



INSULA  
BEACH CLUB  
MENFI

## FOCACCE \*\*

|   |      |
|---|------|
| <i>Focaccia con Burrata pomodoro fresco e basilico</i>                                      | 10 € |
| <i>Focaccia con avocado, pomodoro, cipolla in agrodolce e peperoncino</i>                   | 12 € |
| <i>Focaccia con capocollo di maiale nero dei Nebrodi e Mozzarella di Sambuca di Sicilia</i> | 12 € |
| <i>Focaccia con Burrata e acciughe di Sciacca</i>   | 10 € |
| <i>Focaccia con Bresaola artigianale e insalatine</i>                                       | 10 € |
| <i>Focaccia con olio e origano</i>  | 5 €  |

*Benvenuti!*

*Dalle 12:00 scopri la cucina di Insula: una proposta fresca e leggera all'ombra dei pini.*

*Piatti dalla cucina, crudi di pesce, Sandwich e Insalate per un pranzo all'insegna dell'Estate.*

## DOLCI

|   |      |
|---|------|
| GELATI E SORBETTI   | 8 €  |
| FRAGOLE<br><i>Fragola con gelato al pistacchio</i>                          | 10 € |
| FRUTTA  | 8 €  |
| MILLEFOGLIE<br><i>Sfoglia croccante, mousse di yogurt e mango siciliano</i> | 10 € |
| Caffè   | 2 €  |
| Amaro   | 5 €  |
| Distillati  | 5 €  |

PRANZO

È possibile su richiesta avere opzioni vegane, senza lattosio e senza glutine.

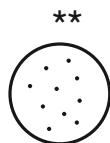
Richiedi il menu allergeni, se necessario.



Ogni giorno selezioniamo il miglior pesce della costa meridionale della Sicilia. Tutto il pesce è abbattuto e cambia quotidianamente a seconda del tempo e del mare.



Il Kamado è un antico BBQ in terracotta giapponese con cui si cuoce riso, carne e verdure. Per la cottura e per il servizio al tavolo abbiamo creato un "Kamado siciliano", con dei vasi di terracotta di Burgio fatti a mano. Tutto gli "Spiedi" in carta sono serviti su Kamado.



La nostra Focaccia è un impasto di grani siciliani e Tumminia, Perciasacchi e Senatore Cappelli, è soffice e morbida e può essere mangiata da sola o "cunzata".

## INSULA CRUDI

PLATEAU INSULA 65 €

Un gran piatto di crudi di pesce, crostacei e ostriche servito con focaccia e salse di accompagnamento

GRAVLAX DI OMBRINA 18 €

carpaccio di ombrina marinato alla barbabietola con cetrioli e lattuga

CEVICHE 15 €

pesce bianco marinato al lime con spezie

OSTRICHE a conchiglia 5 €

## INSULA INSALATE

PANTESCA 15 €

Tonno sott'olio artigianale, pomodoro Kamarino, capperi, fagiolini, patate, olive di Castelvetro, cipolla rossa di Partanna

CAPRESE 15 €

Mozzarella di bufala di Sambuca con pesto di basilico e pomodori dell'Orto

MEDITERRANEA 15 €

Ceci di Serra Ferdinandea, ravanelli, cipolla rossa, sommacco, origano, peperoni alla griglia, acciughe di Sciacca e sedano

ORTO 13 €

Insalata di foglie e ortaggi dell'Orto

## INSULA CUCINA

FISH & CHIPS 20 €

Pesce bianco panato e fritto con patatine e maionese agli agrumi

FALAFEL 12 €

Polpette di ceci e erbe aromatiche con salsa Harissa e salsa Tahina

KATSU SANDO 20 €

Il classico panino giapponese, in versione siciliana: cotoletta di pesce bianco panata con ketchup di nespole

CLUB SANDWICH INSULA 20 €

Versione marina del panino multistrato newyorkese con spada affumicato, pomodoro, maionese e insalata con patatine

SFINCE INSULA 12 €

Soffice pasta di pane frita con alghe di mare

KAKIAGE 15 €

Croccanti polpette di verdure pastellate

CALAMARO \* 15 €

Calamari freschi alla griglia con salmoriglio al capperi

POLLO \* 20 €

Spiedo di pollo ruspante con salsa Teriaki e ananas

GAMBERI \* 22 €

Spiedo di gamberi con salsa Sweet & Chili

CARDONCELLO \* 15 €

Spiedo di fungo glassato con salsa Teriaki

*Benvenuti!*

*Quando il sole scende, tutto si colora di una luce unica e la spiaggia si anima di nuove energie. Al tramonto Insula propone un Aperitivo, tra vino e cocktail in abbinamento a una sequenza di piatti da condividere e da mangiare senza posate, in libertà.*

