

RISTORANTE

Enzo Mare

m e n ù

Antipasti Starters

Ostrica <i>Oyster</i>	€ 4,50
Antipasto del giorno <i>Appetizer of the day</i> Pescato fresco di giornata, Alici o Sardine o altri sapori preparati secondo tradizione. <i>Fresh catch of the day, anchovies or sardines or other flavours prepared according to tradition.</i>	€ 18,00
Cocktail di Mare <i>Fish with homemade sauce</i> Insalata di Polpo verace, Calamari, Cozze e Mazzancolle Mediterranee guarnita dalla nostra salsa cocktail artigianale. <i>Octopus, Calamari, Mussels and Mediterranean Prawns garnished with homemade Sauce.</i>	€ 20,00
Carpaccio agli Agrumi <i>Citrus Carpaccio</i> Carpaccio di Pesce mediterraneo marinato agli Agrumi di Sicilia. <i>Mediterranean Fish Carpaccio Marinated with Sicilian Citrus Fruits.</i>	€ 22,00
Antipasto del Commissario <i>Our Selection of Starters</i> Selezione di Antipasti cotti e crudi che comprendono: Scampo, Gambero Rosso e Bianco, Tartare di Pesce locale, Ostrica francese, Polpo arrosto, Beccafico, Fritturina e Cocktail di Mare. <i>Selection of cooked and Raw Appetizers which include: Langoustine, Red and White Prawn, local Fish Tartare, French Oyster, Roasted Octopus, Sardine, Fried Fish and Seafood Cocktail.</i>	€ 38,00
Crudi di Mare <i>Raw seafood</i> Selezione di Pesci, Molluschi e Crostacei serviti crudi. <i>Selection of Fish, Molluscs and Crustaceans served raw.</i>	€ 38,00

Primi *First Courses*

- Busiate alla Trapanese *Busiate alla Trapanese*** € 20,00
Busiate corte con Pesto alla Trapanese (Mandorle, Pomodorino, Basilico, Aglio, Limone e Olio EVO). Rinfrescate da una Tartare di Gamberetto Bianco.
Short Busiate with Trapanese Pesto (Almonds, Cherry Tomato, Basil, Garlic, Lemon and EVO Oil). Refreshed with a White Prawn Tartare.
- Ragù di Mare e Finocchietto *Seafood Ragù and Fennel*** € 20,00
Cavati in un ricco Ragù di Pesce Mediterraneo con un'emulsione leggera di Finocchietto selvatico.
Cavati into a rich Mediterranean Fish Ragout with a light wild Fennel emulsion.
- Calamarata allo Scoglio *Calamarata allo Scoglio*** € 24,00
Anelli di pasta in Zuppa di Pesce, Bisque di Crostacei, Cozze, Vongole, Calamari, e Gamberetti Bianchi.
Pasta rings in Fish Soup, Shellfish Bisque, Mussels, Clams, Calamari, and White Shrimp.
- Spaghetto ai Ricci *Spaghetti with Sea Urchins*** € 28,00
Spaghetto di grano duro con Uova di Ricci, Aglio, Capperi, Acciughe, Bisque di Crostacei e Peperoncino.
Durum wheat Spaghetti with Sea Urchin Eggs, Garlic, Capers, Anchovies, Shellfish Bisque and Chili.
- Primo del Giorno *First Course of the Day*** (Il prezzo può variare) *(Ask for the price)*
Chiedere al personale di sala.
Ask the dining room staff.

Secondi *Main Courses*

- Calamaro e fave *Squid and broad beans*** € 22,00
Calamaro verace arrosto e fritto, Salsa di Fave e Menta con pomodorino confit.
Roasted and fried Squid, Broad Bean and Mint Sauce with Confit Tomato.
- Tentacoli di Polpo verace arrosto *Roasted Octopus Tentacles*** € 23,00
Gazpacho verde di Ortaggi estivi, Polvere di Capperi e Crumble di Olive.
Green Gazpacho of summer Vegetables, Caper Powder and Olive crumble.
- Fritto classico della Cucina Costiera *Classic fish Deep fried from Coastal Cuisine*** € 26,00
Calamari veraci, Gambero di nassa e Pesce di Paranza accompagnati da Maionese artigianale con Limone e Menta.
Squid, Creel Prawn and Paranza Fish with homemade Mayonnaise with Lemon and Mint.
- Pescato del Giorno con verdure *Catch of the day with vegetables*** € 26,00
- La Barca di oggi *Today's Boat***
Pesce fresco esposto in vetrina, costo definito in base al peso
Fresh fish displayed in the window, cost defined by weight
- Insalata mista *Mixed salad*** € 5,00
Taglio crudo di verdure fresche *Raw cut of fresh vegetables*

Dolci *Desserts*

Cannolo di ricotta <i>Ricotta Cannolo</i>	€ 7,00
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	€ 7,00
Cassata siciliana <i>Sicilian cassata</i>	€ 8,00
Dolce Enzo a Mare <i>Enzo a Mare Dessert</i>	€ 7,00

Acqua *Water*

Panna	€ 3,50
San Pellegrino	€ 3,50
Lete	€ 3,50

Bevande Analcoliche *Sparkling Drinks*

Limonata	€ 4,00
Chinotto	€ 4,00
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	€ 4,00

Pane e Coperto *Bread and Cover*

€ 3,50

Birre *Beers*

Birra dello Stretto	€ 5,00
Casmenea (American IPA)	€ 7,00
Ipparina (Weiss)	€ 7,00

Dopo Cena *After Dinner*

Amaro siciliano <i>Sicilian bitter</i>	€ 6,00
Amari (Varie tipologie) <i>Bitters (Various types)</i>	€ 6,00
Grappa (Bianca - Barrique) <i>Grappa (White - Barrique)</i>	€ 6,00
Mirto <i>Myrtle liqueur</i>	€ 7,00
Rosolio della Nonna <i>Grandma's Rosolio</i>	€ 7,00

RISTORANTE

Enzo Mare

Lungomare Amerigo Vespucci
Località Punta Secca
97107 Santa Croce Camerina (RG)