

A stylized black outline of a fish, facing right, with a prominent dorsal fin and a small black dot for an eye.

LE SOSTE
al mare
Specialità Di Pesce

www.lesostealmare.it



MENÙ DEGUSTAZIONE

5 ANTIPASTI DI CUI:

Crudo

Freddo

Caldo

PRIMO PIATTO

Fantasia dello chef

SECONDO PIATTO

Pesce del giorno

€ 45,00 cad.

Minimo x 2 persone

Le portate dei menù degustazione possono variare nel corso della serata in base alla disponibilità del pesce in casa.

MENÙ DEGUSTAZIONE SOLO ANTIPASTI

12 ANTIPASTI DI CUI :

Crudo

Freddo

Caldo

€ 50,00

Minimo x 2 persone



ANTIPASTI

Starters/Apetizars

Cruderia

Raw appetizers

| | |
|--|--------------------------------|
| Plateau completo <i>Plateau complete</i> | € 25,00 |
| Plateau frutti di mare <i>Plateau seafood</i> | € 16,00 |
| Scampi di Sicilia <i>Sicilian langoustine</i> | € 15,00 |
| Gamberetto rosso di Mazara del Vallo <i>Red Prawns di Mazara del Vallo. Sicilia</i> | € 14,00 |
| Carpaccio di tonno <i>Tuna carpaccio</i> | € 15,00 |
| Carpaccio di branzino <i>Sea-bass carpaccio</i> | € 14,00 |
| Carpaccio di salmone <i>Salmon carpaccio</i> | € 12,00 |
| Ostriche Gilardeau <i>Oysters gilardua</i> | € 4,00 cad. € 4,00 each one |
| Ostriche Dama <i>Oysters dama</i> | € 3,50 cad. € 3,50 each one |
| Ricci <i>Sea urchins</i> | € 2,50 cad. |
| Cozze pelose 8 pezzi <i>"Pelose" mussels 8 pieces</i> | € 12,00 |



| | |
|---|---------|
| Carpaccio di polpo <i>Octopus carpaccio</i> | € 13,00 |
| Carpaccio misto <i>Carpaccio mix</i> | € 19,00 |
| Tartara di tonno al profumo di erba cipollina e pinoli tostati <i>Tuna tartar with the smell of the onion-grass & toasted pine nuts</i> | € 18,00 |
| Tartara di salmone con riso venere <i>Salmon tartar with black Venus rise</i> | € 13,00 |
| Tartara di branzino al limone <i>Sea-bass tartar with lemon</i> | € 15,00 |
| Tartara di scampi <i>Langoustine tartar</i> | € 18,00 |
| Tartara di gamberetti di Mazzara del Vallo <i>Mazzara del Vallo prawns tartar</i> | € 18,00 |
| Tartara mix <i>Tartar mix</i> | € 23,00 |

Freddi

Cold appetizers

| | |
|--|---------|
| Insalata di mare <i>Seafood salad</i> | € 12,00 |
| Insalata di polpo <i>Octopus salad</i> | € 12,00 |
| Gamberi alla Catalana <i>Prawns alla Catalana</i> | € 14,00 |
| Scampi alla Catalana <i>Langoustine alla Catalata</i> | € 18,00 |



Astice alla catalana intero € 29,00
Lobster alla Catalana

Carpaccio di polpo € 15,00
Octopus carpaccio

Farro di mare € 13,00
Seafood spelt

Caldi

Warm appetizers

Soutè di vongole € 12,00
Clam's sauté

Soutè di cozze € 10,00
Mussel's sauté

Impepata di cozze (rosse) € 12,00
Peppered mussels

Capesante alla rapa rossa e granella € 4,00 cad.
di pistacchio
Scallops with red beet & pistachio nuts € 4,00 each one

Capesante gratinate con olive e pomodorini € 3,50 cad.
Scallops au gratin with olives, cherry tomatoes € 3,50 each one

Polpo saltato con semi di papavero € 15,00
Roasted octopus with poppy

Gran gratinato misto € 16,00
Mix gran gratinée

Fritto al cartoccio € 14,00
Mix fried seafood

Olive di pesce € 10,00
Seafood olive

Bouquet della Marina € 25,00
Bouquet della Marina



Vellutate di mare ***Seafood cream soups***

Vellutata di asparagi con astice e crostini con
erba cipollina € 16,00

*Asparagus cream soup with lobster, slices of toa-
sted bread & onion grass*

Vellutata di zucchini con gamberi € 14,00

Zucchini cream soup with shrimps

Non si può pensare bene, amare bene, dormire
bene, se non si ha mangiato bene.

