATELLA**

€ 7.00

gelato stracciatella e cioccolato  
(Stracciatella and chocolate ice cream)**COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA**

€ 7.00

gelato nocciola e cioccolato amaro  
(hazelnut and bitter chocolate ice cream)**COPPA CAFFE'**

€ 7.00

gelato alla panna variegato al caffè, con chicchi di cioccolato al caffè  
(variegated coffee cream ice cream, with coffee chocolate beans)**COPPA ISABEL**

€ 7.00

gelato al mandarino variegato al succo di limone  
(mandarin ice cream variegated with lemon juice)**TIRAMISU'**

€ 7.00

savoardi, crema al mascarpone, cioccolato, caffè  
(ladyfingers, mascarpone cream, chocolate, coffee)**SORBETTO AL LIMONE**

€ 5.00

**CANNOLO SICILIANO**

€ 6.00

**CASSATA SICILIANA ALL'ARANCIA**

€ 7.00

**SOUFFLE AL CIOCCOLATO**


€ 6.00

**GELATI BAMBINI**

€ 7.00

a scelta tra cioccolato, fragola o vaniglia

## *Legenda allergeni*

-  *Funghi*
-  *Soia*
-  *Mais*
-  *Anidrite solforosa*
-  *Lupini*
-  *Sesamo*
-  *Molluschi*
-  *Senape*
-  *Sedano*
-  *Frutta a guscio*
-  *Latte e derivati*
-  *Arachidi e derivati*
-  *Glutine*
-  *Crostacei*
-  *Uovo e derivati*

*Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04)*

*I gentili clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saranno lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti. Per maggiori informazioni consultare la tabella allergeni esposta all'ingresso del locale o all'interno di questo menù.*

*Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011.*

*In caso di non reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.*