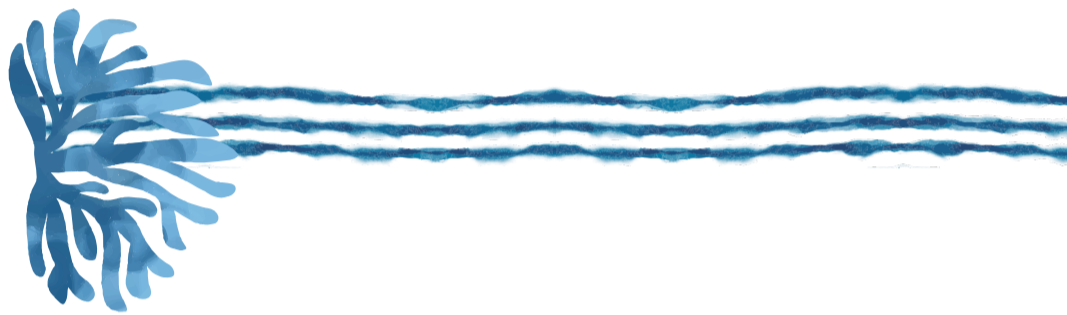
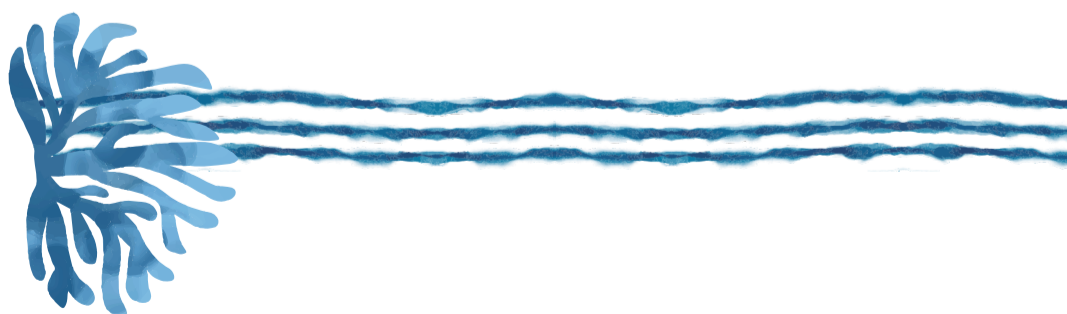




calabistrot  
food wine drink



calabistrot  
food wine drink



calabistrot  
food wine drink

FUORI  
*menù*



calabistrot  
food wine drink

FUORI  
*menù*





EXTRA  
*menu*



EXTRA  
*menu*



#### ANTIPASTI

**Zuppa di cozze** (cozze, pomodoro, aglio, origano, acqua di cottura delle cozze, sale, olio evo, prezzemolo) € 18,00



**Pepata di cozze** (cozze, vino bianco, aglio, acqua di cottura delle cozze, pepe nero, sale, olio evo, prezzemolo) € 17,00



**Frittura di cappuffedda** (calamaretti)

(Cappuffedda, farina di grano duro, sale) € 20,00



**Carpaccio di Polpo alla Siciliana**

(Polipo, olio evo, limone, sale, prezzemolo) € 16,00



**Ragusano fritto con cipolla in agrodolce**

(Formaggio Ragusano, pangrattato, uovo, farina, cipolla, anice stellato, zucchero, aceto, sale, prezzemolo) € 16,00



#### PRIMI PIATTI

**Spaghetti al nero di seppia**

(Spaghetti, seppie, concentrato di pomodoro, pomodoro, basilico, cipolla, vino bianco, aglio, sale, prezzemolo, olio evo) € 18,00



**Spaghetti con la cernia**

(Spaghetti, cernia, carota, sedano, cipolla, vino bianco, pomodoro, sale, olio evo, prezzemolo) € 18,00



**Spaghetti con le sarde**

(Spaghetti, sarde, uvetta, pinoli, vino bianco, concentrato di pomodoro, finocchietto, pan grattato, aglio, cipolla, prezzemolo, sale, olio evo) € 18,00



