



Molo Sant'Erasmo

MENU ALLA CARTA

PER COMINCIARE

ANTIPASTI

POLPO ALLA GRIGLIA.....14€
su crema di patate e porro

POLPETTE DI SARDE.....10,5€
con salsa "anciova"

INSALATA DI MARE.....15€
(secondo disponibilità del pescato)

CAPONATA DI PESCE SPADA E MELANZANE.....12€

POLIPIETTI MURATI.....12€

SAUTÈ MISTO DEL GIORNO.....16€

SFIZI

ALICI CROCCANTI.....11€
con salsa "beccafico"

TACOS DI MAIS.....12€
con tartare di scampi, guacamole e sesamo nero

BON BON AL BACCALÀ MANTECATO.....10,5€
con maionese ai ricci

CROSTONE DI PANE.....16€
con tartare di gambero e stracciatella

per chi non ama il pesce

PARMIGIANA DI MELANZANE.....11€
con fondata di provola delle Madonie 

TARTARE DI MANZO.....17€
con senape di Digione e nocciole tostate di Polizzi



Molo Sant'Erasmo

menu CRUDI

PLATEAU

PLATEAU..... 29€
con crostacei, molluschi e tartare del giorno

PLATEAU SPECIAL..... 54€
con crostacei, molluschi e tartare del giorno

GRAN PLATEAU SANT'ERASMO..... 90€
con crostacei, molluschi e tartare del giorno

CRUDI AL PIATTO

CRUDI MARINATI..... 20€
mix di pescato del giorno

TARTARE DEL GIORNO..... 19€
chiedi ai nostri ragazzi il pesce fresco del giorno

GAMBERI MARINATI..... 22€

al pezzo

OSTRICA..... 3€ / PZ

FASOLARE (secondo disponibilità)..... 2€ / PZ

SCAMPO..... 10€ / HG

GAMBERO..... 11€ / HG



Molo Sant'Erasmo

PRIMI

PRIMO DEL GIORNO DELLO CHEF

CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI PER SAPERNE DI PIÙ.....da 18€ a 27€

PRIMI

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE.....18€

con aglio rosso di Nubia, olio E.V.O. e peperoncino 

***bottarga di tonno (aggiunzione su richiesta).....+3€**

BUCATINO CON LE SARDE.....15€

con "muddica atturrata"

LINGUINA CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO.....22€

e la sua bisque

COUS COUS AI FRUTTI DI MARE.....18€

BUSIATA FRESCA E PESCE SPADA.....16€

con melanzane, pomodorini e menta

RISOTTO MANTECATO AL BRODO DI PESCE E CROSTACEI.....24€

con carpaccio di scampi e salsa al limone

per chi non ama il pesce

BUSIATA ALLA NORMA.....14€

con melanzane fritte e ricotta salata



Molo Sant'Erasmo

SECONDI & CONTORNI

SECONDO DEL GIORNO DELLO CHEF

CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI PER SAPERNE DI PIÙ da 18€ a 24€