## COCKTAIL

|   |      |
|---|------|
| <b>SPRITZ PLANETA</b><br>Brut Planeta, Aperol e Soda  | 13 € |
| <b>HUGO</b><br>Brut Planeta, sciroppo di Sambuco e Soda   | 13 € |
| <b>GUADALUPE</b><br>Rum scuro, Rum chiaro, Succo d'ananas, Lime, Cannella, zucchero e Peperoncino               | 13 € |
| <b>PASSION ISLAND</b><br>Gin Tanqueray, Passion fruit, Lime, Cetriolo, Zucchero e Pepe Nero                     | 13 € |
| <b>PEACH ON THE BEACH</b><br>Tequila, Succo alla pesca, Basilico Fresco, Aceto di vino, Lime e Sciroppo d'Agave | 15 € |
| <b>STINGER</b><br>Vodka Stolichnaya, Liquore alla menta e Menta fresca  | 13 € |

## MOCKTAIL

|   |      |
|---|------|
| <b>ITACA</b><br>Sciroppo di sambuco, Limone e Acqua tonica                      | 10 € |
| <b>ELBA</b><br>Infuso di menta, Miele millefiori di Serra Ferdinanda e The nero | 10 € |
| <b>ISCHIA</b><br>Shrub all'arancia, Marmellata di arancia, The al bergamotto    | 10 € |
| <b>PALMARIA</b><br>Basilico fresco, Succo pesca, Succo limone e Cannella        | 10 € |

È possibile su richiesta avere opzioni vegane, senza lattosio e senza glutine. Richiedi il menu allergeni, se necessario.



Ogni giorno selezioniamo il miglior pesce della costa meridionale della Sicilia. Tutto il pesce è abbattuto e cambia quotidianamente a seconda del tempo e del mare.



Il Kamado è un antico BBQ in terracotta giapponese con cui si cuoce riso, carne e verdure. Per la cottura per il servizio al tavolo abbiamo creato un "Kamado siciliano", con dei vasi di terracotta di Burgio fatti a mano.



La nostra Focaccia è un impasto di grani siciliani e Tumminia, Perciasacchi e Senatore Cappelli, è soffice e morbida e può essere mangiata da sola o "cunzata".

## INSULA CRUDI

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>PLATEAU INSULA</b>   | 65 €             |
| <i>Un gran piatto di crudi di pesce, crostacei e ostriche servito con focaccia e salse di accompagnamento</i> |                  |
| <b>GRAVLAX DI OMBRINA</b>   | 18 €             |
| <i>carpaccio di ombrina marinato alla barbabietola con cetrioli e lattuga</i>                                 |                  |
| <b>OSTRICHE</b>   | a conchiglia 5 € |

## INSULA CUCINA

|  |      |
|--|------|
| <b>FALAFEL</b>   | 12 € |
| <i>Polpette di ceci e erbe aromatiche con Salsa Harissa e Salsa Tahina</i>   |      |
| <b>SFINCE INSULA</b>   | 12 € |
| <i>Soffice pasta di pane fritta con alghe di mare</i>  |      |
| <b>KAKIAGE</b>   | 15 € |
| <i>Croccanti polpette di verdure pastellate</i>  |      |
| <b>TACOS</b>   | 15 € |
| <i>Cialda croccante di mais ripiena di guacamole, cozze, pico de gallo</i>   |      |
| <b>KATSU SANDO</b>   | 20 € |
| <i>Il classico panino giapponese, in versione siciliana: cotoletta di pesce bianco panata con ketchup di nespole</i> |      |
| <b>YAKITORI</b>  | 15 € |
| <i>Spiedino di carne maiale con salsa piccante</i>   |      |
| <b>CARDONCELLO</b>   | 15 € |
| <i>Spiedino di fungo glassato con salsa Teriaki</i>  |      |

## FOCACCE

|   |      |
|---|------|
| <i>Focaccia con Burrata, pomodoro fresco e basilico</i>                                     | 10 € |
| <i>Focaccia con avocado, cipolla in agrodolce, pomodoro e peperoncino</i>                   | 12 € |
| <i>Focaccia con capocollo di maiale nero dei Nebrodi e Mozzarella di Sambuca di Sicilia</i> | 12 € |
| <i>Focaccia con Burrata, e acciughe di Sciacca</i>  | 10 € |
| <i>Focaccia con Bresaola artigianale e insalatine</i>                                       | 10 € |
| <i>Focaccia con olio di oliva e origano</i>   | 5€   |



