

Calici & Cous Cous


Calici & Cous Cous
RISTORANTINO



STUZZICHERIE ANTIPASTI D'AUTORE

DORATURE DI SICILIA

patatine rustiche, panelle, croccché, arancus (arancinette di cous cous)

€ 5,00

CAPONATA DI PESCE SPADA

con cacao amaro, mandorle, pistacchio e scaglie di cioccolato di Modica

€ 10,00

COCKTAIL DI GAMBERI

rivisitazione di Calici & Cous Cous

€ 10,00

BREZZA MARINA

crudité di gamberi, salmone scozzese e spada affumicato

€ 13,00

BRUSCHETTE CASERECCHE

misto di bruschette di pane casereccio tostato e condito con pomodoro e patè

€ 6,00

FRUTTALATA

insalata di frutta fresca e frutta secca con aceto balsamico di Modena

€ 9,00

VERDURE GRIGLIATE MISTE

€ 5,00

Coperto € 1,50

tra gli ingredienti potrete trovare i seguenti allergeni



Dalla ricetta di Nonna Rosa il nostro Cous Cous "incocciato a mano" come da tradizione Marsalese.

COUS COUS DI PESCE € 16,00
pescato del giorno *

COUS COUS "ORO NERO" € 18,00
con seppia e colata di ricci*

COUS COUS DI CARNE € 15,00
allo stracotto di manzo

COUS COUS DI VERDURE € 12,00
con verdure dell'orto (patate, zucchine, melanzane, peperoni)



LINGUINE € 18,00
con polpa di ricci, vongole e gambero rosso *

SPAGHETTONE € 12,00
al nero di seppia *

FETTUCCINE GRAND GOURMET € 12,00
funghi, panna e salsiccia dei nebroidi

CASERECCE AL RAGÙ € 12,00
con maiale dei nebroidi

Coperto € 1,50

[Prenota il tuo Cous Cous Take Away](#)

* potrebbe essere inserito anche del pesce congelato a bordo a seconda dei periodi di pesca autorizzati e non disponibile sul mercato
tra gli ingredienti potrete trovare i seguenti allergeni



SECONDI PIATTI

PESCE SPADA FETTA DEL RE

con panatura al pistacchio, lattuga e limone *

€ 15,00

SALMONE ALLO ZENZERO

pepe in grani, olio, menta, zenzero, servito con verdure di stagione cotte a vapore

€ 12,00

FRITTURA DEL PESCATORE

frittura di pesce del giorno*

€ 15,00



COSTATA DI SCOTTONE IRLANDESE

con contorno a scelta (insalata o verdure grigliate o patate fritte)

€ 18,00



IL TAGLIERE DEI SAPORI

DELIZIE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI DI SICILIA

serviti con marmellate biologiche (straciatella, bocconcino di bufala, mortadella e bresaola dei Nebrodi, salame casereccio, formaggio alle erbe al peperoncino e stagionato...)

€ 18,00

Coperto € 1,50

* potrebbe essere inserito anche del pesce congelato a bordo a seconda dei periodi di pesca autorizzati e non disponibile sul mercato
tra gli ingredienti potrete trovare i seguenti allergeni



I nostri dolci e dessert rigorosamente freschi e golosi

"CAPPIDDUZZI" MARSALESI CON RICOTTA	€ 2,00 cad.
CANNOLO	€ 3,00 cad.
TIRAMISÙ	€ 4,00 porz.
CHEESECAKE	€ 4,00 porz.
PAIRFAIT DI MANDORLE	€ 4,00 porz.