Virginia Woolf



PRIMI PIATTI

First courses

| | |
|--|--------------|
| Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with mussels & parsley</i> | € 13,00 |
| Spaghetti radicchio e scampi <i>Spaghetti radicchio and langoustines</i> | € 18,00 |
| Chitarra allo scoglio <i>Chitarra with seafood</i> | € 15,00 |
| Gnocco nero zucchine e scampi <i>Black ghocchi with zucchini & langoustines</i> | € 18,00 |
| Risotto alla marinara min. x 2 <i>Seafood risotto</i> | € 20,00 cad. |
| Bauletto Le Soste <i>Bauletto Le Soste</i> | € 18,00 |
| Paccheri tricolore <i>Paccheri with stuffed sea-bass, zucchini pesto, seafood cream, fresh tomato sause</i> | € 23,00 |
| Chitarra ricci e bottarga <i>Chitarra with sea urchin & fish eggs</i> | € 18,00 |
| Fettuccine all'astice min. x 2 <i>Red lobster fettuccine min.x 2</i> | € 20,00 cad. |
| Fettuccine all'aragosta min. x 2 <i>Spiny lobster fettuccine min. x 2</i> | € 30,00 cad. |
| Risotto dall'autunno all'estate min. x 2 <i>Autumn risotto min. x 2</i> | € 25,00 cad. |
| Aggiunta di bottarga <i>Adding bottarga</i> | € 3.00 |



SECONDI PIATTI

Main courses

Pescato del giorno da € 25,00 a € 50,00 al kg. a disposizione del banco
Catch of the day from € 25.00 to € 50.00 per kg. available to the fish counter

| | |
|---|--------------|
| Paranza <i>Paranza</i> | € 15,00 |
| Frittura calamari e gamberi <i>Fried calamari & shrimps</i> | € 16,00 |
| Grigliata mista <i>Mixed grilled fish</i> | € 30,00 |
| Grigliata di crostacei <i>Mixed grilled shellfish</i> | € 25,00 |
| Spiedini alla griglia <i>Fish cooked on a spit</i> | € 16,00 |
| Polpo alla griglia <i>Grilled octopus</i> | € 16,00 |
| Spada alla griglia <i>Grilled swordfish</i> | € 16,00 |
| Tagliata di tonno in crosta di pistacchio <i>Tuna fillet (tagliata) with pistachio nut crust</i> | € 25,00 |
| Scampi I° al sale <i>Salt encrusted Langoustine I°</i> | € 15,00 cad. |
| Filetto di branzino agli agrumi <i>Sea-bass Fillet with citrus fruits</i> | € 28,00 |
| Filetto di rombo in crosta di mandorle <i>Turbot fillet with almond</i> | € 28,00 |
| Astice in zucchini tondi <i>Red lobster in rounded zucchini</i> | € 33,00 |



CONTORNI

Side Dishes

| | |
|---|--------|
| Patate al forno <i>Fried potato with the grass</i> | € 5,00 |
| Insalata verde <i>Lettuce</i> | € 5,00 |
| Insalata mista <i>Mix Salad</i> | € 5,00 |
| Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i> | € 6,00 |
| Spinaci saltati <i>Sautéed spinach</i> | € 7,00 |

DESSERT

Desserts

| | |
|---|--------|
| Dessert del giorno <i>Dessert of the day</i> | € 7,00 |
| Sorbetto <i>Sorbetto</i> | € 3,00 |
| Sorbetto con vodka <i>Sorbetto corretto</i> | € 4,00 |
| Frutta fresca di stagione <i>Fresh seasonal fruits</i> | € 5,00 |
| Caffè <i>Coffee</i> | € 2,00 |
| Caffè corretto <i>Coffee laced</i> | € 3,00 |



ALCOLICI

Alcoholic beverages

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Whisky | € 5,00 |
| Whisky 10/15 anni | € 12,00 |
| Grappe | € 4,00 |
| Grappe barricate | € 8,00 |
| Grappa barricata del '74 | € 12,00 |
| Amari | € 3,00 |
| Liquori speciali | da € 8,00 a € 15,00 |

ACQUA, BIBITE & BIRRA

Water, sodas & Beer

| | |
|----------------------------------|--------|
| Acqua in bottiglia | € 3,00 |
| Coca cola, Fanta, Sprite, etc... | € 3,00 |
| Birra | € 4,00 |

| | |
|----------------|--------|
| COPERTO | € 3,00 |
|----------------|--------|





www.lesostealmare.it