



SOLEMAR

Club & Restaurant

2023

MENU

ANTIPASTI

FISH TARTARE

Tartare di Tonno
o Salmone con
Cucunci di
Pantelleria e
Sesamo

€ 20



POLPO CRUNCH

Tentacoli di
Polpo Croccante
su Crema
Tartufata

€ 18



REGINA DEI MARI

Insalatina di
Gamberi in
Salsa Rosa con
Julienne di
Seppia e il suo
Nero

€ 20



ESOTIC SEA

Insalatina di
Mare con
Pompelmo Rosa

€ 18



PARILLADA DE MAR

Padellata di
Molluschi e
Crostacei al
Grand Marnier

€ 20





VEGETARIANO

Millefoglie di Melanzane con Scamorza Affumicata e Piacentinu Ennese

€ 12



PESCATORE

Crudità con Ostrica, Scampo, Gamberone, mini-Tartare di Tonno o Salmone e Sashimi

€ 25

PRIMI

ARAGOSTA

Linguine con Pomodorini e mezza Aragosta (secondo disponibilità)

€ 10 / etto



ASTICE

Linguine con mezzo Astice, Pomodorini e Prezzemolo

€ 30



RICCI

Spaghetti con
Aglione, Olio, e
Polpa di Ricci
sfumata al
Brandy

€ 23

NERA

Tagliatella Nera
con Battuto di
Gambero,
Burrata,
Bottarga
e Zeste di Lime

€ 20

SAPORE DI MARE

Tonnarelli con
Uova di Pesce
Spada e Lime

€ 20



SOLEMAR

Calamarata con
Gambero,
Mentuccia e
Granella di
Pistacchio

€ 20



LIDO

Busiate con
Pesce Spada,
Melanzane,
Pomodorini e
Mentuccia

€ 18



VONGOLE

Spaghetti con
Vongole Veraci

€ 18

PIATTI SICILIANI



TERRA E MARE

Pasta fresca con
Tenerumi e
Cozze

€ 14



NORMA

Rigatoni con
Salsa fresca di
Pomodoro,
Melanzane,
Grana e Basilico

€ 12

ANCIOVA

Trennette con
Concentrato di
Pomodoro,
Acciughe e
Pangrattato
Tostato

€ 14



AGLIO E OLIO

Tonnarello
Aglio, Olio,
Peperoncino e
Battuto di
Gambero Bianco

€ 18



CARBONARA

Spaghetti con
Uova,
Guanciale,
Pepe e Pecorino

€ 14



TRAPANESE

Busiate con
Pesto alla
Trapanese e
Bottarga
di Tonno

€ 16



RISOTTI

GILARDÒ

Perle di Carnaroli con Ostriche, Uova di Salmone, Mascarpone, Crema di Basilico, Colatura di Acciughe e Brunoise di ortaggi

€ 24



MARE NOSTRUM

Risotto ai Frutti di Mare con Gamberi, Cozze e Calamari.

€ 18



2 SALMONI

Risotto con Salmone fresco, Salmone Affumicato e Pesto di Agrumi

€ 18



SECONDI

EOLIANO

Filetto di Pesce del giorno con Pomodorini, Capperi e Olive

€ 20



ORIENTAL STYLE

Code di Gambero in Pasta Kataifi con riduzione di Aceto Balsamico

€ 18



GRAN FRITTO SOLEMAR

Frittura croccante di Calamari, Filetti di Triglie, Polipetti, Seppioline e Maccarronello

€ 20



BRONTESE

Filetto di Salmone con Crosta Croccante al Pistacchio di Bronte

€ 14



TARTUFATO

Filetto di Pesce del giorno con Crema Tartufata

€ 14

PESCATO

Pescato del
giorno

€ 6,50 / etto



FILETTINO

Filetto di Carne
con riduzione di
Nero d'Avola

€ 18



ANGUS

Tagliata di Angus
con Rucola,
Pomodorini e
Scaglie di Grana

€ 18



INSALATE

FRESCA

Misticanza con
Salmone,
Cantalupo,
Pomodorini e
Grana

€ 15



FANTASIA

Misticanza con
Cucunci di
Pantelleria e
trancetti di
Pesce Spada agli
Agrumi

€ 18



CAESAR SALAD

Insalata Iceberg
con Pollo,
Pomodorini,
Salsa Yogurt e
Crostoni di Pane

€15

LIGHT

Misticanza con
Bufala,
Bresaola e
Pomodorini

€ 15



DOLCI

TIRAMISÙ

Doppio strato di Savoiaardi con Caffè, Cacao e Mascarpone.

€ 7



CANNOLO SCOMPOSTO

Ricotta, Cialda Croccante, Scaglie di Cioccolato e Granella di Pistacchio

€ 7



CHEESECAKE

Con topping al Caramello, Frutti di Bosco o Cioccolato

€ 7



GELO DI ANGIURIA

Gelatina di Anguria con Canella, Gocce di Cioccolato e Granella di Pistacchio

€ 7



SEMIFREDDO DI MANDORLE

Croccante di Mandorle con Panna Fresca, Uova e Cioccolato

€ 7



PANNA COTTA

Con topping al Caramello, Frutti di Bosco o Cioccolato

€ 7



CARTA DEI VINI

Caro ospite, ti offro la scelta di questi vini perchè li ritengo interessanti, adeguati ai piatti e al livello del locale nonché al gusto che ci piace proporre a chi siede da noi.

