



MENU **ristorante**

BREZZAMARINA
E X C E L L E N C E

Nella nostra cucina si utilizzano molti ingredienti, alcuni dei quali possono essere, per le persone sensibili, degli allergeni. Come ben comprenderai, nonostante le nostre attenzioni, la possibilità di contaminazioni crociate è *MOLTO ALTA*, dunque se soffri di allergie o intolleranze, anche ad ingredienti differenti rispetto a quelli indicati, ti invitiamo a fare una *IMMEDIATA SEGNALEZIONE* al nostro personale di sala, così da consigliarti al meglio ed evitarne qualsiasi contatto.

In questo menù, gli alimenti che sono acquisiti come congelati sono indicati da un asterisco. Tuttavia, in alcune circostanze (difficoltà di reperibilità, fermi sanitari, stagionalità), alcuni prodotti normalmente acquisiti come freschi potrebbero essere, invece, congelati. Il nostro personale avrà cura di informarti nel caso in cui questa circostanza si verifichi.

"I prodotti della pesca (pesci e cefalopodi) serviti crudi o quasi crudi hanno subito un trattamento a norma del Reg. Ce 853/04, allegato II, sezione VIII, capitolo III, lettera D."



/1 - GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.



/2 - CROSTACEI

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



/3 - UOVA

uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo.



/4 - PESCE

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



/5 - ARACHIDI

snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi.



/6 - SOIA

prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



/7 - LATTE

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme.



/8 - FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.



/9 - SEDANO

sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



/10 - SENAPE

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



/11 - SESAMO

semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima dose.



/12 - SOLFITI

cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve.



/13 - LUPINO

presente in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari.



/14 - MOLLUSCHI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina.

IN RIVA AL MARE *

20,00 €

Misto di Mare, 4 Referenze di Pesce.
(Secondo disponibilità del giorno)



CRUDITÀ *

32,00 €

Gambero Rosso Ponente Mazara, Salmone,
Sashimi di Tonno e di Pesce Spada, Scampi,
Ostriche. (Secondo disponibilità del giorno)



INSALATA DI MARE *

18,00 €

Polpo, Gamberetti, Calamari, Vongole,
Cozze, limone, sedano, prezzemolo, olio EVO.



½ DOZZINA DI OSTRICHE FINES

18,00 €

OSTRICHE SPECIAL

cad.

Gillardeau, Josephine, Tia Maraa.
(Secondo disponibilità del giorno)

4,00 €



SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE

20,00 €

Cozze e Vongole in bianco o con
Datterino Rosso di Sicilia, Vino bianco,
aglio, pepe, prezzemolo, olio EVO.



SAUTÈ DI COZZE

12,00 €

Cozze, Vino bianco, aglio, pepe,
prezzemolo, olio EVO.



TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI

12,00 €

Formaggi tipici Locali, Salumi del
Territorio, marmellate e miele.



* possibile prodotto surgelato/congelato
con possibile presenza di solfiti come conservanti



TAGLIOLINI BREZZAMARINA * 18,00 €

Uova di Pesce Spada, cubetti di Pesce Spada, bottarga di Tonno, pomodoro, Limone di Sicilia, aglio, olio EVO.



SPAGHETTI ALLE VONGOLE * 20,00 €

Vongole Veraci, Salicornia, Vino bianco, aglio, prezzemolo, olio EVO.



SPAGHETTONE DI PASTA FRESCA ALL' ASTICE CANADESE 7,00 € all'etto

al kg 70,00 €

Astice Canadese, bisque ai Crostacei, pomodoro, cipolla, Vino bianco, Brandy, aglio, basilico, prezzemolo, olio EVO.



SPAGHETTONE DI PASTA FRESCA ALL' ASTICE BLU - EUROPEO 10,00 € all'etto

al kg 100,00 €

Astice Blu, bisque ai Crostacei, pomodoro, cipolla, Vino bianco, Brandy, aglio, basilico, prezzemolo, olio EVO.