FRUTTELLINO	€ 3,50
-------------	--------

frutta di stagione con aggiunta di panna servita in calice

FRUTTA DI STAGIONE	€ 3,50
--------------------	--------



Abbina i nostri dolci con

PASSITO in bicchiere	€ 5,00
ZIBBIBO in bicchiere	€ 5,00

Coperto € 1,50

tra gli ingredienti potrete trovare i seguenti allergeni



BEVERAGE

ACQUA MINERALE NATURALE € 2,00

ACQUA MINERALE FRIZZANTE € 2,00

BIBITE IN VETRO CL 33 € 2,00
coca, coca 0, fanta, sprite

BIRRE

TENNENT'S CL 33 € 3,50

CERES CL 33 € 3,50

HEINEKEN CL 33 € 3,00

BECKS CL 33 € 3,00

DAURA CL 33 € 3,00
birra senza glutine adatta per celiaci

TOURTEL CL 33 € 3,00
birra analcolica

tra gli ingredienti potreste trovare i seguenti allergeni

Coperto € 1,50



Le nostre proposte di Birre artigianali di Sicilia

BIRRA EPICA

Sinagra (ME)

Rossa, Bionda, Amara, Dolce
gustate queste birre artigianali
per palati raffinati

BOTTIGLIA DA CL 33

€ 4,50



BIRRIFICIO 24 BARONI

Nicosia (EN)

Rossa, Bionda o Nera
per appassionati e intenditori
un gusto originale

BOTTIGLIA DA CL 75

€ 15,00

tra gli ingredienti potrete trovare i seguenti allergeni

Coperto € 1,50



FIRRIATO

TOP

	Calice	Bottiglia
CAMELOT SICILIA D.O.C. Cabernet Sauvignon, Merlot	€ 10,00	€ 38,00
HARMONIUM SICILIA D.O.C. Tre cru di Nero d'Avola	€ 10,00	€ 38,00
RIBECA SICILIA D.O.C. Perricone	€ 10,00	€ 38,00



PREMIUM

SANTAGOSTINO BAGLIO SORÌA Catarratto, Chardonnay	€ 6,00	€ 18,00
SANTAGOSTINO BAGLIO SORÌA Nero d'Avola, Syrah	€ 6,00	€ 18,00
QUATER VITIS ROSSO Nero d'Avola, Perricone, Frappato e Nerello Cappuccio dell'Etna	€ 6,00	€ 18,00
QUATER VITIS BIANCO Catarratto, insolia, carricante, zibbibo	€ 6,00	€ 18,00

N.B.: Il vino rimanente in bottiglia è asportabile a semplice richiesta (chiedere al personale)
tra gli ingredienti potrete trovare i seguenti allergeni

Coperto € 1,50



FIRRIATO

VOLCANIC

LE SABBIE DELL'ETNA ROSSO
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Calice

€ 5,00

Bottiglia

€ 16,00

LE SABBIE DELL'ETNA BIANCO
Carricante e Catarratto

€ 5,00

€ 16,00

BAYAMORE
Merlot, Sirah e Frappato

€ 5,00

€ 16,00



ORGANIC

CAELES BIANCO
Vitigno: Grillo

€ 5,00

€ 16,00

CAELES ROSSO
Vitigno: Sirah

€ 5,00

€ 16,00

N.B.: Il vino rimanente in bottiglia è asportabile a semplice richiesta (chiedere al personale)
tra gli ingredienti potrete trovare i seguenti allergeni

Coperto € 1,50



FIRRIATO

TRENDY

SORÌA Rosso
Frappato

Calice

€ 5,00

Bottiglia

€ 16,00

SORÌA Rosso
Perricone

€ 5,00

€ 16,00

JASMIN
Ottenuto da uva Zibibbo

€ 5,00

€ 16,00



FEUDI BRANCIFORTE BORDONARO

GRILLO

€ 4,00

€ 13,00

CHARDONNAY

€ 4,00

€ 13,00

NERO D'AVOLA

€ 4,00

€ 13,00

MERLOT

€ 4,00

€ 13,00

N.B.: Il vino rimanente in bottiglia è asportabile a semplice richiesta (chiedere al personale)
tra gli ingredienti potrete trovare i seguenti allergeni

Coperto € 1,50



FEUDI BRANCIFORTE BORDONARO

JOLIE VINO SPUMANTE EXTRA DRY	Calice € 5,00	Bottiglia € 15,00
-------------------------------	------------------	----------------------

VINO FRIZZANTE

CHARME ROSÉ Blend di vitigni autoctoni		€ 16,00
CHARME BIANCO Blend di vitigni autoctoni		€ 16,00
CHARME ROSÉ 1/2 Bottiglia		€ 9,00
CHARME BIANCO 1/2 Bottiglia		€ 9,00