#### ANTIPASTI

**Zuppa di cozze** (cozze, pomodoro, aglio, origano, acqua di cottura delle cozze, sale, olio evo, prezzemolo) € 18,00



**Pepata di cozze** (cozze, vino bianco, aglio, acqua di cottura delle cozze, pepe nero, sale, olio evo, prezzemolo) € 17,00



**Frittura di cappuffedda** (calamaretti)

(Cappuffedda, farina di grano duro, sale) € 20,00



**Carpaccio di Polpo alla Siciliana**

(Polipo, olio evo, limone, sale, prezzemolo) € 16,00



**Ragusano fritto con cipolla in agrodolce**

(Formaggio Ragusano, pangrattato, uovo, farina, cipolla, anice stellato, zucchero, aceto, sale, prezzemolo) € 16,00



#### PRIMI PIATTI

**Spaghetti al nero di seppia**

(Spaghetti, seppie, concentrato di pomodoro, pomodoro, basilico, cipolla, vino bianco, aglio, sale, prezzemolo, olio evo) € 18,00



**Spaghetti con la cernia**

(Spaghetti, cernia, carota, sedano, cipolla, vino bianco, pomodoro, sale, olio evo, prezzemolo) € 18,00



**Spaghetti con le sarde**

(Spaghetti, sarde, uvetta, pinoli, vino bianco, concentrato di pomodoro, finocchietto, pan grattato, aglio, cipolla, prezzemolo, sale, olio evo) € 18,00



#### Fusilloni con tonno

(Fusilloni, tonno fresco, carota, cipolla, sedano, vino bianco, concentrato di pomodoro, pomodoro, prezzemolo, sale, olio evo) € 18,00



**Bottoni di pasta fresca con stracciatella di bufala, basilico e salsa al ciliegino**

(Pasta fresca, uova, stracciatella, ricotta, gelatina alimentare, ciliegino, olio, aglio, basilico) € 16,00



#### SECONDI PIATTI

**Tagliata di Tonno scottato alle erbe con caponata, cipolla rossa e ridotto di aceto balsamico**

(Tonno, erbe aromatiche, cipolla rossa, aceto di vino, vino bianco, marsala, peperoni, melanzana, carote, sedano, cipolla, salsa di pomodoro, prezzemolo, sale, pepe nero, olio evo) € 22,00



**Ricciola al limone femminello, menta e pepe rosa**

(Ricciola, limone, menta, pepe rosa, carota, sedano, cipolla, vino bianco, farina di riso, olio di semi di arachidi, sale, zucchero, prezzemolo, olio evo) € 20,00



**Seppia di Sampieri con dadolata di limone e pomodoro**

(Seppia, limone, pomodorino, sale, prezzemolo, olio evo) € 25,00



Supplementi:

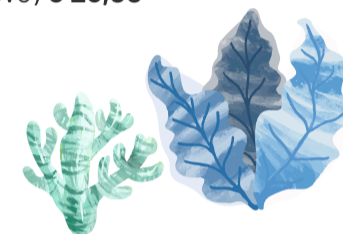
Pasta senza glutine € 2,50

Pasta fresca dove non prevista € 1,50

Cappotti € 2,00

Avvisiamo la Gentile clientela che tutti i prodotti sottolineati in assenza di reperimento del prodotto fresco, possono essere surgelati o Congelati, \*\*Abbattuto in azienda per garantire la sicurezza alimentare.