SECONDI

FRITTURA MISTA DI PESCE..... 22€

CUBO DI PESCE SPADA ALL'EOLIANA..... 18€

SARDE A "BECCAFICO"..... 16€

CALAMARO RIPIENO ALLA SICILIANA..... 19€

con guazzetto di pesce e patata schiacciata

GRIGLIATA MISTA DI PESCE..... 24€

con verdure grigliate

SALMONE GRIGLIATO..... 18€

con misticanza, finocchio e polvere di olive nere

per chi non ama il pesce

CONTROFILETTO DI ANGUS..... 18€

con patate al forno

CONTORNI

PATATE FRESCHE FRITTE O AL FORNO..... 5€

INSALATA DI POMODORI, OLIVE, CAPPERI E CIPOLLA ROSSA..... 5€

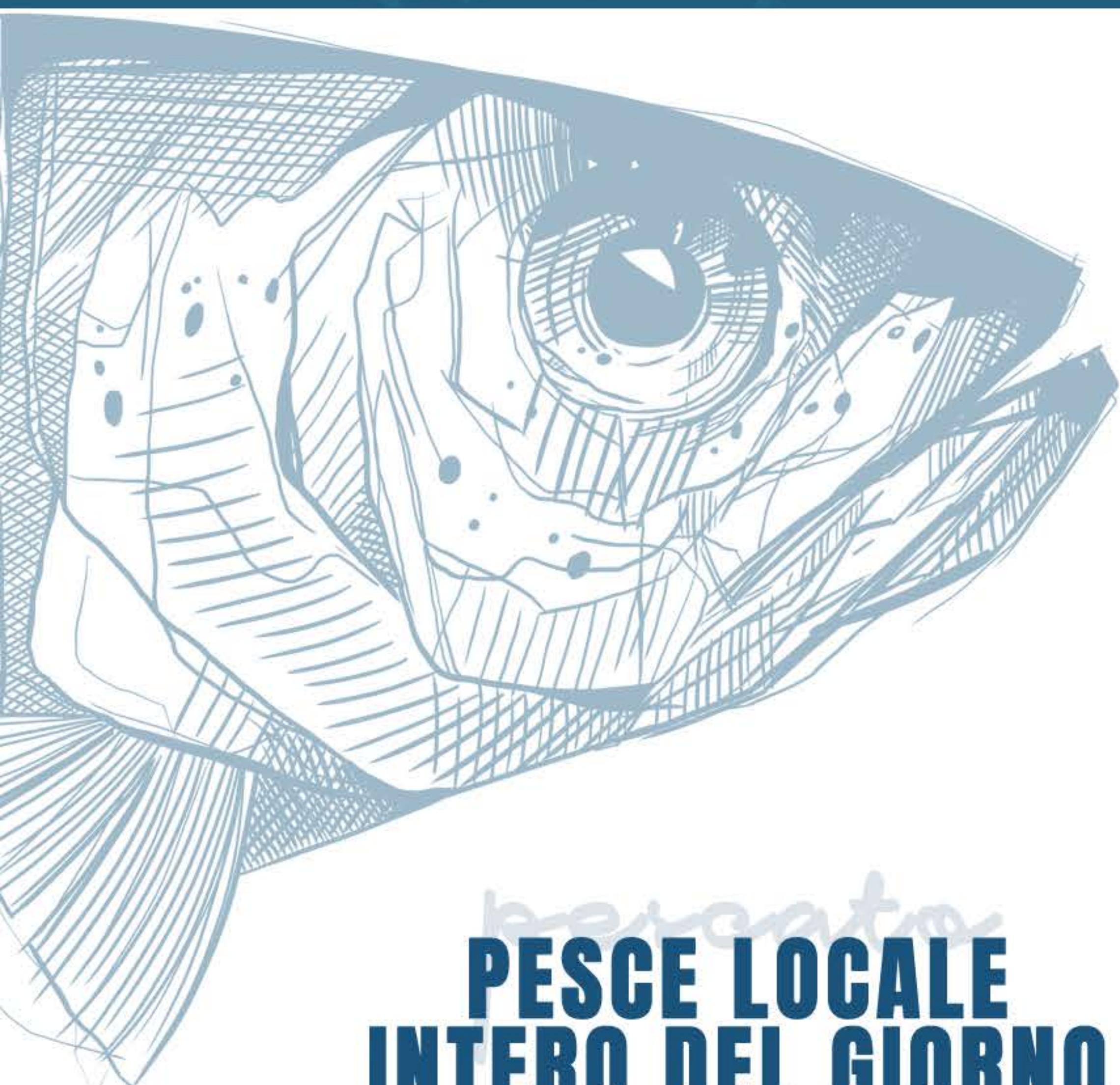
INSALATA MISTA..... 4,5€

VERDURE DI STAGIONE SALTATE ALL'AGLIO..... 5€



Molo Sant'Erasmo

mercatino SECONDI & CONTORNI

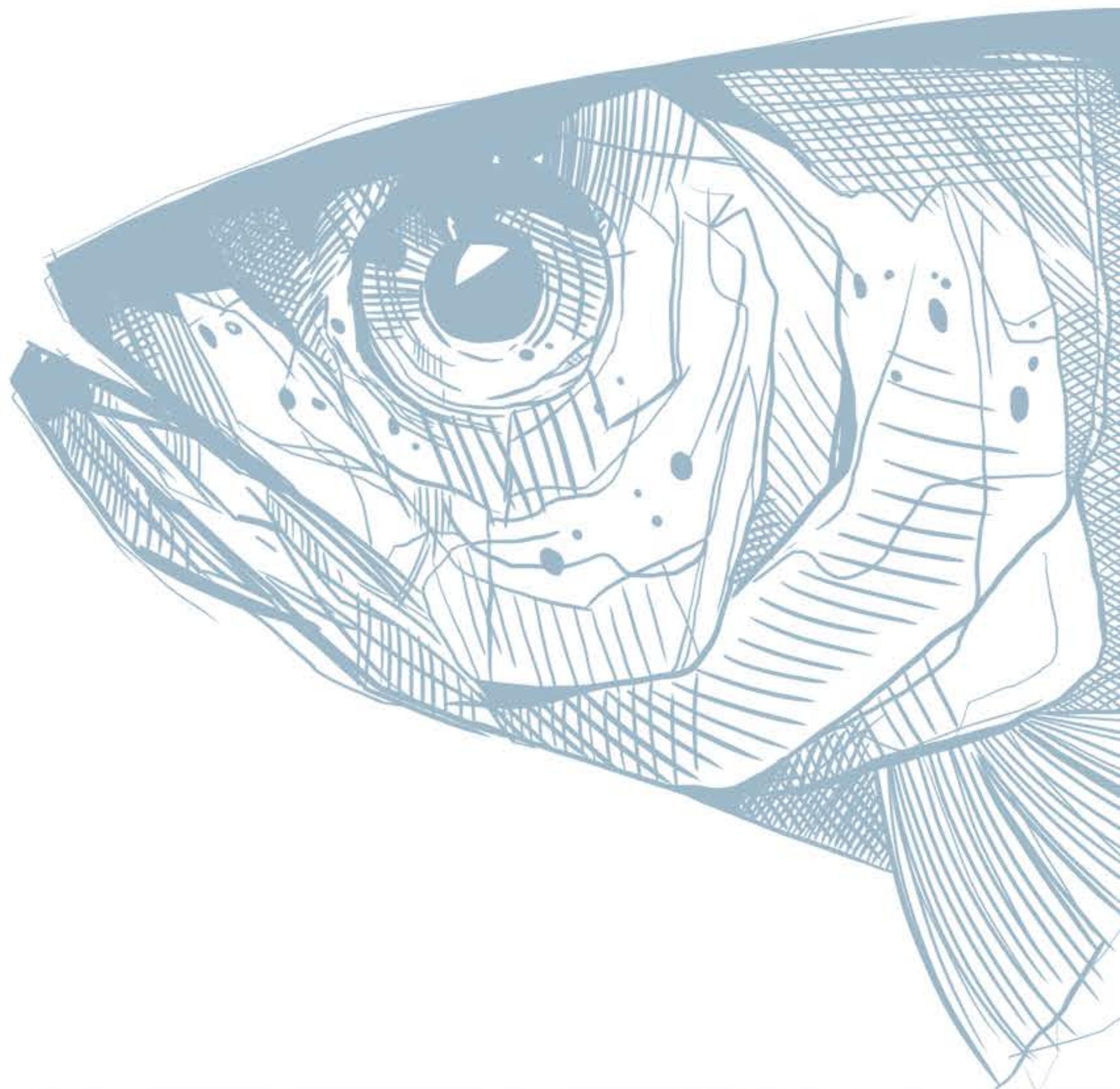


mercato
**PESCE LOCALE
INTERO DEL GIORNO**

CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI PER SAPERNE DI PIÙ

75€/KG

con contorno a scelta



Molo Sant'Erasmo

PER FINIRE CON DOLCEZZA

DOLCI

CANNOLO CLASSICO DI PIANA DEGLI ALBANESE.....4,5€

CREMOSO ALLA VANIGLIA E MANGO.....6€

TARTELLETTA AL CACAO, CARAMELLO SALATO
E SALE MALDON.....6,5€

TIRAMISÙ.....5,5€

TARTELLETTA DI CREME BRÛLÉ AL PISTACCHIO.....6,5€

CHEESECAKE.....6€

nutella - fragole fresche - caramello salato

 GELO DI FRUTTA DI STAGIONE.....5,5€

 FRUTTA FRESCA DI STAGIONE.....5€

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA 0,75 L (NATURALE / FRIZZANTE).....2,5€

(depurata mediante osmosi inversa attraverso filtraggio ai carboni attivi e sterilizzazione ai raggi ultravioletti)

SOFT DRINKS.....3€

CONSULTA ANCHE LA NOSTRA CARTA DEI VINI

COPERTO.....2,5€

SERVIZIO TORTA.....2€



Molo Sant'Erasmo