

DOLCI

8 €

Cheesecake al cioccolato con gelato
fiordilatte

Chocolate cheesecake with fiordilatte ice-cream

Sorbetto mandorla tostata con pralinato e
composta di frutta

*Luz Almond sorbet with almond pralinee and
fruit compote*

Spuma di yogurt, frutta di stagione, riduzione
di vino e granola

Yogurt foam, fruits, red wine reduction, granola

Frutta di stagione

Fresh fruits

Sorbetto

Sorbets

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.

Every day we select the best fish from the
southern coast of Sicily.

All the fish is flash frozen and changes daily
depending on the weather and the sea.



Benvenuti!

Insula beach Club offre un'esperienza
culinaria pensata per esaltare la freschezza e
la leggerezza della buona cucina.

Il nostro menu nasce dall'incontro tra
tradizione e creatività: proposte di crudo di
mare che raccontano il sapore del giorno,
sandwich per chi cerca gusto anche in riva al
mare e un cous cous profumato e colorato,
omaggio alla cucina mediterranea più genuina.
Ogni piatto è pensato per accompagnare il
vostro tempo lento, tra sole e mare.



Welcome!

Insula Beach club invites you to a culinary
experience that celebrates freshness,
simplicity and refinement.

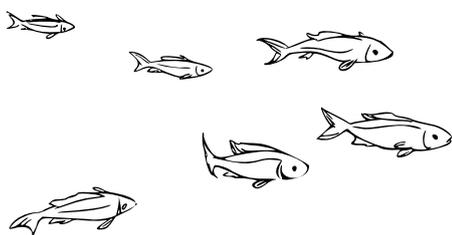
Our menu blends tradition with creativity:
delicate raw fish that capture the taste of the
day, sandwiches crafted for seaside indulgence
and a vibrant couscous for a tribute to the
most genuine Mediterranean cuisine.
Each dish is designed to accompany your
moments, where time slows down between
sun and sea.

INSULA CRUDI

Pescato del giorno 20 €
Con una salsa a scelta tra:
Raw fish of the day with a sauce of your choice:

Salsa Puttanesca
Tiradito
Sweet chili
Colatura e acqua di pomodoro

Ceviche con leche de tigre 20 €
Raw fish of the day with Sicilian leche
de tigre



SANDWICHES e INSALATE

Katsusando 15 €

Il classico panino giapponese, in versione
siciliana: cotoletta di melanzana panata con
salsa di pomodoro Kamarino

*The classic Japanese sandwich in a Sicilian
version: breaded aubergine with Kamarino
tomatoes sauce*

Carpaccio di pomodoro 15 €

Capperi, mandorle Luz tostate, cipolla rossa,
erbette, olio evo

*Tomatoes carpaccio with capers, toasted almond
Luz, red onions, aromatic herbs, Planeta olive oil*

Focaccia

Pomodoro Kamarino, mozzarella e acciughæ5 €

PIATTI

Insula Cous Cous 38 €
Semola di grano duro siciliano incocciata a
mano con mandorle e spezie, zuppa di pesce e
ortaggi (per due persone)

*Handmade Sicilian durum wheat semolina with
almond and spices, fish and vegetable soup (for two
people)*



Pesce a "linguata" 24€
Filetto di pescato del giorno al forno con salsa
verde ed erbette

*Roasted Catch of the day, butterfly style, green
sauce and herbs*

Polpo rosticciato 24€
Con Mayonese alla Nduja
Pan seared octopus with Nduja Mayo

Salsiccia di pesce spada 24€
Arrostita e servita con senape in grani
*Baked Sword fish sausages with wholegrain
munstard*

Arayes di manzo 18 €
Con dipping allo yogurt
Beef arayes with yogurt dipping sauce

CONTORNI 5 €

Patatine fritte
Fries

Focaccia artigianale cunzata con olio e
origano
*Homemade focaccia with olive oil and
oregano*

Insalata verde
Green salad