SPAGHETTONE DI PASTA FRESCA ALL' ARAGOSTA * 15,00 € all'etto

al kg 150,00 €

Aragosta, bisque ai Crostacei, pomodoro, cipolla, Vino bianco, Brandy, aglio, basilico, prezzemolo, olio EVO.



BUSIATE ALLA NORMA 14,00 €

Melanzane fritte, pomodoro, cipolla, basilico, olio EVO.



FRITTO XXL * 60,00 €

Anelli di Calamari, Gambero, Latterino,
Pesce di Paranza, verdure croccanti.
(Secondo disponibilità del giorno)



GRIGLIATA DI GAMBERONI * 28,00 €

Gambero Rosso Mediterraneo.



GRIGLIATA MISTA * 25,00 €

Secondo disponibilità del giorno.



**FRITTURA DI ANELLI DI CALAMARI
E GAMBERI *** 25,00 €

Anelli di Calamari, Gambero.



FRITTURA DI PESCE * 22,00 €
"Misto Paranza"

Anelli di Calamari, Gambero,
pesce di Paranza, Acciughe.
(Secondo disponibilità del giorno)



FILETTO DI PESCE 7,00 €
ALLA BREZZAMARINA * all'etto

Patate, pomodoro, cipolla, pepe, basilico,
Brandy, sale, olio EVO.
(Secondo disponibilità del giorno)



CALAMARI RIPIENI * 20,00 €

Calamari, pomodoro, mollica di pane,
pinoli, olive, formaggio, uva sultanina,
capperi, cipolla, prezzemolo, aglio, olio EVO.



* possibile prodotto surgelato/congelato
con possibile presenza di solfiti come conservanti



TAGLIATA DI TONNO * 20,00 €

o PESCE SPADA * o MISTA

Servita con cipolla caramellata ai lamponi e salsa tonnata.



PESCE SPADA ALLA GRIGLIA * 20,00 €



**INVOLTINI DI PESCE SPADA
ARROSTO *** 20,00 €

Pesce Spada, mollica di pane, formaggio, sale, prezzemolo, olio EVO.



**INVOLTINI DI PESCE SPADA
ALL' EOLIANA *** 20,00 €

Pesce Spada, formaggio, pinoli, uva sultanina, pomodori secchi, capperi di Sicilia, carote, olive verdi, sale, pepe, olio EVO.



PESCE IN CROSTA AL SALE/GRIGLIA 7,00 €
all'etto

Dentice, Spigola/Pagro, Ricciola, Cernia.
(Secondo disponibilità del giorno)



PATATINE * 6,00 €

VERDURE GRIGLIATE 6,00 €

INSALATA DI SALICORNIA 6,00 €

INSALATA VERDE 5,00 €

MISTICANZA 5,00 €

RUCOLA 5,00 €

RADICCHIO 5,00 €

* possibile prodotto surgelato/congelato
con possibile presenza di solfiti come conservanti 

IRIS 10,00 €

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
origano, basilico, olio EVO.



TETI 10,00 €

Verdure del giorno grigliate,
pesto di basilico, menta, olio EVO.



ELETTRA 10,00 €

Prosciutto crudo, melanzane sott'olio,
mozzarella di bufala.



SCILLA 10,00 €

Melanzane, pomodoro Pachino IGP,
ricotta infornata, basilico, menta, olio EVO.



INSALATE

CAPRESE

10,00 €

Pomodoro, mozzarella, basilico.



DELL'ORTOLANO

10,00 €

Pomodoro, lattuga, mais, carote, formaggio.



GRECA

12,00 €

Pomodorino Ciliegino, feta, cipolla rossa, cetriolo, olive, pepe, origano, olio EVO.



ARCOBALENO DI FRUTTA

5,00 €

Con frutta di stagione e gelato a scelta.



