

al **B** ristorante
utzgo



APERITIVO DI PESCE
per 2 persone con 1 bevanda inclusa

€ 30,00



FISH APPETIZER
for 2 people with 1 drink included

€ 30,00



LA SICILIA IN BOCCA

Bruschette Siciliane (Classica, Stracciatella, Alici, Arancia)	€ 8,00
Caponata	€ 10,00
Parmigiana di melanzane	€ 10,00
Sfincione di tonno e lime	€ 8,00
Zuppa di Cozze	€ 12,00
Involtini di pesce spada	€ 10,00
Sarde a beccafico	€ 10,00
Cous-Cous di Pesce	€ 15,00
Pasta con sarde e finocchi	€ 12,00
Pasta con pesto trapanese	€ 10,00
Pasta alla norma	€ 10,00



THE SICILY IN YOUR MOUTH

Sicilian Bruschette (toasted bread with toppings: Classic, Stracciatella , anchovy, Orange)	€ 8,00
Caponata (sweet and sour eggplant stew)	€ 10,00
Aubergine/Eggplant Parmigiana	€ 10,00
Tuna and lime Sfincione (Sicilian pizza)	€ 8,00
Mussel soup	€ 12,00
Swordfish rolls	€ 10,00
Stuffed sardines (Sarde a beccafico)	€ 10,00
Fish couscous	€ 15,00
Pasta with sardines and fennel	€ 12,00
Pasta with Trapanese pesto (Tomato sauce, garlic, basil and Almond)	€ 10,00
Pasta alla Norma (tomato Sauce, aubergine\eggplant and Ricotta chees)	€ 10,00

Coperto - Cover € 3,00

* in mancanza del prodotto fresco verranno usati prodotti congelati a bordo

* if fresh products are unavailable, frozen products will be used



ANTIPASTI

Mosaico di mare per 2 persone	€ 30,00
Crudità di pesce del giorno	€ 28,00
Parmigiana di pesce spada e menta	€ 15,00
Guazzabuglio di polpo, arancia e finocchio	€ 16,00
Caponata di pesce	€ 14,00
Polpette di tonno, cacio e pepe	€ 15,00
Tartare di tonno e burrata	€ 18,00
Strudel di verdure e caponata	€ 13,00
Piatto fresco (Carne salata, cippolla rossa, capperi olive e rosmarino)	€ 14,00
Tagliere di Salumi e formaggi del territorio con confetture	
Siciliane per 2 persone	€ 24,00
Primosale gratinato, pera, lardo di collonnata e noci	€ 12,00



STARTERS/APPETIZER

Sea Mosaic (mix of seafood) for 2 people	€ 30,00
Daily seafood Crudità (raw fish)	€ 28,00
Swordfish and mint parmigiana	€ 15,00
Octopus, orange and fennel stew	€ 16,00
Fish Caponata	€ 14,00
Tuna meatballs, cacio (cheese) and black pepper	€ 15,00
Tuna tartare and burrata	€ 18,00
Vegetable Strudel and aubergine/eggplant caponata	€ 13,00
Piatto Fresco (Beef Carpaccio, red onion, capers, olives, and rosemary)	€ 14,00
Local cold cuts and cheese with Sicilian jams, served on chopping board for 2 people	€ 20,00

Coperto - Cover € 3,00

* in mancanza del prodotto fresco verranno usati prodotti congelati a bordo

* if fresh products are unavailable, frozen products will be used



PASTA

Ravioli di cernia in salsa ai crostacei	€ 20,00
Busiate con uovo San Pietro, gambero e bottarga	€ 17,00
Spaghettono nero con polpa di ricci e tartare di gambero rosso	€ 22,00
Busiata pistacchio e gamberi	€ 17,00
Paccheri all'astice con guanciaie e stracciatella, pomodorino	€ 20,00
Spaghettono vongole menta e lime	€ 17,00
Busiata alla Mediterranea (spada, crema di mandorle, pomodorino e basilico)	€ 15,00
Gnocchi salsiccia e speak con crema di parmigiano	€ 14,00
Ravioli ai funghi porcini, con cacio e pepe	€ 16,00

RISOTTI

Risotto carciofi, gambero rosso e vongole	€ 16,00
Risotto vegetariano	€ 12,00
Risotto ai frutti di mare (minimo per 2 persone)	€ 15,00



