

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.

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

Richiedi il menu allergeni, se necessario.

Il pranzo è servito dalle 12:30 alle 15:15.

La cena è servita dalle 19.15 alle 22.15.

DOLCI

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO 8 €

con gelato fiordilatte



SORBETTO di mandorla tostata 8 €

con frutta di stagione



CHIACCHIERE A MARE 8 €

dolci calde croccanti con lemon curd



AFFOGATO 5 €

gelato al fiordilatte e doppio espresso



GELATI E SORBETTI 5 €



FRUTTA DI STAGIONE 5 €

Caffè 2,5 €

Amaro 5 €



INSALATE

ORTO 12 €

*insalatine in foglia, ortaggi dell'orto,
erbe aromatiche e semi*



CARPACCIO di POMODORO 15 €

*pomodori e pomodorini dell'orto
con capperi, mandorle e origano*



SANDWICH

KEBAB di PESCE AZZURRO 18 €

*pesce grigliato con hummus di fagioli,
mosto cotto, pomodoro e insalata iceberg
avvolto in sfoglia di pane Lavash
servito con patatine fritte*



KATSUSANDO 16 €

*cotoletta di melanzane con maionese
di pomodoro in sandwich di pane
soffice servito con patatine fritte*



FOCACCIA & PATATINE

FOCACCIA 5 €

con olio extra vergine di oliva e origano



PATATINE FRITTE 5 €

LA CUCINA DI INSULA

CRUDO 20 €

*il miglior pescato del giorno servito
con Salsa Chili, Salmoriglio, Colatura di alici
e mandarino*



CEVICHE 20 €

pesce bianco marinato, leche de tigre



PESCATO DEL GIORNO AL FORNO 20 €

marinato con charmoula e insalata di patate



SPIEDINI DI POLPO ALLA PUTTANESCA 18 €

serviti con patate



CROCCHETTE DI GAMBERO 18 €

con Sweet Chilly Sauce



POLLO FRITTO 18 €

*pollo ruspante croccante con salsa
agrodolce piccante*



PEPERONE TONNATO 15 €

*peperone grigliato con classica salsa
tonnata e capperi di Pantelleria*



CUS CUS

*Semola di grano duro siciliano
incocciata a mano con mandorle
e spezie, pesce e crostacei,
zuppa di pesce e ortaggi grigliati*



40 €

(per due persone)