FRUTTA DI STAGIONE

5,00 €

COMPOSIZIONE DI ANANAS

5,00 €

COPPA DI FRAGOLE

5,00 €

FRUTTA

BACIO PANTESCO

8,00 €

Latte, farina, uova, birra, ricotta,
gocce di cioccolato.

**PARFAIT DI MANDORLE**

6,00 €

Panna, mandorle, zucchero, uova.

**TARTUFO DI PIZZO CALABRO**

6,00 €

Latte, zucchero, destrosio, aromi;

Nero: Nocciola, cacao, cannella.

Pistacchio: Cacao, pasta nocciola, pistacchio.

Bianco: Panna, proteine latte, pasta caffè.

**CHOCO BAYLES**

5,00 €

Crumble al cioccolato, bayles, panna,
formaggio spalmabile.

**SORBETTO AL LIMONE o
MANDARINO**

4,00 €

Acqua, aroma naturale di limone / mandarino,
zucchero, destrosio, Sciroppo di Glucosio.

**CANNOLO DI PIANA DEGLI ALBANESI**

8,00 €

CANNOLO SCOMPOSTO

6,00 €

Ricotta, gocce di cioccolato / pistacchio.

**TIRAMISÙ**

5,00 €

Mascarpone, uova, zucchero,
savoiardi, cacao, panna.



DESSERT



LEMONSÙ

5,00 €

Mascarpone, uova, zucchero, savoiardi, limone, panna, limoncello.



SEMIFREDDO NOCCIOLA o PISTACCHIO

5,00 €

Panna, uova, zucchero, pasta al pistacchio / nocciola.



CHEESECAKE

5,00 €

Biscotti Digestive, burro, panna, formaggio cremoso.



PANNA COTTA

5,00 €

Latte, panna, colla di pesce, zucchero.



Coppetta piccola

2,50 €

Coppetta media

3,00 €

Coppa BREZZAMARINA

6,00 €

GELATI

ACQUA MINERALE	piccola	1,00 €
	grande	2,50 €

Naturale / Cassata

COCA COLA	cl.33	3,00 €
	cl.100	5,00 €

ACQUA FERRARELLE		2,50 €
------------------	--	--------

BITTER		4,00 €
bianco / rosso		

ALTRE BIBITE	cl.33	4,00 €
Sprite / The / Chinotto / Fanta		

EOLO - Pale Ale cl.75 12,00 €
cl.33 6,00 €

Dorata, dai riflessi arancio e dall'olfatto floreale;
lievemente gasata, leggera ed equilibrata.
4,9% Vol. Birrificio Epica, Sinagra (ME).

GLUTEN FREE



CERERE - Weizen cl.75 12,00 €
cl.33 6,00 €

Dal colore giallo paglierino, dal classico bouquet
speziato, fruttato e con schiuma compatta.
5,2% Vol. Birrificio Epica, Sinagra (ME).

MEDUSA - Dubbel cl.75 12,00 €
cl.33 6,00 €

Dal colore bruno, con schiuma color cappuccino
e ricco aroma di malto speziato.
8% Vol. Birrificio Epica, Sinagra (ME).

POLIFEMO - American Pale Ale cl.75 12,00 €
cl.33 6,00 €

Perfettamente equilibrata tra caramello, frutta
secca e l'amaro del luppolo americano.
8% Vol. Birrificio Epica, Sinagra (ME).



700 S.L.M. CUSUMANO 30,00 €
BRUT - metodo classico
Uve Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%, 12,5% Vol.
Cantina Cusumano (PA).

MILAZZO METODO CLASSICO 35,00 €
Uve Inzolia e Chardonnay, 12,5% Vol.
Azienda Agricola Milazzo, Sicilia (ME).

FERRARI MAXIMUM BRUT 40,00 €
TRENTO D.O.C.
Uve Chardonnay 100%, 12,5% Vol.
Cantina Ferrari (TN).

