

COLLAZIONE & FOOD



MANIACE
Ortigia

Caffetteria

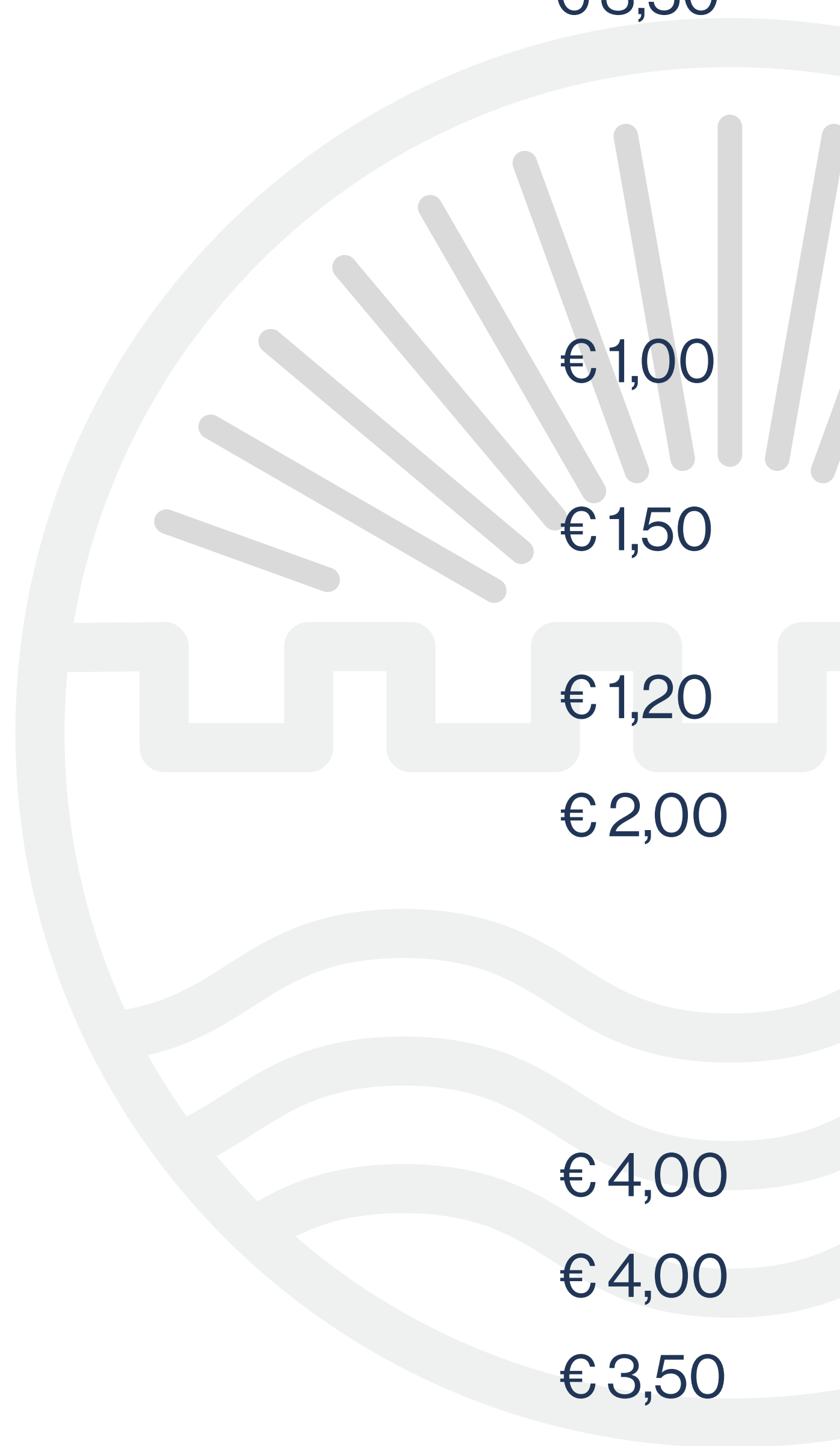
ESPRESSO	€ 1,00
DECAFFEINATO	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,50
CAFFÈ FREDDO	€ 2,50
CAFFÈ SHAKERATO	€ 4,00
CAFFÈ AMERICANO	€ 2,00
CAFFÈ AMERICANO DECA	€ 2,50
MAROCCHINO	€ 2,00
ORZO PICCOLO	€ 1,50
ORZO GRANDE	€ 2,00
GINSENG PICCOLO	€ 2,00
GINSENG GRANDE	€ 3,00
CAPPUCCINO	€ 2,50
CAPPUCCINO DECA	€ 3,00
CAPPUCCINO SOYA	€ 3,50
LATTE MACCHIATO	€ 2,00
LATTE SOYA MACCHIATO	€ 3,00
TÈ E TISANE SERVITE CON BISCOTTINI	€ 3,50
LATTE DI MANDORLA	€ 3,50

Colazione

CROISSANT PASTICCERIA FRESCA MIGNON	€ 1,00
CROISSANT PASTICCERIA FRESCA	€ 1,50
BRIOCHE	€ 1,20
TAVOLA CALDA	€ 2,00

Granite

MANDORLA	€ 4,00
PISTACCHIO	€ 4,00
LIMONE	€ 3,50
CIOCCOLATO	€ 3,50



Antipasti

GAMBERO ROSSO LOCALE € 18,00
con vinagrette (6 pezzi).