INSULA  
BEACH CLUB  
MENFI

## FOCACCE \*\*

|   |      |
|---|------|
| <i>Focaccia con Burrata<br/>e pomodoro fresco e basilico</i>  | 10 € |
| <i>Focaccia con avocado, pomodoro, cipolla<br/>in agrodolce e peperoncino</i>                       | 12 € |
| <i>Focaccia con capocollo di maiale<br/>nero dei Nebrodi e Mozzarella di Sambuca<br/>di Sicilia</i> | 12 € |
| <i>Focaccia con Burrata e acciughe di Sciacca</i>   | 10 € |
| <i>Focaccia con Bresaola artigianale e insalatine</i>   | 10 € |
| <i>Focaccia semplice</i>  | 5 €  |

## DOLCI

GELATI 8 €

FRAGOLE 10 €  
*Fragola con gelato al pistacchio*

FRUTTA 8 €

MILLEFOGLIE 10 €  
*Sfoglia croccante, mousse di yogurt e mango  
siciliano*

Caffè 2 €  
Amaro 5 €  
Distillati 5 €

CENA

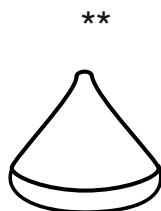
È possibile su richiesta avere opzioni vegane, senza lattosio e senza glutine. Richiedi il menu allergeni, se necessario.



Ogni giorno selezioniamo il miglior pesce della costa meridionale della Sicilia. Tutto il pesce è abbattuto e cambia quotidianamente a seconda del tempo e del mare.



Il Kamado è un antico BBQ in terracotta giapponese con cui si cuoce riso, carne e verdure. Per la cottura e per il servizio al tavolo abbiamo creato un "Kamado siciliano", con dei vasi di terracotta di Burgio fatti a mano. Tutto gli "Spiedi" in carta sono serviti su Kamado.



La Sicilia è da sempre terra di scambio e incontri. Tra le più belle eredità arabe restate sull'isola, il cous cous certamente primeggia. Ci piace omaggiare questo incredibile piatto con un cous cous alla nostra maniera con grano spezzato siciliano, verdure, pesce e profumo di mare.



La nostra Focaccia è un impasto di grani siciliani e Tumminia, Perciasacchi e Senatore Cappelli, è soffice e morbida e può essere mangiata da sola o "cunzata".

## INSULA CRUDI

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>PLATEAU INSULA</b>   | 65 €             |
| <i>Un gran piatto di crudi di pesce, crostacei e ostriche servito con focaccia e salse di accompagnamento</i> |                  |
| <b>GRAVLAX DI OMBRINA</b>   | 18 €             |
| <i>carpaccio di ombrina marinato alla barbabietola con cetrioli e lattuga</i>                                 |                  |
| <b>CEVICHE</b>  | 15 €             |
| <i>pesce bianco marinato al lime con spezie</i>   |                  |
| <b>OSTRICHE</b>   | a conchiglia 5 € |

## INSULA CUCINA

per iniziare

|  |      |
|--|------|
| <b>TATAKI</b>  | 18 € |
| <i>Ricciola alla plancia con salsa mandarino e colatura di alici</i>                                   |      |
| <b>VEGETALE</b>  | 15 € |
| <i>Selezione di ortaggi dell'orto crudi, marinati e grigliati</i>                                      |      |
| <b>MELANZANA</b>   | 12 € |
| <i>Melanzana croccante con sesamo e miso</i>   |      |
| <b>KAKIAGE</b>   | 15 € |
| <i>Croccanti polpette di verdure pastellate</i>  |      |
| <b>SHRIMP ROLL</b>   | 15 € |
| <i>Soffice pane briosciato, gamberi al vapore, cetrioli marinati, maionese di miso, salsa Sriracha</i> |      |
| <b>PEPPER ROLL</b>   | 15 € |
| <i>involtini peperoni con pane atturrato, origano e salsa Sriracha</i>                                 |      |

## COUS COUS & BBQ \*\*

main courses

|   |      |
|---|------|
| <b>COUS COUS INSULA</b>   | 25 € |
| <i>Semola di grano duro siciliano incocciata a mano con mandorle e spezie, "crudo e cotto" di pesce e crostacei, zuppa di pesce e ortaggi</i> |      |
| <b>SEAFOOD CHOWDER</b>  | 20 € |
| <i>Crostacei e frutti di mare, latte di mandorla speziata e ortaggi in crosta di pane</i>   |      |
| <b>POLLO *</b>  | 20 € |
| <i>Spiedo di pollo ruspante con salsa Teriaki, ananas e peperoni al BBQ</i>   |      |
| <b>GRANCHIO BLU *</b>   | 20 € |
| <i>granchio al BBQ con burro all'aglio, limone, erbe e patata al BBQ</i>  |      |