CÁ DEL BOSCO FRANCIACORTA 60,00 €
CUVÉE PRESTIGE
Uve Chardonnay 82% , Pinot Bianco 1,5%,
Pinot Nero 16,5%, 12,5% Vol. Lombardia. ED.46



ANGIMBÉ SICILIA D.O.C. cl.75 20,00 €
cl.37,5 14,00 €

Uve Chardonnay 70%, Savignon blanc 30%,
12,5% Vol. Cantina Cusumano (PA).

SHAMARIS D.O.C. 20,00 €

Uve Grillo 100%, 12% Vol.
Cantina Cusumano (PA).

ALTAMORA ETNA BIANCO D.O.C 25,00 €

Uve carricante 100%, 13% Vol.
Cantina Cusumano Linguaglossa (CT).

PIZZICANTI FRIZZANTE 20,00 €

IGT terre siciliane - Uve Grillo e Cataratto, 12% Vol.
Cantina Tenute Orestiadi (TP).

KEMAR D.O.C 18,00 €

Uve Cataratto 100%, 12,5% Vol.
Cantina Tenute Orestiadi (TP).

BIANCO DI NERA FRIZZANTE 28,00 €

regime biologico certificato - Blend di Uve Nero
Cappuccio, Chardonnay e Inzolia. 12% Vol.
Azienda Agricola G. Milazzo (AG).

MARIA COSTANZA 35,00 €

regime biologico certificato -
Uve Chardonnay 100% , 13% Vol.
Azienda Agricola G. Milazzo (AG).

CHARME FRIZZANTE cl.75 25,00 €
cl.37,5 14,00 €

IGT terre siciliane - Blend di uve autoctone,
12% Vol. Cantine Firriato (TP).

MALVASIA D.O.C. SECCA DEL CAPO 25,00 €

Uve Malvasia 100%, 13,5% Vol.
Cantina Colosi Pace del Mela (ME).

SALINA 25,00 €

Uve Inzolia Cataratto, 13% Vol.
Cantina Colosi Pace del Mela (ME).

MAMERTINO D.O.C BIOLOGICO 25,00 €

Uve Grillo e Ansonica, 13,5 Vol.
Cantina Vigna Nica Barcellona (ME).



BENUARA SICILIA D.O.C cl.75 20,00 €
cl.37,5 14,00 €

Uve Syrah, Nero D'Avola, 14% Vol.
Cantina Cusumano Tenuta Presti
e Pregni, Monreale (PA).

ALTAMORA ETNA ROSSO D.O.C 28,00 €

Uve Nerello Mascalese 100%, 14% Vol.
Cantina Cusumano Linguaglossa (CT).

MAZAL TERRE SICILIANE D.O.C. 20,00 €

Uve Frappato 100%, 14% Vol.
Cantina Tenute Orestiadi (TP).

PAXIMENTIS I.G.T. 22,00 €

Uve Syrah leggermente appassite 100%, 14,5%
Vol. Cantina Tenute Orestiadi Gibellina.

**SANTA TRESA CERASUOLO
DI VITTORIA D.O.C.G. biologico** 30,00 €

Nero D'Avola 60% di cui 15% appassita
in pianta, 40% frappato, 14% Vol.
Società Agricola Santa Tresa, Vittoria (RG).

MAMERTINO D.O.C BIOLOGICO 25,00 €

Uve Nocera - Nero D'Avola - Nerello Mascalese
14% Vol. Cantina Vigna Nica Barcellona (ME).

CHARME ROSÈ I.G.T. frizzante cl.75 25,00 €
cl.37,5 14,00 €

Uve Nero D'Avola, Nerello Mascalese, 12% Vol.
Cantina Firriato (PA).





Curios* di assaggiare i nostri piatti?

*Puoi vederli in anteprima, scansionando il
codice QR qui sotto.*



Scopri la gallery sul nostro sito web!





BREZZAMARINA
E X C E L L E N C E

Tel. 0941 193 5016

www.brezzamarina.eu
[@brezzamarina_excellence](https://www.instagram.com/brezzamarina_excellence)