Fiduciosi che potrai trovare qualcosa di interessante, non esitare a confrontarti con noi per scegliere la bottiglia giusta: siamo qui per questo!

VINI BIANCHI

GRILLO

VIVIRI (RAPITALÀ)	€26,00
CAVALLO DELLE FATE (TENUTA REGALEALI)	€26,00
LALÙCI (GRILLO IN PUREZZA - CRISTO DI CAMPOBELLO)	€34,00
SENSALE (VINO BIOLOGICO - SIBILIANA)	€18,00
DIAMANTI (GRILLO - PRINCIPI DI BUTERA)	€28,00
NISSIM (TENUTE ORESTIADI)	€20,00
BOUQUET (VITIGNO: GRILLO, SAUVIGNON, VIOGNIER-RAPITALÀ)	€22,00
MOZIA (TASCA D'ALMERITA)	€42,00
LEONE (TASCA D'ALMERITA)	€30,00
GRILLO (SAILLER DE LA TOUR - TASCA D'ALMERITA)	€20,00
NIHAL (TODARO)	€20,00





CARTA DEI VINI

INZOLIA

CARIZZA <i>(PRINCIPI DI BUTERA)</i>	€26,00
ADENZIA <i>(GRILLO-INSOLIA - CRISTO DI COMPOBELLO)</i>	€30,00
NOZZE D'ORO. <i>(INSOLIA, SAUVIGNON - TOSCA D' ALMERITA)</i>	€42,00
INZOLIA <i>(SAILLÈR DE LA TOUR - TASCA D'ALMERITA)</i>	€20,00
ALTAMORA. <i>(BIANCO DELL'ETNA)</i>	€45,00

CHARDONNAY

CONTE HUGUES <i>(RAPITALÀ)</i>	€70,00
MARIA COSTANZA <i>(AZIENDA AGRICOLA MILAZZO)</i>	€30,00
CHARDONNAY <i>(INSOLIA, SAUVIGNON- TOSCA D' ALMERITA)</i>	€18,00
ANGIMBÈ 750 CL <i>(CUSUMANO)</i>	€26,00
ANGIMBÈ 350 CL <i>(CUSUMANO)</i>	€14,00

CATARRATTO / LUCIDO

MIDOR <i>(CATARRATTO BIOLOGICO, GORGHI TONDI)</i>	€20,00
LEONE <i>(TASCA D' ALMERITA)</i>	€30,00
JATO <i>(DON TOMASI)</i>	€18,00



CARTA DEI VINI

VINI ROSÈ

ROSÈ DI ROSA (CANTINE MILAZZO)	€28,00
ROSA DEI VENTI (NERELLO MASCALESE, GORGHI TONDI)	€26,00
ZINZULLA (NEGRO AMARO - MASSERIA ALTEMURA)	€25,00
ROSÈ (DOC PLANETA)	€18,00

VINI FRIZZANTI

CHARME (VITIGNO AUTOCTONO - FIRRIATO)	€30,00
BIANCO DI NERA (NERO CAPPUCCIO - CHARDONNAY, INZOLIA)	€ 28,00
BABBIO (GRILLO, ZIBIBBO, DAMASCHINO - GORGHI TONDI)	€26,00
SCIALARI (PRINCIPI DI BUTERA)	€26,00

ALTO ADIGE

MULLER THURGAU (ZEMMER)	€32,00
GEWSTRAMMINER (ZEMMER)	€28,00





CARTA DEI VINI

VINI ROSSI

LAMURI (NERO D'AVOLA - TASCA D'ALMERITA)	€30,00
SYMPOSIO (PRINCIPI DI BUTERA-CABERNET, SAUVIGNON, MERLOT)	€28,00
BUTIRAH (PRINCIPI DI BUTERA - SYRAH)	€28,00
AMIRA (PRINCIPI DI BUTERA - NERO D'AVOLA)	€26,00
MAZAL (CANTINE ORESTIADI - FRAPPATO)	€22,00
PERRICONE (SIBILANA)	€22,00
CABERNET (CÀ BALANI)	€30,00
NERO D'AVOLA (SIBILANA)	€22,00
SYRAH (SIBILANA)	€22,00



CARTA DEI VINI

SPUMANTI E CHAMPAGNE

DON PERIGNON VINTAGE	€360,00
VEUVE CLIQUOT SAINT PETERSBURG	€130,00
MOET CHANDON <i>RESERVE TAPPO BLU</i>	€95,00
FERRARI	€60,00
FRANCIACORTA	€70,00
BELLAVISTA 750ML	€70,00
BELLAVISTA 375ML	€40,00
BELLAVISTA ROSÈ	€70,00
NEROLUCE	€45,00