PASTA

Grouper ravioli with shellfish sauce	€ 20,00
Busiate with San Pietro eggs fish, shrimp, and bottarga	€ 17,00
Black spaghetti with sea urchin pulp and red shrimp tartare	€ 22,00
Busiata with pistachio cream and shirmps	€ 17,00
Paccheri with lobster, guanciaie, and stracciatella cheese, and cherry tomatoe	€ 20,00
Spaghetti clams, mint and lime	€ 17,00
Busiata alla Mediterranea (swordfish, almonds cream, cherry tomatos and basil)	€ 15,00
Sausage and speck gnocchi with parmesan cream	€ 14,00
Porcini mushroom ravioli with cacio e pepe sauce	€ 16,00

RISOTTI

Artichoke with red pranw and clams risotto	€ 16,00
Vegetarian risotto	€ 12,00
Mixed seafood risotto (Minimum for 2 people)	€ 15,00

Coperto - Cover € 3,00

* in mancanza del prodottp fresco verranno usati prodotti congelati a bordo

* if fresh products are unavailable, frozen products will be used



ANGOLO PESCE

Filetti di orata alla siciliana	€ 14,00
Turbante di spatola panato alle erbe di campo	€ 14,00
Gran fritto del Burgo (pesce del giorno)	€ 20,00
Trancio di tonno con cipolla caramellata e stracciatella	€ 20,00
Pesce spada panato al pistacchio	€ 16,00
Grigliata di pesce	€ 22,00
Pesce del giorno <u>prezzo all'ettogrammo</u>	€ 6,00

ANGOLO CARNE

Tomahawk <u>prezzo per 100g</u>	€ 6,00
Tagliata di angus <u>prezzo per 100g</u>	€ 5,00
Pichana <u>prezzo per 100g</u>	€ 6,00
Costata di vitello <u>prezzo per 100g</u>	€ 5,00
Frisona <u>prezzo per 100g</u>	€ 6,50



CORNER OF FISH

Sicilian stile sea bream fillet	€ 14,00
Breaded paddlefish turban with field herbs	€ 14,00
Gran fritto del Burgo (fried fish of the day)	€ 20,00
Tuna steak with caramelized onion and stracciatella cheese	€ 20,00
Sicilian stile swordfish slice with rosemary	€ 15,00
Grilled seafood	€ 22,00
Cath of the day <u>price per hectogram</u>	€ 6,00

CORNER OF MEAT

Tomahawk steak <u>price for 100g</u>	€ 6,00
Angus steak <u>price for 100g</u>	€ 5,00
Picanha steak <u>price for 100g</u>	€ 6,00
Veal ribe steak <u>price for 100g</u>	€ 5,00
Frisona <u>price for 100g</u>	€ 6,50

Coperto - Cover € 3,00

* in mancanza del prodotto fresco verranno usati prodotti congelati a bordo

* if fresh products are unavailable, frozen products will be used



CONTORNI

Verdure grigliate	€ 7,00
Patate al forno	€ 5,00
Insalata Siciliana	€ 6,00
Insalata Mista	€ 6,00



SIDE DISHES

Grilled Vegetables	€ 7,00
Baked Potatoes	€ 5,00
Sicilian Salad	€ 6,00
Mixed Salad	€ 6,00

Coperto - Cover € 3,00

* in mancanza del prodotto fresco verranno usati prodotti congelati a bordo

* if fresh products are unavailable, frozen products will be used



DOLCI

	€ 6,00
Parfait di mandorle	€ 6,00
Tiramisù	€ 3,00
Sorbetto al limone	€ 6,00
Semifreddo al limone	€ 6,00
Semifreddo ai frutti di bosco	€ 6,00
Ricotta e pera	€ 3,00
Cassatella 1x	€ 6,00
Panna Cotta	€ 6,00
Cheesecake	€ 6,00
Profiteroles	



DESSERT

Almonds Parfait	€ 6,00
Tiramisù (coffee cake)	€ 6,00
Lemon Sorbetto	€ 3,00
Semifreddo al limone (lemon slice of cake)	€ 6,00
Semifreddo ai frutti di bosco (berries slice of cake)	€ 6,00
Ricotta cheese and pear	€ 6,00
Cassatella 1x	€ 3,00
Panna Cotta	€ 6,00
Cheesecake	€ 6,00
Profiteroles	€ 6,00

