MENU
ristorante

BREZZAMARINA
EXCELLENCE

BREZZAMARINA
EXCELLENCE

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 SEGNALAZIONE*** 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."

Coperto 3,00€

BREZZAMARINA
EXCELLENCE



/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.

BREZZAMARINA
EXCELLENCE

ANTIPASTI

IN RIVA AL MARE * — 20,00 €
Misto di Mare, 4 Referenze di Pesce.
(Secondo disponibilità del giorno)



CRUDITÈ * — 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 €

½ DOZZINA DI OSTRICHE SPECIAL — 24,00 €

OSTRICHE SPECIAL — cad. 4,00 €
Gillardeau, Josephine, Tia Maraa.
(Secondo disponibilità del giorno)



SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE — 20,00 €
Cozze e Vongole in bianco o con
Datterino Rosso di Sicilia, Vino bianco,
aglio, pepe, prezzemolo, origano, olio EVO.



SAUTÈ DI COZZE — 12,00 €
Cozze, Vino bianco, aglio, pepe,
prezzemolo, origano, 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

BREZZAMARINA
EXCELLENCE

PRIMI

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 ALL' ASTICE CANADESE
7,00 € all'etto

al kg 70,00 €
Astice Canadese, bisque ai Crostacei, pomodoro, cipolla, Brandy, aglio, basilico, prezzemolo, olio EVO.

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

al kg 100,00 €
Astice Blu, bisque ai Crostacei, pomodoro, cipolla Brandy, aglio, basilico, prezzemolo, olio EVO.

SPAGHETTONE ALL' ARAGOSTA *
15,00 € all'etto

al kg 150,00 €
Aragosta, bisque ai Crostacei, pomodoro, cipolla, Brandy, aglio, basilico, prezzemolo, olio EVO.

BUSIATE ALLA NORMA
14,00 €

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

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

BREZZAMARINA
EXCELLENCE

SECONDI

FRITTO XXL * — 60,00 €
Anelli di Calamari, Gambero,
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 * "Misto Paranza" — 22,00 €
Anelli di Calamari, Gambero, Acciughe,
Pesce di Paranza, verdure pastellate.
(Secondo disponibilità del giorno)



FILETTO DI PESCE ALLA BREZZAMARINA * — 7,00 € all'etto
Patate, pomodoro, cipolla, pepe, basilico,
Brandy, sale, olio EVO.
(Secondo disponibilità del giorno)



CALAMARI RIPIENI IN SALSA DI POMODORO * — 20,00 €
Calamari, pomodoro, mollica di pane, pinoli,
olive, formaggio, uva sultanina, capperi,
aglio, prezzemolo, origano, olio EVO.



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

BREZZAMARINA
EXCELLENCE

SECONDI

TAGLIATA DI TONNO * 20,00 €
o PESCE SPADA * o MISTA



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)



CONTORNI

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

BREZZAMARINA
EXCELLENCE

SCROCCHIARELLA

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.



BREZZAMARINA
EXCELLENCE

INSALATE

CAPRESE — 10,00 €
Pomodoro, mozzarella, basilico, origano.

DELL'ORTOLANO — 10,00 €
Pomodoro, lattuga, mais,
carote, formaggio, origano.

GRECA — 12,00 €
Pomodorino Ciliegino, feta, cipolla rossa,
cetriolo, olive, pepe, origano, olio EVO.

FRUTTA

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 €

BREZZAMARINA
EXCELLENCE

DESSERT

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.



BREZZAMARINA
EXCELLENCE

DESSERT

LEMONSÙ — 5,00 €

Mascarpone, uova, zucchero, savoiardi, limone, 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.



GELATI

Coppetta piccola	2,50 €
Coppetta media	3,00 €
Coppa BREZZAMARINA	6,00 €

BREZZAMARINA
EXCELLENCE

BEVANDE

ACQUA MINERALE Naturale / Gassata	piccola grande	1,00 € 2,50 €
COCA COLA	cl.33 cl.100	3,00 € 5,00 €
ACQUA FERRARELLE		2,50 €
BITTER bianco / rosso		4,00 €
ALTRE BIBITE Sprite / The / Chinotto / Fanta	cl.33	4,00 €

BREZZAMARINA
EXCELLENCE

BIRRA EPICA

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).



BREZZAMARINA
EXCELLENCE

SPUMANTI

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 €
CUVÈE PRESTIGE
Uve Chardonnay 82% , Pinot Bianco 1,5%,
Pinot Nero 16,5%, 12,5% Vol. Lombardia. ED.46

BREZZAMARINA
EXCELLENCE

VINI BIANCHI

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).

BREZZAMARINA
EXCELLENCE

VINI ROSSI

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).

BREZZAMARINA
EXCELLENCE



Voglia di assaggiare i nostri piatti?

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



Scopri la gallery sul nostro sito web!



BREZZAMARINA

EXCELLENCE

Tel. 0941 193 5016

www.brezzamarina.eu
@brezzamarina_excellence