Antipasti

Antipasto Cinquantapassi € 25.00
salmone affumicato, cappuccetto fritto, insalata di polpo, cocktail di gamberi, caponata di melanzane
(sedano, carote, sale, pepe, olio, melanzane, cipolla, capperi, olive, maionese, ketchup, gamberi, calamaretti, farina, polpo, salmone)
(celery, carrots, salt, pepper, oil, eggplant, onion, capers, olives, mayonnaise, ketchup, shrimp, squid, flour, octopus, salmon)

Tartare di manzo con uovo di quaglia, tartufo nero e maionese di nocciole € 18.00
manzo, uovo di quaglia, tartufo nero, nocciole, sale, pepe, limone, capperi, olio
(beef, quail egg, black truffle, hazelnuts, salt, pepper, lemon, capers, oil)

Zuppa di fagioli con porchetta croccante € 15.00
fagioli, porchetta, cipolla, sale, pepe, olio
(beans, porchetta, onion, salt, pepper, oil)

Crocchette di baccalà in tempura su crema di cavolfiore e salsa alla pizzaiola € 17.00
(baccalà, cavolfiore, farina, sale, pepe, olio, pomodoro, cipolla, origano, pecorino)
(cod, cauliflower, flour, salt, pepper, oil, tomato, onion, oregano, pecorino cheese)

Bruschetta di mare € 13.00

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

Tortino di melanzane con fonduta di formaggio € 15.00

melanzane, pomodoro, cipolla, grana, olio, sale, pepe
(shrimp, burrata oil, salt and pepper)

Insalata di polpo e patate € 15.00

polpo, patate, ciliegino, zafferano, sale, pepe, olio
(octopus, potatoes, cherry tomatoes, saffron, salt, pepper, oil)

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

Mezze maniche con macco di fave, crema di grana e guanciale croccante € 16.00
fave, carote, sedano, cipolla, guanciale, grana, sale, pepe, olio
(broad beans, carrots, celery, onion, bacon, parmesan cheese, salt, pepper, oil)

Busiate alla norma € 13.00
pasta fresca, pomodoro, melanzane, ricotta salata, sale, pepe, olio, basilico
(fresh pasta, tomato, eggplant, salted ricotta, salt, pepper, oil, basil)

Busiate alla trapanese € 13.00
pasta fresca, pomodoro, aglio, mandorle, basilico, olio, sale, pepe
(fresh pasta, tomato, garlic, almonds, basil, oil, salt, pepper)

Pappardelle al ragù di cervo € 18.00
pasta secca, cervo, carote, sedano, cipolla, sale, olio, pepe, concentrato di pomodoro
(dried pasta, venison, carrots, celery, onion, salt, oil, pepper, tomato paste)

Cous cous di agnello, verdure miste e ceci € 18.00

semola incocciata a mano, olio, sale, pepe, peperoncino, agnello, curcuma, verdure miste di stagione, ceci, cannella, alloro, mandorle

(cous cous, oil, salt, pepper, chilli, lamb, turmeric, mixed seasonal vegetables, chickpeas, cinnamon, bay leaf, almonds)

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)

Cous cous di pesce con fritturina di calamari e gamberi € 20.00

semola incocciata a mano, olio, sale, pepe, peperoncino, concentrato di pomodoro, prezzemolo, aglio, cipolla, cannella, alloro, pesce misto da zuppa, mandorle

(cous cous, oil, salt, pepper, chilli, tomato paste, parsley, garlic, onion, cinnamon, bay leaf, mixed fish soup, almonds)

Cassatelle in brodo di pesce € 18.00

pasta fresca ripiena di ricotta, menta, aglio, sale, pepe, olio, concentrato di pomodoro, peperoncino, pesce misto da zuppa

(fresh pasta stuffed with ricotta, mint, garlic, salt, pepper, oil, tomato paste, chilli, mixed fish soup)

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)

Trancio di ricciola su pesto di melanzana e crumble salato € 20.00
ricciola, melanzana, mandorle, basilico, sale, pepe, olio, olive, taralli, capperi
(amberjack, eggplant, almonds, basil, salt, pepper, oil, olives, taralli, capers)

Polpo stufato con olive capperi e patate € 18.00
polpo, olive, capperi, patate, olio, sale, pepe, origano
(squid, shrimp, swordfish, tuna, oil and salt)

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)

Stinco di maiale con patate e la sua demiglace € 17.00
maiale, sale, pepe, olio, patate, aromi misti per arrosto, carote, sedano, cipolla
(pork, salt, pepper, oil, potatoes, mixed roast flavors, carrots, celery, onion)

Costolette di agnello su purea di patate € 18.00
agnello, sale, pepe, patate, latte, burro, grana, olio
(lamb, salt, pepper, potatoes, milk, butter, parmesan cheese, oil)

Tagliata di vitello con rucola e grana € 20.00
manzo, rucola e grana
(beef, rocket and parmesan cheese)

Filetto di manzo ai funghi € 22.00
manzo, funghi, prezzemolo, sale, pepe, olio e mascarpone
(beef, mushrooms, parsley, salt, pepper, oil and mascarpone)

Contorni

Patate al forno € 6.00
patate, olio, sale, pepe e aromi vari
(potatoes, oil, salt, pepper and various flavorings)

Verdure grigliate € 8.00
melanzane, zucchine, peperoni e funghi, olio e sale
(eggplant, zucchini, peppers and mushrooms, oil and salt)

Patate fritte € 5.00
(french fries)

Insalata mista € 6.00
iceberg, radicchio, pomodoro, mais
(iceberg, radicchio, pomodoro, corn)

Spinaci al burro € 6.00
iceberg, radicchio, pomodoro, mais
(spinaci, burro, sale, pepe)

Insalatone

Insalatona cinquantapassi € 15.00
iceberg, radicchio, salmone affumicato, mozzarella di bufala e gamberetti
(iceberg, radicchio, smoked salmon, buffalo mozzarella and shrimp)

Insalata 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)

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 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 (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

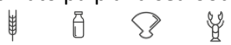
Pizze Special

CONTADINA € 15.00
ciliegino, mozzarella, acciughe, basilico, crema di pomodoro secco, ricotta e pangrattato
(cherry tomatoes, mozzarella, anchovies, basil, sun-dried tomato cream, ricotta and breadcrumbs)

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)

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) € 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)

DEL PIZZAIOLO € 10.00
mozzarella, patate al forno, salmone, scaglie di grana
(mozzarella, baked potatoes, salmon, parmesan flakes)

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, funghi, prosciutto cotto, olive, wurstel
(tomato puree, mozzarella, mushrooms, cooked ham, olives, frankfurters)

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 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 caffe, 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 cioccolata
(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 caffe, con chicchi di cioccolato al caffe
(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
savoiardi, 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'ingresse 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.