

ma•dama

OSTERIA SUL MARE

Tapas / aperitive

- Cozze* gratinate euro 5
Mussels au gratin
- Crespelle di alghe* euro 4
Seaweed crepes
- Bruschette cavolo, stracciatella e acciughe
marinate euro 5
*Cabbage bruschetta, stracciatella cheese and mari-
nated anchovies*
- Beccafico 'n roll euro 6
Beccafico 'n roll
- Arancinetti di pesce euro 4
Fish arancinetti
- Chips lime, pepe nero & pepe rosa euro 5
Lime, black pepper & pink pepper chips
- Fritturina di pescato* euro 14
Fried fi
- Polpette di pescato* e patate euro 4
Fish balls and potatoes
- Tartare tricolore (tonno*, avocado e salmone)
euro 14
Tricolor tartare (tuna, avocado and salmon)
- Ostriche euro 3 cad 1
Oysters
- Impepata di cozze euro 8
Peppered mussels
- Insalata di polpo* euro 9
Octopus salad

Primi

- Spaghetti con le vongole euro 15
Spaghetti with clams
- Calamarata spada, pomodorino, melanza-
ne, mentuccia euro 14
*Calamarata swordfish, cherry tomatoes, aubergi-
nes, mint*
- Vermicelli con la bottarga euro 14
Vermicelli with bottarga
- Fusilloni gamberi, julienne verdure,
zenzero e salsa soia euro 15
*Shrimp fusilloni, vegetables julienne, ginger and
soy sauce*

Secondi

- Polpo* arrosto su purea di patate euro 14
Roasted octopus on mashed potatoes
- Grigliata mista* euro 16
Mixed grill
- Filetto di tonno* con cipolla in agrodolce
euro 16
Tuna fillet with sweet and sour onion
- Pavè di salmone in crosta di pistacchio e
semi di papavero euro 16
Salmon pavè in pistachio crust and poppy seeds
- Pescato del giorno euro 60 al kg
Catch of the day

Extra

- Carbonara (pasta con uovo, guanciale e
pecorino romano) euro 10
pasta with egg, bacon and pecorino romano
- Norma euro 8
Pasta tomato, aubergine and salted ricotta
- Burger di manzo al piatto con contorno di
patatine fresche euro 12
Beef burger on the plate with a side of fresh fries
- Cotoletta con contorno di chips di patate
euro 10
Schnitzel with potato chips side dish

Contorni

- Insalata arance, cavolo e finocchio euro 5
Orange, cabbage and fennel salad
- Pomodorini, cipolla rossa, basilico e ricot-
ta salata euro 4
Cherry tomatoes, red onion, basil and salted ricotta
- Misticanza euro 4
Mixed salad
- Patate al forno euro 4
Baked potatoes

Fine pasto

- Sorbetto euro 3
Sorbet
- Dolci in monoporzioni euro 6
Desserts in single portions
- Gelato euro 4
Ice cream
- Torta fetta euro 6
Slice cake

Servizio / Service 2 euro

I playa

Bevande

Acqua naturale 0,75 euro 2

Still water

Acqua frizzante 0,75 euro 2

Sparkling water

Coca-cola in vetro 0,25 euro 2,5

Coke vap 0,25

Fanta in vetro 0,25 euro 2,5

Fanta vap 0,25

Sprite in vetro 0,25 euro 2,5

Sprite vap 0,25

Carta dei vini/ Wine list

Calice rossi, bianchi, rosati euro 5

Calice bollicine euro 7

Spumanti/Sparkling wines

Alantaria, Terre Siciliane Brut IGT, Inzolia, Nicosia euro 19

Sosta Tre Santi, Doc Sicilia Brut IGT, Carricante, Nicosia euro 26

Sosta Tre Santi, Spumante Etna Doc, Nerello mascalese, Nicosia euro 33

Rosati/Rosè wines

Sosta Tre Santi, Spumante rosato Etna Doc, Nerello mascalese, Nicosia euro 32

Rosa di fata, rosato IGT, Judeka euro 19

Coralium, rosato IGT, Syrah, Quattrocieli euro 19

Bianchi/White wines

Bioperlarge frizzante, Terre Siciliane IGT, Grillo, Nicosia euro 18

Grillo, Terre Siciliane IGT, Grillo, Nicosia euro 19

Passoluna, Terre Siciliane IGT, Inzolia e Zibibbo, Nicosia euro 18

Bianco di fata, rosato IGT, Inzolia e Grillo, Judeka euro 19

Jocu, Terre Siciliane IGT, Catarratto, Quattrocieli euro 18

Fluente, Terre Siciliane IGT, Inzolia, Quattrocieli euro 19

Sensale, Terre Siciliane IGT, Grillo, Sibiliana euro 19

Rossi/Red wines

Frappato, Terre Siciliane IGT, Frappato, Nicosia euro 19

Nerello mascalese, Terre Siciliane IGT, Nerello mascalese, Nicosia euro 19

Fluente, Terre Siciliane IGT, Syrah, Quattrocieli euro 19

Selezione birre / Selection of beers

Birra Messina euro 2,5

Birra Messina cristalli di sale euro 3

Birra Heinken euro 3,5

Birra artigianale siciliana alla spina euro 5

Sicilian craft beer on tap

Eolo, Pale ale 4,9%

Medusa, Dubbel 8%

Apollo, DIPA 8%