CANTINE AZIENDA G. MILAZZO

BIANCO DI NERA Frizzante		€ 18,00
BIANCO DI NERA 1/2 bottiglia		€ 10,00

CANTINE TASCA CONTI D'ALMERITA

CYGNUS	€ 5,00	€ 20,00
LEONE	€ 5,00	€ 18,00
LAMÙRI	€ 5,00	€ 15,00
REGALEALI BIANCO	€ 5,00	€ 15,00
REGALEALI NERO D'AVOLA	€ 5,00	€ 15,00

N.B.: Il vino rimanente in bottiglia è asportabile a semplice richiesta (chiedere al personale) tra gli ingredienti potreste trovare i seguenti allergeni

Coperto € 1,50



CUSUMANO

	Calice	Bottiglia
ALTA MORA Etna bianco	€ 6,00	€ 22,00
ALTA MORA Etna rosso	€ 6,00	€ 22,00
BENUARA Nero d'Avola - Sirah	€ 5,00	€ 16,00
SHAMARIS Grillo	€ 5,00	€ 16,00
CUBIA Inzolia affinato in botte	€ 5,00	€ 16,00
ANGIMBE' Inzolia - Chardonnay	€ 5,00	€ 15,00
CUSUMANO SIRAH	€ 5,00	€ 14,00
CUSUMANO MERLOT	€ 5,00	€ 14,00

N.B.: Il vino rimanente in bottiglia è asportabile a semplice richiesta (chiedere al personale)
tra gli ingredienti potrete trovare i seguenti allergeni

Coperto € 1,50



ALCESTI

	Calice	Bottiglia
HÈILA BIANCO BIO Grecanico - Cataratto	€ 4,00	€ 13,00
HÈILA Rosso BIO Nero d'Avola - Perricone	€ 4,00	€ 13,00
CHARDONNAY BIO	€ 5,00	€ 16,00
SIRAH	€ 5,00	€ 16,00
NORKÉ DEI POETI Nero d'Avola e Cabernet	€ 5,00	€ 18,00
FRAPPATO IGT	€ 5,00	€ 15,00
PERRICONE IGT	€ 5,00	€ 15,00

N.B.: Il vino rimanente in bottiglia è asportabile a semplice richiesta (chiedere al personale)
tra gli ingredienti potreste trovare i seguenti allergeni

Coperto € 1,50



BOLLICINE

METODO CHARMAT

JOLIE VINO SPUMANTE EXTRA DRY

€ 15,00

METODO CLASSICO BRUT

GAUDENSIUS BLANC DE BLANCS

Chardonnay - Carricante - **Firriato**

€ 25,00

GAUDENSIUS BLANC DE NOIR Etna D.O.C.

Nerello Mascalese - **Firriato**

€ 25,00

CATARRATTO D.O.C. Sicilia

Alcesti

€ 25,00

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

€ 60,00

VEUVE CLIQUOT

€ 60,00

tra gli ingredienti potrete trovare i seguenti allergeni

Coperto € 1,50



LIQUORI - AMARI - CAFFÈ - C



LIMONCELLO € 4,00

AMARO MONTE POLIZO € 4,00
prodotto a Salemi

GRAPPA BIANCA € 5,00

GRAPPA BARRICATA € 6,00

	Calice	Bottiglia
ZIBIBBO	€ 5,00	€ 18,00
PASSITO	€ 5,00	€ 25,00

CAFFÈ DI BLASI € 1,50
Miscela Arabica e Robusta

tra gli ingredienti potrete trovare i seguenti allergeni



ALLERGENI



Cereali contenenti glutine



Uova



Pesce



Molluschi



Soia

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



Sesamo



Frutta a guscio



Lupini



Latte

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio: non è tuttavia possibile escludere che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri allergeni durante la preparazione o la somministrazione.

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk; nevertheless, the possibility that food has come into contact with other allergens, during preparations and service, can not be excluded.



Sedano



Senape



Solfiti



Arachidi



Crostacei

INOLTRE ORGANIZZIAMO A RICHIESTA EVENTI

Calici & Cous Cous