Coperto - Cover € 3,00

* in mancanza del prodotto fresco verranno usati prodotti congelati a bordo

* if fresh products are unavailable, frozen products will be used



BEVERAGE

Calice di Prosecco o di vino	€ 6,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Gin Tonic	€ 8,00
Acqua naturale 0,75l	€ 3,00
Acqua frizzante 0,75l	€ 3,00
Bibite: Coca cola, Sprite, Fanta	€ 3,00
Birra artigianale	€ 7,00
Birra alla spina 50cl	€ 5,00
Vino locale bianco o rosso 0,5l	€ 9,00
Vino locale bianco o rosso 1l	€ 15,00
Caffè	€ 1,00
Amaro o grappa	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00



DRINKS

Glass of Prosecco or wine	€ 6,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Gin Tonic	€ 8,00
Mineral still water 0,75l	€ 3,00
Mineral sparkling water 0,75l	€ 3,00
Soft drinks: Coke, Sprite, Fanta orange	€ 3,00
Craft beer	€ 7,00
Draft beer 50cl	€ 5,00
Local white wine or red wine 0,5l	€ 9,00
Local red wine or red wine 1l	€ 15,00
Coffee	€ 1,00
Amaro o grappa	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00

Coperto - Cover € 3,00

* in mancanza del prodotto fresco verranno usati prodotti congelati a bordo

* if fresh products are unavailable, frozen products will be used



Allergeni - Food Allergen

Glutine - Gluten

Crostacei - Crustaceans

Uova - Eggs

Pesce - Fish

Arachidi - Peanuts

Soia - Soybeans

Latte - Milk

Frutta a guscio - Nuts

Sedano - Celery

Senape - Mustard

Semi di sesamo - Sesame seeds

Solfiti - sulphites

Anidride solforosa - Sulphur dioxide

Lupini - Lupin

Molluschi - Molluscs

Carta dei Vini - Wine list



al **Burgo** ristorante

Vini bianchi - Withe wine

Cantine - Producer

Funaro

Insolia	_____	€ 18,00
Viveur Frizzante	_____	€ 20,00

Murgo (Tenute San Michele)

Etna Bianco	_____	€ 30,00
-------------	-------	---------

Donna Fugata

Antilia (Blend)	_____	€ 18,00
Lighea	_____	€ 23,00

Vito Gioia di Castellammare del golfo

Grillo	_____	€ 25,00
--------	-------	---------

Alessandro di Camporeale

Kaid	_____	€ 24,00
Benedè (catarratto)	_____	€ 28,00

Cassarà di Alcamo

3 filari	_____	€ 18,00
----------	-------	---------

Firriato

Sant'Agostino	_____	€ 27,00
Charmè (frizzante)	_____	€ 24,00

Rapitalà

Bouquet	_____	€ 20,00
---------	-------	---------

Feudo Arancio

Grillo	_____	€ 20,00
Chardonnay	_____	€ 20,00
Tinchitè	_____	€ 20,00

Coppola

Frizzante	_____	€ 20,00
-----------	-------	---------

Di Legami di Castellammare del golfo

Grillo	_____	€ 23,00
Chardonnay	_____	€ 22,00

Cusumano

Shamaris (grillo)	_____	€ 25,00
-------------------	-------	---------

Tasca D'almerita

Leone	_____	€ 24,00
Nozze D'oro	_____	

Case Alte

12 Filari (Cataratto)	_____	€ 32,00
-----------------------	-------	---------

Fina

Kikè	_____	€ 25,00
------	-------	---------

Brugnano di Partinico

Kue (catarratto viogner)		
I.G.T	_____	€ 20,00

Vini Rossi- Red wine

Cantine - Producer

Funaro

Syrah-Nero D'avola _____ € 22,00

Murgo (tenute San Michiele)

Etna Rosso _____ € 30,00

Cabernet _____ € 30,00

Donna Fugata

Mille e Una Notte _____

Floramundi (Cerasuolo di vittoria) _____ € 25,00

Vito Gioia di Castellammare del golfo

Perricone _____ € 33,00

Alessandro di Camporeale

Donnatà _____ € 24,00

Kaid Syrah _____

Feudo Arancio

Cabernet _____ € 26,00

Di Legami di Castellammare del golfo

Perricone _____ € 30,00

Tasca D'almerita

L'amuri _____ € 25,00

Case Alte

16 Filari _____

Firriato

Frappato (soria) _____ € 30,00

La Maestra

Candela, Santa rita _____ € 30,00

Cassarà di Alcamo

3 Filari _____ € 18,00

Vini Rosati/Rosé wine - Spumanti e Prosecco

Cantine - Producer

Rapitalà

Bouquet (rosè) _____ € 18,00

Cà Mariane

Contè (spumante extradry) _____ € 20,00