CUCINA 4
ristorante pizzeria

MENU

"LA CUCINA È DI PER SÉ SCIENZA,
STA AL CUOCO FARLA DIVENTARE ARTE."

GUALTIERO MARCHESI

CUCINA 4
ristorante pizzeria

ANTIPASTI

MARE

Fantasia del Mare (consigliato per due persone): 25

Insalata di Mare, Salmone marinato, Alici marinate, Alici fritte, Impepata di cozze, Polipetti alla luciana, Bruschette e Frittelle (in base alle condizioni climatiche e alla reperibilità dei prodotti freschi, alcune portate potrebbero subire variazioni).

Il Crudo di Mare

Scampo	4
Gambero Rosso di Mazara del Vallo	4
Ostrica francia	3
Ostrica gillardeau n.2	6
Taratufo	3
Fasolara	2

Tartare di Tonno 16

Tonno con cipolla rossa di Tropea e granella di pistacchio di Bronte

CUCINA 4
ristorante pizzeria

Tris di Tartare 22

Tonno rosso, Salmone scozzese e Ricciola

Polipetti alla luciana 14

Sauté di Vongole Veaci 16

Insalata di Mare 14

Polipo, Seppia e Gamberetti

Trancetti di Ricciola 15

Trancetti di Ricciola appena scottati con zucchine marinate su crema di patate profumata al limone

Tentacolo di polpo alla brace 18

Tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura e poi alla brace glassato

Con il suo ristretto e quenelles di patate e rosmarino

CUCINA 114
ristorante pizzeria

TERRA

Degustazione di terra (consigliato per due persone): 20

Tagliere di salumi D.O.P. misti, Formaggio di capra, Melanzane arrostite, Zucchine alla scapece, Bruschette, Frittelle.

Tagliere di salumi D.O.P. misti e Mozzarella di bufala 15

Parmigiana Cucina 114 11

FRIGGITORIA

Fritto Misto 5

1 Crocché, 1 Arancino, 1 Bruschetta, Frittelle e Patatine

Frittelle di Alghe 3

Bruschette con pomodorini (2pz) 2

Crocché 1

Arancino 1

Patatine Fritte 3

CUCINA 4
ristorante pizzeria

PRIMI

MARE

Linguine fatte in casa
Linguine di pasta fresca con burro acido tartar di gambero rosso **18**
Mazara e bottarga di muggine

Risotto carnaroli **15**

con crema di Scampi e marmellata di Limone

Gnocchi **13**

Gnocchi di farina cotta fatta in casa con Gamberetti e granella di Pistacchio

Pasta e Patan e' mare **16**

Pasta e patate con frutti di mare

Ravioli al baccalà **16**

Ravioli fatti in casa ripieni di baccalà saltati con pomodorino datterino capperi

acciughe e olive nere

Spaghettone fatto in casa all'Astice (min. 2 persone) **a porzione 25**

Casarecce con Granchio Granciporro (min. 2 persone) **a porzione 20**

Linguine all'Astice Blu **120/kg**

Spaghetti con Aragosta **160/kg**

CUCINA 4

ristorante pizzeria

CUCINA 4
ristorante pizzeria

PRIMI

TERRA

Ravioli alla caprese 14

Ravioli di farina cotta ripieni di ricotta e provola con pomodoro San Marzano DOP passato basilico e parmigiano

Tagliatelle di pasta fresca 13

Tagliatelle di pasta fresca fatta in casa con Porcini e olio al Tartufo bianco

Gnocchi 13

Gnocchi fatti in casa con brunoise di zucchine salsiccia e gorgonzola

CUCINA 4
ristorante pizzeria

SECONDI

MARE

Frittura di Gamberi e Calamari 16

Grigliata del Golfo 18

Calamaro, Gamberoni e Pesce Spada

Pescato del giorno 4/100gr | 6/100gr pescato

Preparazione a scelta: alla brace, cottura al vapore, all'acqua pazza, al sale, al forno, al cartoccio

Baccalà 60° 15

Baccalà cotto a bassa temperatura con scarola riccia croccante e vellutata di piselli.

Tonno panato 15

con pistacchi e mandorle su crema di melanzane affumicate e marmellata di cipolla rossa.

Salmone scottato 14

su crema di Finocchio profumato al Pastis e insalatina di Finocchio croccante.

Filetto di Rombo Gratinato 16

con crema di Patate e Zafferano.

CUCINA 4
ristorante pizzeria

TERRA

Tagliata di Manzo 15
con Rucola, Scaglie di Grana e riduzione di aceto balsamico.

Black Angus alla brace 5/100gr

Black Angus ai funghi porcini 15

Tris di Carne 15
Salsiccia, Entrecote e Tagliata di Manzo con Rucola, Scaglie di grana e aceto balsamico.

CONTORNI

Melanzane arrostite 4

Zucchine alla scapece 4

Verdure grigliate 4
Zucchine, Melanzane, Peperoni

Insalata mista 4
Zucchine, Melanzane, Peperoni

Rucola e Parmigiano 4

CUCINA 4
ristorante pizzeria

PIZZERIA

PIZZE CLASSICHE

Margherita 5,5
Pomodoro, Fior di latte, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico e Olio Evo

Marinara 5
Pomodoro, Origano, Aglio, Basilico e Olio Evo.

