

Micalusi

REAL FISH RESTAURANTS

Raw Fish

Tartare di Spigola, Avocado e Lime(4) <i>Sea Bass Tartare with Avocado and Lime (4)</i>		€ 20,00
Tartare di Tonno <i>Tuna Tartare</i>		€ 20,00
Carpaccio di Pesce del Giorno <i>Daily Fish Carpaccio</i>		€ 20,00
Carpaccio di Gamberi Rossi (4) <i>Red Prawn Carpaccio (4)</i>		€ 20,00
Carpaccio di Scampi(4) <i>Shrimp Carpaccio (4)</i>		€ 20,00
Crudo di Scampi(2) <i>Raw Scampi (2)</i>	gr. 100	€ 20,00
Crudo di Gamberi Rossi (2) <i>Raw Red Prawns (2)</i>	gr. 100	€ 15,00
Crudo di Gobetto (2) <i>Gobetto prosciutto crudo (2)</i>	gr. 100	€ 10,00
Ostriche n. 5 Papillon (4,14) <i>Ostrich n. 5 Butterfly (4.14)</i>	al pz to the pz	€ 5,00
Ostriche n. 3 Gillardeau (4,14) <i>Oyster n. 3 Gillardeau (4.14)</i>	al pz to the pz	€ 6,00
Tartufi di Mare (4,14) <i>Sea Truffles (4.14)</i>	mezza dozzina six	al pz to the pz € 3,00
Ricci (4,14) <i>Ricci (4,14)</i>		€ 5,00
Rolls di Tonno <i>Tuna Sushi Rolls</i>	al pz to the pz	€ 4,00
Rolls di Spigola <i>Sea Bass Rolls</i>	al pz to the pz	€ 4,00

Entrée di Benvenuto

WELCOME ENTRANCE

*a persona**an individual*

€ 30,00

PRIMI PIATTI

APPETIZERS

Gnocchetti al Gambero Rosso, Datterino e Pecorino (1,2,3,4)
Gnocchi accompanied by Red Prawns, Datterino Tomatoes, and Pecorino Cheese (1,2,3,4)

gr. 100 € 20,00

Trofie con Spigola e Limone (1,4)
Trofie with Sea Bass and Lemon (1.4)

gr. 100 € 20,00

Fettuccine alla Pescatora (1,2,3,4,14)
Fettuccine alla Pescatora (1, 2, 3, 4, 14)

al pz € 30,00
to the pz

Spaghettono VERRIGNI con Vongole Selvagge (1,4,14)
Spaghettono VERRIGNI with Wild Clams (1, 4, 14)

al pz € 30,00
to the pz

Spaghettono VERRIGNI con Crostocci (1,2,4,14)
Spaghettono VERRIGNI with shellfish (1, 2, 4, 14)

al pz € 30,00
to the pz

Tagliolini con Astice Locale (1,2,3,4)
Tagliolini with Regional Lobster (1,2,3,4)

al pz € 40,00
to the pz

Vermicelli all'Aragosta (1,2,3,4)
Lobster Vermicelli (1,2,3,4)

100 gr € 15,00
100 gr

Risotto alla Pescatora
Fisherman's Risotto

minimo 2 persone
minimum of 2 individuals

€ 30,00

Risotto al Nero di Seppia
Cuttlefish Ink Risotto

minimo 2 persone
minimum of 2 individuals

€ 35,00

SECONDI PIATTI

MAIN DISHES

Pescato del Giorno (4) <i>Catch of the Day (4)</i>	€ 13,00
Astice Blu (1,2,3,4) <i>Blue Lobster (1,2,3,4)</i>	€ 15,00
Aragosta Locale (2,4) <i>Local Lobster (2.4)</i>	€ 20,00
Scampi al timo / al sale / al vapore <i>Scampi with thyme, salt, and steamed preparation.</i>	€ 12,00
Gamberi al timo / al sale / al vapore <i>Thyme / Sea Salt / Steamed Shrimp</i>	€ 12,00
Rana Pescatrice alla Cacciatore <i>Anglerfish Cacciatore Style</i>	€ 25,00
Pesce al sale / forno / guazzetto / Acqua pazza <i>Salted fish / baked fish / stew / Sparkling water</i>	€ 40,00
Gran Fritto (1,4,14) <i>Big Fried (1,4,14)</i>	€ 30,00
Sautè di Vongole Selvagge <i>Sautéed Wild Clams</i>	€ 40,00
Sautè di Tartufi <i>Truffle Sautéed Vegetables</i>	€ 30,00
Zuppa Imperiale <i>Imperial Broth</i>	€ 30,00
Spigola Marinata al Limone d'Amalfi(4) <i>Sea Bass Marinated in Amalfi Lemon (4)</i>	€ 18,00
Pane Burro e Alici <i>Bread, Butter, and Anchovies</i>	€18,00

CONTORNI ACCOMPANIMENTS

Patate al Forno € 8,00
Baked Potatoes

Insalata Mista € 8,00
Mixed Salad

Verdure di Stagione € 20,00
Seasonal Vegetables

- *Cicorietta con Calamari a julienne e Alici*
Chicory accompanied by julienned squid and anchovies

- *Broccoletti con Scampi sgusciati*
Broccoli accompanied by shelled scampi

- *Carciofi con Seppia*
Artichokes accompanied by Cuttlefish

- *Zucchine Calamari e Gamberi*
Zucchini, Calamari, and Shrimp

DESSERT
DESSERT

Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit</i>	€ 10,00
Gelato <i>Ice Cream</i>	€ 10,00
Dolci della Casa <i>Homemade Desserts</i>	€ 10,00

LIQUORI
LIQUER

Amaro Jefferson
Gin Mare
Amaro Amara
Muffato della Sala -
Ben Rye - Donnafugata
Amarosio - Herbosium
Amaro Jefferson
Passito di Pantelleria - Abraxa

Acqua <i>Water</i>	€ 4,00
Caffè <i>Coffee</i>	€ 3,00

*Lavorando solo il pescato locale, il Menù può variare in base alle disponibilità del giorno.
By exclusively utilizing local catches, the menu may fluctuate according to the day's availability.*

**Il prodotto può essere surgelato o congelato all'origine secondo la disponibilità.*

*Preghiamo la gentile clientela di avvisare il personale di eventuali intolleranze alimentari
al fine di evitare spiacevoli episodi.*

Tuttavia a Vostra tutela vi informiamo che tutti i piatti possono contenere le seguenti tracce:

*Specifica Allergeni: 1-glutine; 2-crostacei; 3-uova; 4-pesce; 5-arachidi; S-soia; 7-latte; 8- sedano; D-senape;
10-amidi desolfatisa; 11-sesamo; 12-lupini; 13-frutta a guscio; 14- molluschi.*

La tabella allergeni dettagliata è disponibile rivolgendosi al personale di servizio.

The product may be frozen or deep-frozen at the factory, depending on availability.

We kindly request that our customers notify our staff of any food intolerances to prevent any unpleasant surprises.

However, for your safety, we must inform you that all dishes may contain the following traces:

*Specific Allergens: 1-gluten; 2-crustaceans; 3-eggs; 4-fish; 5-peanuts; 6-soy; 7-milk; 8-celery; 9-mustard;
10-desulfurized starch; 11-sesame; 12-lupins; 13-tree nuts; 14-molluscs.*

A comprehensive allergen list can be obtained from the service staff.