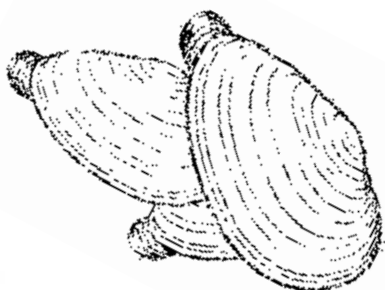


Antipasti

- Il Crudo di Mare con Sali aromatizzati € 20,00**
S.D. con Tonno, salmone, ostrica, scampo e gambero rosso di Mazara
- Tartara di Tonno € 13,00**
con stracciatella, fiori edibili essiccati e cocunci di Pantelleria
- Trilogia di crostacei € 13,00**
con misticanza, salsa aurora e uova di salmone
- Sicilia in Bocca € 12,00**
Polpiciini murati, polpette di sarde in agrodolce, caponatina di spada e pane Carasau
- Pastellati di Mare € 12,00**
Baccalà con colata di miele, bignè di gambero e trippa di calamaro
- La nostra insalatina di mare € 12,00**
con pompelmo e misticanza croccante
- Darna di cacio cavallo di Godrano fuso € 10,00**
con verdure in pasta Kataifi e riduzione di aceto balsamico

I NOSTRI MOLLUSCHI

- Composizione di molluschi € 18,00**
- Capesante (S.D.) € 15,00**
- Vongole Sauté € 14,00**
- Fasolari (S.D.) € 14,00**
- Cannolicchi (S.D.) € 14,00**
- Cozze in Zuppa o Pepate € 10,00**



I FRITTI

- Fritto di paranza € 12,00**
S.D. macaronello, calamaretti, triglietta, gambero bianco e cappuccetti
- Fritto classico palermitano € 10,00**
con arancinette, panelle e crocche

LA SELEZIONE DI MARE

- Aragosta (S.D.) € 90,00 Chilo**
- Astice (S.D.) € 50,00 Chilo**
- Scampo Imperiale (S.D.) € 7,00 Cadauno**
- Gamberone di Mazara (S.D.) € 6,00 Cadauno**
- Ostriche € 3,00 Cadauno**

IN CASO DI MANCATA REPERIBILITA' DELL'ALIMENTO FRESCO VERRA' SERVITO IL MIGLIOR SURGELATO



SOLEMAR

Club & Restaurant

Primi Piatti

- Calamarata Solemar** € 16,00
con gambero rosso e pistacchio di Bronte
- Tagliatelle con Battuto di gambero rosso** € 20,00
burratina, bottarga e ceste di lime
- Risotto Gilardò** € 20,00
Ostrica, mascarpone, crema di basilico, uova di salmone e colatura di alici
- Spaghetti alla Chitarra con granceola** € 18,00
vongole, gambero e rugiada di ricci (S.D.)
- Perle di riso carnaroli con scampi** € 16,00
e pesto di agrumi di Sicilia
- Gnocchi neri con salsa di salmone** € 14,00
al Martini Dry
- Trucioli al pesto di Favignana** € 12,00
Pesce spada e mentuccia
- Paccheri con salsa di pomodorini e crema di bufala** . .€ 12,00

Primi Piatti della tradizione SICILIANA (S.D.)

- Linguine Triglie e Finocchietto** € 13,00
- Bucatini con Sarde** € 12,00
- Linguine Sughetto moscardini** € 12,00
- Trenette Acciuga Rossa e mollica tostata** € 10,00
- Rigatoni alla Norma** € 10,00



IN CASO DI MANCATA REPERIBILITA' DELL'ALIMENTO FRESCO VERRA' SERVITO IL MIGLIOR SURGELATO

Secondi Piatti

TUTTI I NOSTRI SECONDI SONO CONTORNATI



SOLEMAR
Club & Restaurant

Pescato del giorno al chilogrammo € 60,00

Guazzetto di pesce ai due pomodori € 18,00
con vongole, sedano rapa fritto e spinacino croccante

S.D. Zuppa di pesce mediterraneo € 18,00

Code di gambero € 16,00
in pasta kataifi e riduzione di aceto balsamico

Gran Fritto Solemar € 16,00

Tonno scottato al Punto rosa € 16,00
con confettura di cipolla rossa

Salmone con painure di pistacchio € 15,00
su pesto di basilico

Tagliata di Angus € 18,00
con misticanza, datterino, scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico

I Nostri Dessert

Parfait € 5,00

(Mandorle con colata di cioccolato o agrumi con salsa ai frutti di bosco)

Tiramisù a bicchiere € 5,00

Panna cotta € 5,00

(Pistacchio, cioccolato o frutti di bosco)

Gelo di melone € 5,00

Bavarese di cantalupo € 5,00

IN CASO DI MANCATA REPERIBILITA' DELL'ALIMENTO FRESCO VERRA' SERVITO IL MIGLIOR SURGELATO

I NOSTRI MENU' SONO IDEATI E REALIZZATI DALLO CHEF GIUSEPPE GRAZIANO

WWW.SOLEMARCLUB.IT