

MENU

Lungomare Amerigo Vespucci - Puntasecca
97107 Santa Croce Camerina (RG)

Antipasti Starters

Ostrica Oyster



€5

Antipasto del giorno Appetizer of the day

Pescato fresco di giornata, preparato secondo tradizione.
Fresh catch of the day, prepared according to tradition.

Il prezzo
varia
Ask for
the price

Cocktail di Mare Fish with homemade sauce

Insalata di Polpo verace, Calamari, Cozze e Mazzancolle Mediterranee
guarnita dalla nostra salsa cocktail artigianale.

Octopus, Calamari, Mussels and Mediterranean Prawns
garnished with homemade Sauce.



€20

Carpaccio agli Agrumi Citrus Carpaccio

Carpaccio di Pesce mediterraneo marinato agli Agrumi di Sicilia.
Mediterranean Fish Carpaccio Marinated with Sicilian Citrus Fruits.



€22

Antipasto del Commissario Our Selection of Starters

Selezione di Antipasti cotti e crudi che comprendono:
Scampo, Gambero Rosso e Bianco, Tartare di Pesce locale, Ostrica francese,
Polpo arrosto, Fritturina, Cocktail di Mare, Bocconcini arrosto e Arancina di Pesce.

Selection of cooked and raw appetizers including:
Scandinavian lobster, red and white shrimp, local fish tartare, French oyster,
Roasted octopus, fried fish, seafood cocktail, roasted bites, and fish arancini.



€38

Crudi di Mare Raw seafood

Selezione di Pesci, Molluschi e Crostacei serviti crudi.
Selection of Fish, Molluscs and Crustaceans served raw.



€38

Enzo Mare
MENU

Pasta

Busiate alla Trapanese [Busiate with Trapanese Pesto](#)

€20

Busiate fresche con pesto alla trapanese, rinfrescate da una tartare di gambero bianco
[Fresh busiate pasta with Trapani-style pesto, finished with white shrimp tartare](#)



Ragù di Mare e Finocchietto [Seafood Ragù and Fennel](#)

€22

Cavati in un ricco ragù di pesce mediterraneo con emulsione di finocchietto selvatico
[Cavati pasta with a rich Mediterranean seafood ragù and wild fennel emulsion](#)



Calamarata allo Scoglio [Calamarata with Seafood](#)

€24

Calamarata fresca servita in zuppa di pesce
[Fresh calamarata pasta served in seafood stew](#)



Spaghetti ai Ricci [Spaghetti with Sea Urchins](#)

€28

Spaghetti fresco con uova di riccio
[Fresh spaghetti with sea urchin roe](#)

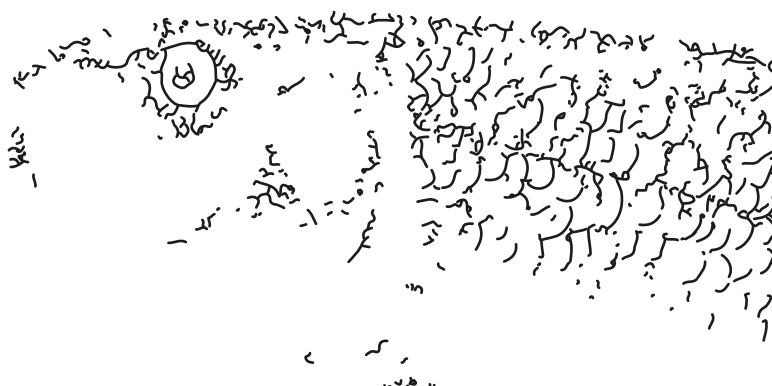


Primo del Giorno [First Course of the Day](#)

Chiedere al personale di sala.
[Please ask the dining room staff.](#)

Il prezzo
varia
[Ask for
the price](#)

Enzo Mare



Secondi

Main Courses

Polpo Verace Arrosto **Grilled Octopus**

€23

Tentacoli di polpo verace su purea di verdure di stagione
Grilled octopus tentacles on seasonal vegetable purée



Calamaro e Fave **Squid & Broad Beans**

€24

Calamaro verace arrosto e fritto con crema di fave e menta
Grilled and fried local squid with broad bean cream and mint



Fritto del Mediterraneo **Mediterranean Fried Seafood**

€26

Frittura mista con maionese artigianale
Mixed fried seafood with homemade mayonnaise



Pescato del Giorno con verdure **Catch of the Day with vegetables**

Il prezzo
varia
**Ask for
the price**

La Barca di oggi **Today's Boat**

Pesce fresco esposto in vetrina, costo definito in base al peso
Fresh fish displayed in the window, price based on weight



MENU

Contorni Side Dish

Insalata Mista	Mixed Salad	€5
Patate Grigliate	Grilled Potatoes	€7
Verdura "saltata"	Seasonal Greens	€7

Dolci Desserts

Cannolo di ricotta	Ricotta Cannolo	€7
Sorbetto di limone	Lemon sorbet	€7
Cassata siciliana	Sicilian Cassata	€8
Dolce Enzo a Mare	Enzo a Mare Dessert	€7

Acqua Water

Panna	€4
San Pellegrino	€4
Lete	€4

Birre Beers

Birra dello Stretto	€6
Birra Messina	€7

Analcoliche Sparlink Drinks

Limonata	€5
Chinotto	€5
Coca-Cola	€5
Coca-Cola Zero	€5

Dopo Cena After Dinner

Amaro siciliano	€6
Amari (Varie tipologie)	€6
Grappa(Bianca - Barrique)	€7
Mirto	€7
Rosolio della Nonna	€7

Enzo Mare



PANE E
COPERTO €4
BREAD AND
COVER



Allergeni



- 1 - Cereali contenenti glutine.
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 - Uova e prodotti a base di uova.
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 - Soia e prodotti a base di soia.
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8 - Frutta a guscio.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 - Senape e prodotti a base di senape.
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 - Anidride solforosa e solfiti.
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Il ristorante Enzo a Mare ci tiene particolarmente alla salute dei nostri ospiti. Oltre ai **14** allergeni previsti dalla legge CE **1169/2011**, il nostro personale e il nostro registro sono formati per mappare ingredienti "critici" come: aglio - cipolla - lievito - nichel.

Poiché le nostre preparazioni sono artigianali, vi preghiamo di comunicare qualsiasi allergia o intolleranza (anche non comune) al personale prima di ordinare, così da permettere alla cucina di adottare le giuste procedure di sicurezza.



Enzo Mare

GRAZIE!

Lungomare Amerigo Vespucci - Puntasecca
97107 Santa Croce Camerina (RG)



Dal **1966**, Enzo a Mare racconta il gusto autentico di Punta Secca.
Affacciato sul mare, nel cuore della costa ragusana, il ristorante nasce
come punto d'incontro tra tradizione marinara,
pescato locale e accoglienza siciliana.

Negli anni è diventato un luogo simbolo del territorio,
conosciuto anche per il suo legame con i paesaggi
della fiction Il Commissario Montalbano.

Oggi continua a portare in tavola la semplicità
e l'eleganza del mare, con piatti che celebrano la Sicilia,
la sua cucina e la sua memoria.

Enzo a Mare