Napoletana 5,5
Pomodoro, Aglio, Origano Acciughe, Capperi, Olive, Basilico e Olio Evo.

Diavola 6,5
Pomodoro, Fiordilatte, Salame piccante, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico e Olio Evo

Capricciosa 8
Pomodoro, Fiordilatte, Funghi, Prosciutto cotto, Carciofini, Olive, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico e Olio evo.

Bufalina 7,5
Mozzarella di bufala, Pomodorini, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico e Olio Evo

Margherita DOP 7,5
Pomodoro, Mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico e Olio Evo

Calzone con Ricotta 8
Ricotta pepata, Fiordilatte, Salame Napoli, Basilico e Olio Evo

CUCINA 4
ristorante pizzeria

Pizza Fritta 8

Pizza Fritta con Provolone, Cicoli, Ricotta pepata, Basilico e Olio Evo

Ortolana 7

Fiordilatte, Peperoni, Funghi, Zucchine, Melanzane, Basilico e Olio Evo

Carrettiera 8

Provolone, Salsiccia fresca, Friarielli, Basilico e Olio evo

Wurstel e Patatine 7

Mozzarella, Wurstel, Patatine fritte

Mimosa 7

Fiordilatte, Panna, Mais, Prosciutto cotto, Basilico e Olio Evo

Primavera 10

Fiordilatte, Pomodorini, Rucola, Scaglie di grana, Prosciutto crudo, Basilico e Olio Evo

4 Formaggi 7

Fiordilatte, Provolone, Panna, Grana, Gorgonzola DOP, Basilico e Olio Evo

Cornicione 7

Cornicione ripieno con Ricotta e Salame dolce; al centro Margherita, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico e Olio evo

Gâteau 7,5

Fiordilatte, Panna, Prosciutto cotto e Croccante

CUCINA 4
ristorante pizzeria

PIZZE SPECIALI

La Saporita 8,5
Provola, Mortadella Favola, Pistacchio di Bronte e Scaglie di Caciocavallo Priore, Basilico e Olio Evo

Parmigiana 9
Fiordilatte, Parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano 24m, Basilico, Olio Evo

Zuccosa 9
Provola, Vellutata di Zucca, Pancetta, Crema di Caciocavallo, Basilico e Olio Evo

Scaruli 13
Fiordilatte, Scarola ripassata in padella, Baccalà cotto al vapore, Basilico e Olio Evo

Guanciatella 9
Fiordilatte, Guanciale, Stracciatella di bufala, Patate al forno, Basilico e Olio Evo.

La Cafona 9
Provola, Patate al forno, Porchetta, Basilico, Olio al Tartufo bianco e Olio Evo

Nocina 9
Provola, Speck, Crema di Noci, Scaglie di Grana e Olio Evo

Porcina 9
Fiordilatte, Funghi porcini, Prosciutto cotto, Provolone del Monaco e Olio Evo

Taralla 8
Fiordilatte, Salame Napoli, Tarallo napoletano sbriciolato, Ciuffetti di Ricotta, Basilico e Olio Evo

CUCINA 4
ristorante pizzeria

Doppia Cottura 13

Cottura prima fritta e poi al forno con Pomodoro datterino giallo, Tonno pinna galla, Stracciatella e zest di Limone e Olio Evo

La Marinara a modo nostro 8

Pomodoro, Pomodorini gialli e rossi, Aglio, Acciughe, Olive, Capperi, Origano, Grana, Basilico e Olio evo

Pescatora 15

Pomodoro, Origano, Aglio, Polipo, Seppia e Frutti di Mare

Margherita della casa 7,5

Mozzarella di Bufala, Pomodori freschi cotti in padella, Crema di basilico e Olio evo

Nerano 9

Fiordilatte, Crema di Zucchine, Chips di Zucchine, fonduta di Provolone e Olio evo

CUCINA 4
ristorante pizzeria

PASTICCERIA

DOLCI

Tortino al Cioccolato 6
con cuore morbido, Crema Chiboust e Gelato alla latte

Semifreddo di ricotta 6
con Miele e croccante di Mandorle o con Frutti di bosco.

Millefoglie 6
con Crema Chiboust e Caramello al Mou o con Crema di ricotta e scaglie di Cioccolato.

Cheesecake 6
con Nutella o con Frutti di bosco

Sfogliatina di Mele caramellate 6
con Zucchero di canna e Gelato alla latte

Creme brulée 6

Tutti i dolci presenti nel menù sono esclusivamente fatti in casa e cotti al momento, pertanto c'è un'attesa di 10 minuti

CUCINA 4
ristorante pizzeria

BIBITE

Acqua Naturale "Prata" 75 cl	2
Acqua Frizzante "Lete" 75 cl	2
Coca-Cola in vetro 1 Lt	4
Coca-Cola in lattina 0,33 cl	2
Fanta in lattina 0,33 cl	2
Sprite in lattina 0,33 cl	2

BIRRE

Peroni 0,33 cl	2
Nastro Azzurro 0,33 cl	2,5
Heineken 0,33 cl	2,5
Tennent's Super 0,33 cl	3,5
Ceres 0,33 cl	3
Peroni Gran Riserva "Rossa" 0,50 cl	4
Peroni Gran Riserva "Doppio Malto" 0,50 cl	4