

Antica Locanda

RESTAURANT



*Una carezza di costante azzurro
per i palati più lieti*

*Il trionfo dell'argento più vivo
a rallegrare ogni sguardo*

*Valzer di fiori di scoglio
tra cammei di ricci fraganti e
caroselli di pesce di assoluta freschezza*

*Antica Locanda a Siracusa
in via Vittorio Veneto
In nome del mare, la crudità è servita*

Jose Mantineo



Antipasti

Caponata di pesce spada € 9,00

Olio EVO, verdure miste, aceto, zucchero, salsa di pomodoro, pesce spada, pinoli basilico / *Mixed vegetables, bitter-sweet, swordfish, pine nuts, tomato sauce, basil*

Zuppa di cozze al rosmarino con crostini di pane € 9,00

Olio EVO, aglio, cozze, ciliegino, crostini di pane, rosmarino, prezzemolo / *Olive oil, garlic, mussels, cherry tomato, croutons of bread, rosemary, parsley*

Totanetti affogati € 9,00

Olio EVO, cipolla, totanetti, salsa di pomodoro, prezzemolo / *Olive oil, onion, squid, tomato sauce, parsley*

Frittura di paranza € 12,00

Mixed fried fish

Sarde alla Beccafico € 8,00

Sarde, mollica, pinoli, scorza d'arancia aglio, prezzemolo, pecorino / *Garlic, sardines, pine nuts, pecorino cheese, orange zest, crumb, parsley*

Antipasto misto rustico € 8,00

Mixed rustic appetizer

Calamaretti fritti € 9,00

Fried cuttlefish

Marinati del giorno € 14,00

Marinated fish of the day



Primi Piatti

Fusilloni alle sarde € 12,00

Olio EVO, cipolla, sarde, uvetta, salsa di pomodoro, finocchietto selvatico, pinoli, mollica tostata / *Olive oil, onion, garlic, sardines, raisins, wild fennel, tomato sauce, pine nuts, breadcrumbs, parsley*

Paccheri con pesto di pistacchio, pesce spada e ciliegino € 14,00

Olive oil, pistachio pesto, cherry tomato, swordfish

Paccheri “respiro del mare” € 14,00

Olio EVO, aglio, uova di pesce spada, ciliegino, gamberi, prezzemolo / *Olive oil, garlic, swordfish roe, cherry tomato, local shrimps, parsley*

Spaghetti “Locanda” € 14,00

Olio EVO, aglio, cozze, vongole, calamari, gamberetti, prezzemolo / *Olive oil, garlic, seafood, cherry tomato, parsley*

Spaghetti alle vongole veraci € 14,00

Garlic, olive oil, clams, parsley





Primi Piatti

Spaghetti al nero di seppia e ricotta € 14,00

Olive oil, onion, squid ink, ricotta cheese, parsley

Linguine agli scampi € 14,00

Olive oil, garlic, cherry tomato, scampi, parsley

**Raviolini di cernia con gamberi, ciliegino,
mentuccia e mollica tostata** € 14,00

*Olive oil, garlic, grouper, shrimps, cherry tomato, mint,
breadcrumbs*

Fusilloni alla norma € 9,00

*Olio EVO, aglio, melanzane, basilico, salsa di pomodoro,
ricotta salata / Olive oil, garlic, aubergine, basil, tomato sauce,
ricotta cheese*

Cous Cous di pesce € 20,00

Olive oil, garlic, seafood, cherry tomato, almonds, parsley € 30,00 x2p

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio su richiesta.



Secondi

Trancio di spada alla griglia € 14,00

Olive oil, swordfish steak, parsley

Pesce spada alla siciliana € 15,00

Olive oil, swordfish, cherry tomato, garlic, capers, olives, parsley

Calamari alla griglia € 15,00

Olive oil, grilled squids, parsley

Baccalà croccante con olive e broccoletti € 15,00

Crispy cod, broccoli, olives

Gamberoni alla griglia € 16,00

Olive oil, king prawns, parsley

Arrosto misto di pesce € 18,00

Olive oil, mixed grilled fish

Zuppa di mare € 20,00

Olive oil, garlic, seafood, fish of the day

Bistecca arrosto € 10,00

Olive oil, beef steak

Burger di Scottona al piatto con scaglie di grana e ciliegino € 13,00

olive oil, hamburger, grana flakes, cherry tomato

Pescato del giorno € 60,00/kg

Fish of the day



Centarni

Insalata verde € 3,00

Green salad

Insalata mista € 4,00

Mixed salad

Ciliegiino cipolla rossa e ricotta salata € 5,00

Cherry tomato, red onion , salted ricotta

Insalata di arance e pinoli € 6,00

Oranges, pine nuts, origan

Patatine fritte € 3,50

French fries