GAZPACHO DEL GIORNO € 14,00
con battuto di gambero rosso.

SCAMPO REALE € 16,00
con frutta fresca di stagione.

POLPO CROCCANTE € 13,00
con crema dello Chef.

BACCALÀ MANTECATO AL COCCO € 13,00
con crostone di pane.

ICE ON FIRE € 11,00
*zuppa di carote/zucca, gelato al pistacchio
con crostini di pane al burro.*

PARMIGIANA BACK TO THE FUTURE € 10,00
*la più classica delle parmigiana, servita con ricotta
al basilico e ricotta salata, crostini all'aglio.*

Primi Piatti

RISOTTO DELLO CHEF € 18,00

**RAVIOLI DI CERNIA CON GAMBERO
E PISTACCHIO** € 18,00

SPAGHETTI CON CALAMRO E LIME € 16,00

**BUSIATA CON SPIGOLA E CREMA
DI ZUCCHINE** € 15,00

Secondi Piatti

**TAGLIATA DI TONNO/SALMONE
E SESAMO NERO** € 18,00

**GAMBERO ROSSO SCOTTATO
CON CREMA DI PISELLI** € 16,00

**FILETTO DI SPIGOLA CON VERDURE
CROCCANTI E MAIONESE VERDE** € 14,00

PESCATO DEL GIORNO € 22,00

DEGUSTAZIONE CRUDO/COTTO € 18,00

Le nostre insalate

LA CAPRESE	€ 9,00
<i>mozzarella di bufala siciliana, pomodoro datterino, salsa al basilico.</i>	
CAMOUFLAGE	€ 6,00
<i>misticanza, finocchi, carote, cetrioli, vinaigrette al miele.</i>	
INSALATA DI POMODORO	€ 7,00
<i>cipolla rossa, origano, ricotta salata, salsa al basilico.</i>	
SGOMBRO PRIMA SCELTA	€ 11,00
<i>patate schiacciate alla menta, datterino e misticanza.</i>	
CAESAR SALAD	€ 13,00
<i>petto di pollo modicano, uovo bio, lattuga romana, pomodoro, scaglie di grana, crostini di pane.</i>	
GREEK SALAD	€ 10,00
<i>feta, olive, cipolla rossa, pomodoro, cetrioli, capperi e origano.</i>	

Bowl

BOWL MANIACE	€ 12,00
<i>cubetti di tonno/salmone, ceci, barbabietole, cetriolo, carote, cipolla caramellata.</i>	
BOWL CASTELLO	€ 11,00
<i>cavolfiore scottato, spaghetti di zucchine, polpette di melanzane, zucca rossa, patata peruviana.</i>	
BOWL VEGANA	€ 15,00
<i>fagioli misti, tofu grigliato, riso basmati, avocado, datterino.</i>	

**Supplementi (max. 2)

<i>Petto di pollo modicano</i>	€ 5,00
<i>Sgombro prima scelta</i>	€ 5,00
<i>Salmone fresco marinato</i>	€ 5,00
<i>Uovo</i>	€ 2,00
<i>Riso basmati</i>	€ 2,50
<i>Feta</i>	€ 3,00

Aperitivo — 17.30-19.30

APERERO LIGHT € 6,00

crudité di ortaggi, carote, finocchi, peperoni, sedano, ravanelli, crostini di pane.

APERERO GUSTOSO € 7,00

humus di ceci, pomodori secchi, olive, crostini di pane.

APERERO SICILIA € 7,00

bruschetta al pomodoro, caponata di verdure, tocchetti di pecorino al pepe nero, crostini di pane.

APERERO MARE € 14,00

salame di tonno, bottarga e cubetti di ricciola.

Desserts — € 6,00

Semifreddo al pistacchio

Semifreddo alle mandorle

Setteveli

Cestino al cioccolato e caramello salato

Mousse allo yogurt e frutti di bosco

Mousse di ricotta e grano saraceno

Tutto il pescato viene trattato mediante abbattitore di temperatura a norma CEE, in attuazione dell'articolo 8, del decreto-legge 13 Settembre 2012 n.158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 Novembre 2012 n.189 o acquistato già abbattuto a bordo a garanzia della massima freschezza e qualità.

Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazione sugli alimenti ai consumatori. "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio"