

Antipasti

Antipasto Cinquantapassi

€ 25.00

insalata di polpo, salmone affumicato, cocktail di gambero
cappuccetto fritto polpettine di tonno
(octopus salad, smoked salmon, shrimp cocktail, fried hood,
tuna meatballs)



Tonno in agrodolce

€ 15.00

tonno, cipolla, zucchero, aceto, sale e pepe
(tuna, onion, sugar, vinegar, salt and pepper)



Zuppa o Pepata di cozze

€ 10.00

cozze, pomodoro, aglio, prezzemolo, peperoncino o aglio, limone e
prezzemolo, sale, pepe e olio
(mussels, tomato, garlic, parsley, chilli or garlic, lemon and parsley, salt,
pepper and oil)



Cruditè di mare

€ 28.00

pesce misto, olio, limone, sale e pepe
(mixed fish, oil, lemon, salt and pepper)



Ostriche

(oyster)

€ 3.50
cad.



Tartare di gambero rosso con burrata

€ 18.00

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



Insalata di polpo

€ 15.00

polpo, sedano, carote, sale, pepe, limone, olio e aceto
(octopus, celery, carrots, salt, pepper, lemon, oil and vinegar)



Polpo arrosto laccato alla soia su purea di patate alla paprika

€ 16.00

polpo, soia, paprika, patate, olio, sale, pepe e grana
(octopus, soy, paprika, potatoes, oil, salt, pepper and parmesan cheese)



Bruschetta di mare

€ 12.00

pane, pomodoro, gambero, bottarga, salmone affumicato,
maionese, ketchup, olio, sale e pepe
(bread, tomato, shrimp, bottarga, smoked salmon, mayonnaise, ketchup,
oil, salt and pepper)



Bruschetta classica

€ 9.00

pane, pomodoro, aglio, basilico, olio, sale e pepe
(bread, tomato, garlic, basil, oil, salt and pepper)



Caponata siciliana

€ 12.00

melanzana, cipolla, sedano, concentrato di pomodoro, aceto, zucchero, olive, sale e pepe

(eggplant, onion, celery, tomato paste, vinegar, sugar, olives, salt and 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 di pesce

€ 18.00

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

€ 15.00

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 zucchini

€ 16.00

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

(fresh pasta, shrimp, garlic, oil, salt, pepper, parsley, zucchinis 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

€ 20.00

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



Ravioli ai crostacei

€ 18.00

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

€ 18.00

seppia e il suo nero, aglio, prezzemolo, concentrato di pomodoro, sale, olio e pepe
(cuttlefish and its ink, garlic, parsley, tomato paste, salt, oil and pepper)



Bucatino con le sarde

€ 16.00

sarde, pinoli, uva sultanina, finocchietto selvatico, zafferano, concentrato di pomodoro, aglio, cipolla, sale, pepe, olio e mollica di pane tostata
(sardines, pine nuts, sultanas, wild fennel, saffron, tomato paste, garlic, onion, salt, pepper, oil and toasted bread crumbs)



Paccheri carciofi e spada

€ 16.00

carciofi, pesce spada, aglio, prezzemolo, patate, olio, sale e pepe
(artichokes, swordfish, garlic, parsley, potatoes, oil, salt and pepper)



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)



Secondi piatti

Frittura di paranza

€ 18.00

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



Pescato del giorno

€ 6.50

(catch of the day)

all'etto



Grigliata mista di pesce

€ 25.00

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



Tagliata di tonno al sesamo

€ 18.00

tonno, sesamo, olio e sale
(tuna, sesame)



Involentino di pesce spada

€ 16.00

pesce spada, pinoli, uva sultanina, patate, cipolla, mollica di pane,
sale, pepe, prezzemolo e olio
(swordfish, pine nuts, sultanas, potatoes, onion, breadcrumbs, salt,
pepper, parsley and oil)



Calamario ripieno su crema di melanzane e scaglie di caciocavallo € 18.00

calamario, pinoli, uva sultanina, patate, melanzane, cipolla, prezzemolo, olio, sale, pepe e caciocavallo
(squid, pine nuts, sultanas, potatoes, eggplant, onion, parsley, oil, salt, pepper and caciocavallo cheese)



Spada panato 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)



Filetto ai funghi € 22.00

manzo, funghi, prezzemolo, sale, pepe, olio e mascarpone
(beef, mushrooms, parsley, salt, pepper, oil and mascarpone)



Entrecôte alla griglia € 15.00

manzo, olio e sale
(beef, oil and salt)

Carni in frollatura

(Aged meats)

Contorni

Insalata caprese

€ 8.00

pomodoro, basilico, mozzarella di bufala, sale, olio e origano
(tomato, basil, buffalo mozzarella, salt, oil and oregano)



Verdure grigliate

€ 8.00

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 rustica

€ 10.00

iceberg, rucola, pomodoro, mais, pollo e salsa caesar

(iceberg, arugula, tomato, corn, chicken and caesar sauce)



Insalatona contadina

€ 8.00

pomodoro, cipolla, primo sale, capperi e acciughe

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



Insalatona estiva

€ 12.00

iceberg, rucola, mozzarella di bufala, bresaola e scaglie di grana

(iceberg, rocket, buffalo mozzarella, bresaola and parmesan flakes)



Coperto e servizio

€ 2,50

Bevande

Acqua (naturale)	€ 3.50
Acqua S. Pellegrino (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 180ml	€ 4.00
Campari soda 10%	€ 4.00
Schweppes tonica/lemon	€ 2.50
Succhi di frutta (gusti vari)	€ 3.00

Dei Mari – birra artigianale 40cl	€ 7.00
Dei Mari – birra artigianale 20cl	€ 4.00
Corona	€ 5.00
Corona “0”	€ 5.00
Peroni “Senza Glutine”	€ 4.50
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

GENOVESE

€ 10.00

pesto genovese, mozzarella, melanzane, salsiccia e mandorle tostate
(genovese pesto, mozzarella, eggplant, sausage and toasted almonds)



CONTADINA

€ 11.00

ciliegiino, mozzarella, acciughe, basilico, crema di pomodoro secco, ricotta e pangrattato
(cherry tomatoes, mozzarella, anchovies, basil, sun-dried tomato cream, ricotta and breadcrumbs)



DELIZIA

€ 14.00

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

€ 13.00

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



SAN VITO

€ 9.00

pesto trapanese, melanzane, zucchine, pecorino e aglio
(trapanese pesto, eggplant, zucchini, pecorino cheese and garlic)



CAMPAGNOLA

€ 10.00

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



VIOLETTA

€ 12.00

crema di cavolo viola, gorgonzola, bacon, peperoni, mozzarella e pomodorini gialli
(cream of purple cabbage, gorgonzola, bacon, peppers, mozzarella and yellow cherry tomatoes)



FANTASIA

€ 10.00

mozzarella, olive, mortadella in uscita, crema di pomodoro secco
(mozzarella, olives, mortadella on the way out, dried tomato cream)



SCAMPATA

€ 16.00

crema di asparagi, mozzarella, scampi e mandorle tostate
(cream of asparagus, mozzarella, scampi and toasted almonds)



PORCINA

€ 15.00

funghi porcini, mozzarella, salsiccia e grana grattugiato in cottura
(porcini mushrooms, mozzarella, sausage and grated parmesan cheese)



PUMPKIN PIZZA

€ 13.00

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



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

€ 9.00

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

€ 9.00

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



ROSSA

€ 5.00

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

€ 11.00

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

€ 7.00

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



PANE PIZZA

€ 4.00

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



SALSICCIA E FRIARELLI

€ 9.00

mozzarella, salsiccia, friarelli
(mozzarella, sausage, friarelli)



PARMA

€ 10.00

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



PIZZA SENZA GLUTINE (base margherita)

€ 9.00

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



JABEL

€ 9.50

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

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



DIAVOLA

€ 9.00

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

€ 8.00

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



4 FORMAGGI

€ 9.50

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



TONNO E CIPOLLA

€ 8.50

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



TEDESCA

€ 9.00

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



PATAPIZZA

€ 8.00

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)



DEL PIZZAIOLO

€ 10.00

mozzarella, patate al forno, salmone, scaglie di grana
(mozzarella, baked potatoes, salmon, parmesan flakes)



VEGETARIANA

€ 9.00

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



PARMIGIANA

€ 9.00

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



ROMANA

€ 8.00

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



RIANELLA

€ 7.50

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



RIANATA

€ 7.00

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



MARGHERITA

€ 7.00

passata di pomodoro, mozzarella
(tomato puree, mozzarella)



BIANCANEVE

€ 6.00

mozzarella, olio
(mozzarella, oil)



CHICKEN PIZZA

€ 10.00

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



VALTELLINA

€ 10.00

mozzarella, speck, gorgonzola, noci, cipolla
(mozzarella, speck, gorgonzola, walnuts, onion)



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 CARAMELLO 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

	<i>Funghi</i>
	<i>Soia</i>
	<i>Mais</i>
	<i>Anidrite solforosa</i>
	<i>Lupini</i>
	<i>Sesamo</i>
	<i>Molluschi</i>
	<i>Senape</i>
	<i>Sedano</i>
	<i>Frutta a guscio</i>
	<i>Latte e derivati</i>
	<i>Arachidi e derivati</i>
	<i>Glutine</i>
	<i>Crostacei</i>
	<i>Uovo e derivati</i>

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.