



COSTA HOUSE

RISTORANTE

Antipasti

❖ Uovo Meringato € 24

**Uovo, bisque di *crostacei, polpa di *ricci*

❖ Carpaccio di Tonno € 18

**Tonno aromatizzato con olio all'arancia*

❖ Tartare Esotica € 25

*Tartare di *tonno, frutta esotica (mango-avocado) olio, sale, pepe*

❖ Cannolo di Gambero e Burrata (crudità) € 30

**Gambero rosso di Mazzara, *burrata, sale, pepe, grappa*

❖ Tagliatella di Seppia € 20

**Seppie al pesto, basilico, *senape, olive nere, *pinoli, pepe verde*

❖ Calamaretto gourmet € 20

**Calamaro, *crostacei, zucchine, carote, mollica di *pane, sale, olio, pepe*

Spaghetto di Tonno € 23

**Tonno, datterino, *burrata, crumble di *pistacchio*

❖ Caponata Siciliana € 15

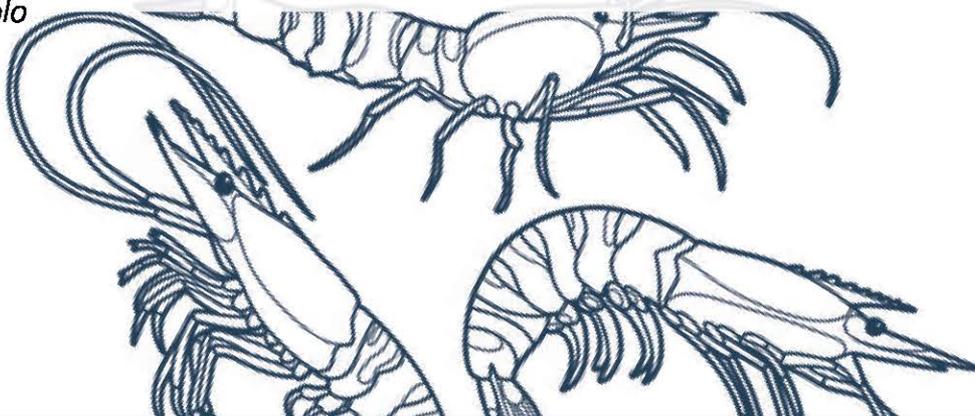
*Melanzane, cipolla, *sedano, pomodoro, olive, capperi, aceto, sale ed olio.*

COSTA HOUSE

RISTORANTE

Primi Piatti

- ❖ U'Scogghiu e' U'Scogghiu € 25
**Linguine, *cozze, *vongole, *gambero, *seppia, datterino, aglio, aromi, acqua di mare*
- ❖ Macchia di Cappero € 25
*Riso carnaroli, tartare di *gambero, *brodo di pesce, bottarga di cappero, limone, *burro*
- ❖ Minestra del pescatore € 25
**Fregola, *San Pietro, cipolla, carote, *sedano, *prezzemolo, olio, sale.*
- ❖ Turbante alla Norma con Pioggia di ricotta € 20
**Spaghetti, pomodoro, basilico, chips di melanzane, cipolla, *ricotta ed olio Evo.*
- ❖ Nero assoluto € 25
**Tagliatella, nero di *seppia, *seppia, tuorlo d'*uovo, cipolla, spuma di patata, olio sale, pepe.*
- ❖ Busiata all'Araba € 20
**Busiata, datterino, zafferano, *triglie, finocchietto, uva sultanina, *pinoli, mollica tostata*
- ❖ Carbonara sottosopra € 18
**Linguine, guanciale, speck, julienne di *seppia, tuorlo d'*uovo, *burro, *parmigiano brodo di pesce*
- ❖ Aglio e Olio secondo lo Chef € 18
**Spaghetti, aglio, olio e peperoncino, crema di *Caprino, *panna, Bottarga di *Tonno, *prezzemolo*



COSTA HOUSE

RISTORANTE

Secondi Piatti

❖ Tonno Rosso Nero € 25

**Tonno, semi di papavero e affumicatura all'arancia, papata viola, asparago di mare*

❖ Cernia segreta € 30

**Cernia, *gambero rosso di Mazzara, *pistacchio, *pangrattato, menta, olio, sale e pepe*

❖ Scottata di Calamaro € 23

**Calamaro scottato, pesto di agrumi, *mandorla, olio Evo, sale.*

❖ Gamberone alla Catalana € 48

**Gambero rosso di Mazara, pomodoro, *sedano, cipolla, capperi, arancia,olio Evo (5 pz)*

❖ Medusa € 25

**Polpo, macco di fave, carota, *sedano, cipolla, cannella, patate, *pistacchio, datteri*

❖ La Nostra Tagliata di Tonno € 23

**Tonno, rucola, scaglie di *Grana, *aceto balsamico, olio Evo.*

❖ Aragosta Affogata € 48

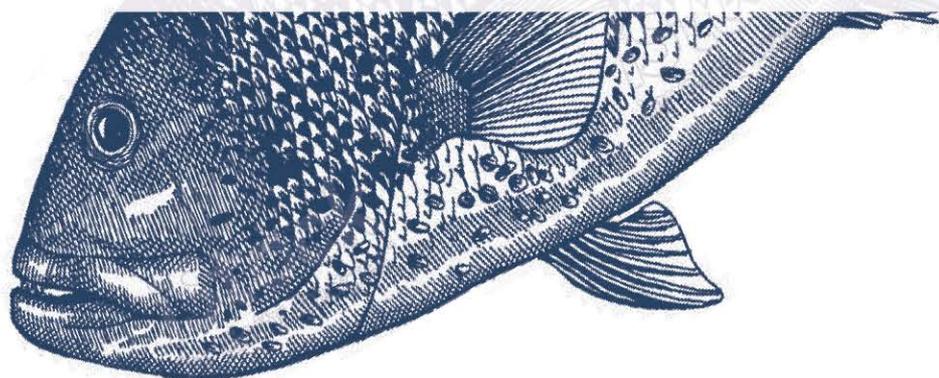
*Vellutata di fave, *Aragosta, polpa di *ricci, cipolla, *sedano, carote, cannella*

❖ Cannolo di Dentice in crosta € 25

**Dentice, *pangrattato, *prezzemolo, timo, *parmigiano, aglio*

❖ Sorella Linosa € 22

*Lenticchie, cipolla, datterino, finocchietto, *triglia, farina di ceci, riso soffiato
sedano, carote, zucchine



COSTA HOUSE

RISTORANTE

Dessert

Cannolo Siciliano	€ 5
<i>Cannolo con *cialda di Piana degli Albanesi, *ricotta di pecora, frutta candita</i>	
Pasticcini di mandorla	€ 4
<i>*Mandorla, *uova, zucchero (4 pz)</i>	
Mamma mia	€ 8
<i>Gelato di *mandorla con riduzione di mandarino.</i>	
Non c'è più il Cannolo	€ 9
<i>*Ricotta di pecora, *cialda di Cannolo al *cioccolato di Modica, candito di arance siciliane, *cannella e *pistacchio di Bronte .</i>	
Crene Brulèe	€ 7
<i>*latte, *panna, *pistacchio, *uovo, zucchero</i>	
Antica cassatina	€ 8
<i>*Ricotta di pecora, arancia candita, *pan di Spagna, granella di *mandorla, *farina, *uovo, zucchero</i>	
Sorbetto al limone	€ 3
<i>Acqua, zucchero, limone e destrosio</i>	