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, Vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione



#### Fusilloni con tonno

(Fusilloni, tonno fresco, carota, cipolla, sedano, vino bianco, concentrato di pomodoro, pomodoro, prezzemolo, sale, olio evo) € 18,00



**Bottoni di pasta fresca con stracciatella di bufala, basilico e salsa al ciliegino**

(Pasta fresca, uova, stracciatella, ricotta, gelatina alimentare, ciliegino, olio, aglio, basilico) € 16,00



#### SECONDI PIATTI

**Tagliata di Tonno scottato alle erbe con caponata, cipolla rossa e ridotto di aceto balsamico**

(Tonno, erbe aromatiche, cipolla rossa, aceto di vino, vino bianco, marsala, peperoni, melanzana, carote, sedano, cipolla, salsa di pomodoro, prezzemolo, sale, pepe nero, olio evo) € 22,00



**Ricciola al limone femminello, menta e pepe rosa**

(Ricciola, limone, menta, pepe rosa, carota, sedano, cipolla, vino bianco, farina di riso, olio di semi di arachidi, sale, zucchero, prezzemolo, olio evo) € 20,00



**Seppia di Sampieri con dadolata di limone e pomodoro**

(Seppia, limone, pomodorino, sale, prezzemolo, olio evo) € 25,00



Supplementi:

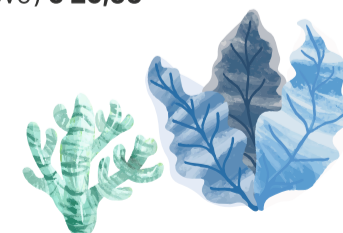
Pasta senza glutine € 2,50

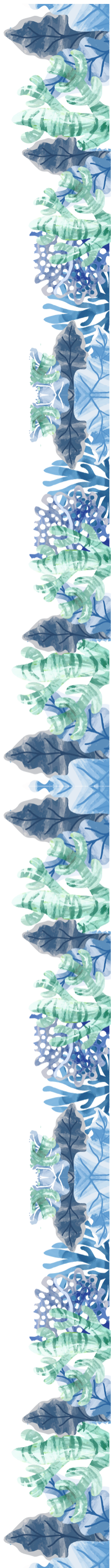
Pasta fresca dove non prevista € 1,50

Cappotti € 2,00

Avvisiamo la Gentile clientela che tutti i prodotti sottolineati in assenza di reperimento del prodotto fresco, possono essere surgelati o Congelati, \*\*Abbattuto in azienda per garantire la sicurezza alimentare.

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, Vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione





**STARTERS**

**Mussels soup with tomato sauce** (mussels, tomato, garlic, mussels cooking water, salt, parsley, evo oil) € 18,00



**Peppered mussels with white wine** (Mussels, white wine, garlic, mussels cooking water, black pepper, salt, parsley, evo oil) € 17,00



**Fried "Cappottedda" (baby squids)** (Cappottedda, wheat flour, salt) € 20,00



**Sicilian Octopus' Carpaccio** (Octopus, lemon, parsley, salt evo oil) € 17,00



**Fried "Cacio" Cheese with sweet&sour stewed onion** (Ragusano cheese, breadcrumb, eggs, flour, red onion, star anise, sugar, vinegar, salt, parsley) € 16,00



**MAIN COURSES**

**Spaghetti with cuttlefish black ink** (Spaghetti, cuttlefish, tomato, tomato paste, onion, white wine, garlic, evo oil, salt, basil and parsley) € 18,00



**Spaghetti with grouper** (Spaghetti, grouper, carrot, celery, onion, white wine, tomato, salt, parsley, evo oil) € 18,00



**Spaghetti with sardines** (Spaghetti, sardines, raisin, pine nuts, white wine, tomato concentrate, wild fennel, breadcrumb, garlic, onion, parsley, salt, evo oil) € 18,00



**STARTERS**

**Mussels soup with tomato sauce** (mussels, tomato, garlic, mussels cooking water, salt, parsley, evo oil) € 18,00



**Peppered mussels with white wine** (Mussels, white wine, garlic, mussels cooking water, black pepper, salt, parsley, evo oil) € 17,00



**Fried "Cappottedda" (baby squids)** (Cappottedda, wheat flour, salt) € 20,00



**Sicilian Octopus' Carpaccio** (Octopus, lemon, parsley, salt evo oil) € 17,00



**Fried "Cacio" Cheese with sweet&sour stewed onion** (Ragusano cheese, breadcrumb, eggs, flour, red onion, star anise, sugar, vinegar, salt, parsley) € 16,00



