

Menu

POOL BAR



summer2026

 Legenda Allergeni / Allergen Key

- [1] Glutine (Gluten)
- [2] Crostacei (Crustaceans)
- [3] Uova (Eggs)
- [4] Pesce (Fish)
- [5] Arachidi (Peanuts)
- [6] Soia (Soy)
- [7] Latte e derivati (Milk/Dairy)
- [8] Frutta a guscio (Nuts)
- [9] Sedano (Celery)
- [10] Senape (Mustard)
- [11] Sesamo (Sesame)
- [12] Anidride solforosa/Solfiti (Sulphites)
- [13] Lupini (Lupins)
- [14] Molluschi (Molluscs)

*i prodotti contrassegnati possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004

CLUB SANDWICH

Club Sandwich Classico [1,3,7]

Classic Club Sandwich

20

Club Sandwich Mediterraneo [1,3,4,7]

Con tonno, capperi e maionese agli agrumi.

Mediterranean Club Sandwich –

With tuna, capers, and citrus mayonnaise

28

Lobster Roll Siciliano [1,2,3,10]

Astice, salsa tartara, insalata verde, capuliato.

Lobster, tartar sauce, green salad,

sun-dried tomato pesto (capuliato)

32

PINSE

Margherita DOP [1,7]

20

Vegetariana [1,7]

Mozzarella fior di latte, verdure grigliate, concassè di pomodoro.

Vegetarian – Fior di latte mozzarella, grilled vegetables, tomato concassé.

20

Pistacchio e salmone [1,4,7,8]

Con stracciatella di bufala ragusana.

Pistachio and salmon – With Ragusan buffalo stracciatella cheese.

28

INSALATE

Insalata Mediterranea Deluxe [2]

Pomodoro cuore di bue, datterino giallo, mozzarella di bufala ragusana, capperi di Pantelleria, origano, basilico.

Mediterranean Deluxe salad – Beefsteak tomato, yellow datterino tomato, Ragusan buffalo mozzarella, Pantelleria capers, oregano, basil.

25

Tonno rosso scottato [7]

Misticanza, nocepesca, scaglie di mandorla di Avola, pinzimonio siciliano.

Seared bluefin tuna – Mixed baby greens, nectarine, Avola almond flakes, Sicilian pinzimonio (oil and lemon dressing).

26

Caesar Siciliana [4,8]

Pollo marinato agli agrumi, iceberg, pane di "perciasacchi" croccante, scaglie di Ragusano DOP.

Sicilian Caesar – Citrus-marinated chicken, iceberg lettuce, crispy "perciasacchi" heirloom bread, Ragusan DOP cheese shavings.

22

TARTARE E CARPACCI

Tartare di ricciola ^[4]

Pompelmo rosa, timo, lime e menta.

Amberjack tartare – Pink grapefruit, thyme, lime, and mint

28

Carpaccio di salmone salinato ^[3,4,6]

Avocado, alga wakame, maionese al wasabi.

Cured salmon carpaccio – Avocado, wakame seaweed, wasabi mayonnaise

22

Tartare di manzo siciliano ^[3,4,10]

Senape antica, capperi di Pantelleria, cipolla rossa,
alici del Cantabrico, uovo di quaglia.

Sicilian beef tartare – Whole-grain mustard, Pantelleria capers,
red onion, Cantabrico anchovy, quail egg

22

LIGHT & WELLNESS

Salmone cotto a vapore [2]

Patata schiacciata fumè, tagliatelle di verdure.

Steamed salmon – Smoked mashed potato, vegetable julienne

25

Gamberoni* [4,8]

Frutta fresca con citronette ai frutti rossi.

King prawns – Fresh fruit with red berry citronette

28

Tagliata di pollo ruspante [6,7]

Riso basmati, edamame, misticanza, semi di zucca e salsa tzatziki.

Free-range chicken tagliata – Basmati rice, edamame, mixed baby greens,
pumpkin seeds, and tzatziki sauce

20

PASTE

Linguine al pomodoro [1,7]

Datterino giallo, basilico e burrata.

Linguine with tomato – Yellow datterino tomato, basil, and burrata cheese

20

Spaghetti alle vongole veraci [1,14]

Con zest di limone.

Spaghetti with clams – With lemon zest

24

Paccheri freddi [1,2]

Pesto di zucchine, gambero* al vapore e concassè di pomodoro.

Cold Paccheri – Zucchini pesto, steamed prawn, and tomato concassé

26

Busiate al pesto trapanese [1,8]

Datterino rosso, pomodoro secco, mandorle, aglio, basilico

Busiate Trapani-style pesto

22

PIATTI PRINCIPALI

Alici alla "beccafico" [1,4,8,12]

Con caponatina siciliana leggera.

"Beccafico" style anchovies – With a light Sicilian caponata

20

Polpo* arrosto [7,14]

Crema di patate affumicate e tagliatelle di verdure al limone verdello di Siracusa.

Roasted octopus* – Smoked potato cream and vegetable julienne with Syracuse verdello lemon

22

Calamaro* fritto [1,3,10,14]

Salsa tartara dello Chef.

Fried squid* – Chef's tartar sauce

25

Hamburger di manzo [1,7,11]

Pane con sesamo, cipolla caramellata, primosale, pomodoro e patate fritte*.

Beef burger – Sesame bun, caramelized onion, primosale cheese, tomato, and French fries*

22

DOLCI & FRUTTA

Cheesecake al Limone ^[1,3,7]

Lemon Cheesecake

10

Tiramisù ^[1,3,7]

10

Gelo di Anguria ^[1,3,7,8]

Watermelon Jelly

8

Coppa Gelato

8

Tagliata di Frutta

Fresh Fruit Selection

8

POOL BAR