**MAIN COURSES**

**Spaghetti with cuttlefish black ink** (Spaghetti, cuttlefish, tomato, tomato paste, onion, white wine, garlic, evo oil, salt, basil and parsley) € 18,00



**Spaghetti with grouper** (Spaghetti, grouper, carrot, celery, onion, white wine, tomato, salt, parsley, evo oil) € 18,00



**Spaghetti with sardines** (Spaghetti, sardines, raisin, pine nuts, white wine, tomato concentrate, wild fennel, breadcrumb, garlic, onion, parsley, salt, evo oil) € 18,00



**Fusilloni with Tuna**

(Fusilloni, fresh tuna, carrot, celery, onion, white wine, tomato concentrate, tomato, parsley, salt evo oil) € 18,00



**Ravioli filled with stracciatella and basil with cherry tomato sauce** (Fresh pasta ravioli, egg, stracciatella, ricotta, edible gelatine, cherry tomato, evo oil, garlic, basil) € 16,00



**SECOND COURSES**

**Tonno: Seared tuna steak with caponata, red onion and reduced balsamic vinegar** (Herbs-flavoured Tuna, red onion, wine vinegar, white wine, sugar, Marsala, eggplant, peppers, carrots, celery, onion, tomato sauce, raisins, parsley, salt, pepper and Evo oil) € 22,00



**Ricciola: Stewed amberjack with Femminello lemon, mint and pink pepper** (Amberjack, lemon, mint, pink pepper, flour rice, peanuts seeds oil, carrot, celery, onion, white wine, garlic, parsley, salt evo oil) € 20,00



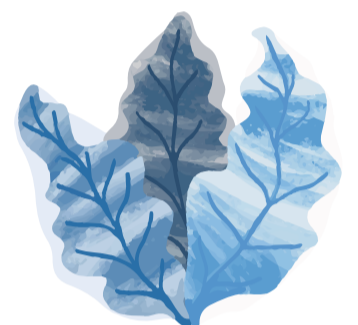
**Seppia: Grilled cuttlefish from Sampieri with cherry tomato and lemon salad** (Cuttlefish, lemon, cherry tomato, salt, parsley, evo oil) € 25,00



**EXTRA CHARGE:**

Pasta Gluten free € 2,50  
Fresh pasta where not provided €1,50  
Baby Squid € 2,00

We inform our customers that all highlighted products (in the lack of fresh product) may be frozen.  
\*\* Frozen on the farm to ensure food safety  
If you are allergic or intolerant to certain foods, please inform our staff before ordering.



**Fusilloni with Tuna**

(Fusilloni, fresh tuna, carrot, celery, onion, white wine, tomato concentrate, tomato, parsley, salt evo oil) € 18,00



**Ravioli filled with stracciatella and basil with cherry tomato sauce** (Fresh pasta ravioli, egg, stracciatella, ricotta, edible gelatine, cherry tomato, evo oil, garlic, basil) € 16,00



**SECOND COURSES**

**Tonno: Seared tuna steak with caponata, red onion and reduced balsamic vinegar** (Herbs-flavoured Tuna, red onion, wine vinegar, white wine, sugar, Marsala, eggplant, peppers, carrots, celery, onion, tomato sauce, raisins, parsley, salt, pepper and Evo oil) € 22,00



**Ricciola: Stewed amberjack with Femminello lemon, mint and pink pepper** (Amberjack, lemon, mint, pink pepper, flour rice, peanuts seeds oil, carrot, celery, onion, white wine, garlic, parsley, salt evo oil) € 20,00



**Seppia: Grilled cuttlefish from Sampieri with cherry tomato and lemon salad** (Cuttlefish, lemon, cherry tomato, salt, parsley, evo oil) € 25,00



**EXTRA CHARGE:**

Pasta Gluten free € 2,50  
Fresh pasta where not provided €1,50  
Baby Squid € 2,00

We inform our customers that all highlighted products (in the lack of fresh product) may be frozen.  
\*\* Frozen on the farm to ensure food safety  
If you are allergic or intolerant to certain foods, please inform our staff before ordering.

