

Menu ristorante

LIDO SAYONARA



Fontane Bianche

Viale dei Lidi, 523

info e prenotazioni : 0931790345

RISTORANTE/RESTAURANT

Antipasti

Bruschette al pomodoro / € 7,00 allergeni glutine

Prosciutto crudo e melone / Raw ham and melon / € 14,00

Tagliere fritto e fantasia / Fried dish and fantasy / € 30,00

Patatine fritte* / Chips* / € 5,00

Insalata di polipo / Octopus salad/ € 18,00 allergeni molluschi

Primi piatti

Pennette al pomodoro / Penne with tomato / € 11,00 allergeni glutine

Pennette alla norma / €15,00 allergeni glutine - latte
(fried aubergines, tomato, evo oil, salted ricotta)

Spaghetti alla tarantina / € 16,00 allergeni glutine - crostacei
(mussels, parsley, oil, white wine, pepper)

Pennette, pistacchio, vongole e ciliegino / € 23,00 allergeni glutine - frutta a guscio
(Clams, pistachio, cherry tomato, evo oil, white wine e ciliegino)

Spaghetti alle vongole / € 21,00 allergeni glutine - crostacei
(Clams, parsley, white wine, pepper, oil evo)

Penne spada* e mentuccia / € 19,00 allergeni glutine - pesce
swordfish* 1, cherry tomatoes, mint, white wine, pepper

Risotto alla marinara / € 22,00 allergeni pesce - molluschi - crostacei
(Rice, squid,* 1, swordfish, * 1, shrimp*1, clams, mussels, evo oil, cherry tomatoes, parsley, white wine, salt, pepper)

**Tagliatelle zucchine e gamberetti / whit zucchini
and shrimp/€ 20,00** allergeni glutine - crostacei

Tagliatelle al ragù / € 16,00 allergeni glutine - sedano - noce moscata

Secondi piatti / second courses

Fritto misto / mixed fried / € 20,00 allergeni glutine - pesce - molluschi - crostacei

Bistecca ai ferri / Beefsteak / € 16,00

Cotoletta di pollo / Chicken cutlet / € 14,00 allergeni glutine - uova - latte - sesamo

Spada alla griglia / Grilled sword / € 20,00 allergeni pesce

Zuppa di cozze / Mussel soup / € 16,00 allergeni crostacei

Calamari alla griglia / Grilled squid / € 21,00 allergeni molluschi

Zuppa di cozze e vongole / Mussel and clam soup / € 35,00

Gamberoni alla griglia / Grilled prawns / € 25,00 allergeni crostacei

**Cozze scoppiate / mussels, pepper, evo oil, parsley,
white wine / € 15,00** allergeni crostacei

Grigliata mista / mixed grill / € 24,00 allergeni pesce - molluschi - crostacei

Tartare di tonno / Tuna tartare / € 22,00 allergeni pesce

Tartare di gamberi / Prawn tartare / € 25,00 allergeni crostacei

Frittura di calamari / Fried calamari / € 21,00 allergeni glutine - molluschi

(spada*1, calamari*1, gamberoni*1)

(swordfish*1, squid*1, prawns*1)

Tagliere mare in frittura / Fried seafood platter / € 60,00 allergeni glutine - molluschi

*Surgelato in assenza di prodotto fresco, *Frozen in the absence of fresh product

1 a norma di legge, il pesce fresco viene abbattuto ad una temperatura a meno 20° per un periodo continuato minimo di 24 ore, secondo la circolare n.10 del 1992 del ministero della salute.

1 according to law, fresh fish is blast chilled at a temperature at minus 20° for a continuous period of at least 24 hours according to circular n.10 of 1992 of the ministry of health

SERVIZIO/SERVICE CHARGE / € 2,00

INSALATE/SALADS

Caprese / € 8,00 allergeni latte

Pomodoro, mozzarella, sale, olio evo, origano

Sayo / € 12,00 allergeni latte

Bresaola, rucola, funghi freschi, scaglie di grana

Carotina / € 9,00 allergeni latte

Carote, lattuga, mozzarella, mais

Al salmone / € 15,00 allergeni latte - pesce

Salmone, misticanza, radicchio, mozzarella, olive nere

Al tonno / € 15,00 allergeni latte - pesce

Tonno, misticanza, mozzarella, uova, mais, carote

Fresca / € 10,50 allergeni latte

Lattuga, rucola, radicchio, ciliegino, mozzarella, mais

Piccante / € 12,00 allergeni latte

Salame piccante, Lattuga, mozzarella, scaglie di grana

L'ultima spiaggia / € 13,00 allergeni latte

Prosciutto crudo, rucola, Lattuga, mozzarella, scaglie di grana

INSALATA DI FRUTTA/FRUITS SALAD

Frutta di stagione

€ 7,00

DOLCE/DESSERT



Tiramisù / € 7,00

Cheesecake / € 7,00

Pizza pistacchio - Pizza nutella / € 12,00 - € 11,00

Semifreddi / € 7,00

Cannolo scomposto / € 7,00

Panna cotta / € 7,00

Salame al cioccolato / € 7,00

AVVISO AI CLIENTI

I nostri dolci contengono
glutine - uova - latte -
frutta a guscio

CAFFETTERIA

Caffè espresso € 1,00

Decaffeinato € 1,00

Cappuccino € 2,50

Caffè macchiato € 1,50



Menu pizzeria

Lido Sayonara

Fontane bianche

Viale dei Lidi, 523

info e prenotazioni : 0931790345

Pizze Classiche



Margherita € 8,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio evo, origano

Russa € 6,00

Pomodoro, olio evo, origano

Biancaneve € 8,00

Mozzarella fior di latte, olio evo

Capricciosa € 13,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi, olive nere, uova, piselli

Piccante € 10,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, olio evo

Scaglietta € 8,00

Pomodoro, scaglie di grana cotte al forno, olive nere, olio evo

Parmigiana € 12,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano, uovo prosciutto cotto

Marta € 12,00

Pomodoro, fiordilatte, wurstel, patatine, olio evo

Bufalina € 12,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio evo, origano

Siciliana € 11,00

Pomodoro, acciughe, olive nere, capperi, prezzemolo, aglio parmigiano, olio evo, origano

Siracusana € 11,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla, olio evo

4 Formaggi € 13,50

Mozzarella fior di latte, svizzero, gorgonzola, provola affumicata

Martina € 14,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola
scaglie di grana, ciliegino, olio evo

4 Stagioni € 12,00

Pomodoro, fiordilatte, prosc. cotto, funghi freschi, carciofi, olive nere, olio evo

Bresaolina € 13,00

Pomodoro, fiordilatte, bresaola, rucola, parmigiano, olio evo

Norma € 11,00

Salsa di pomodoro arrosto, fiordilatte, melanzane, ricotta salata, olio evo

Saporita € 14,00

Fiordilatte, carciofini, pancetta, gorgonzola gran riserva, olio evo

Calzone € 10,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Pizze d'are

Gustosa € 15,00

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, funghi porcini, rucola, olio evo

Mercato d'Ortigia € 14,00

Olio evo, sale, rucola, prosciutto crudo, stracciata di burrata, gocce di miele, zeste di limone

Nonna Anna € 16,00

Mozzarella fior di latte, provola affumicata, mortadella, burrata granella di pistacchio, olio evo

Nonna Wanda € 15,00

Fonduta di parmigiano, fiordilatte, prosciutto cotto arrosto, fiocchi di patate, parmigiano, pepe nero, olio evo

Ginevra € 15,00

Fiordilatte, bufala, ciliegino confit, prosciutto cotto arrosto, basilico

Gambero rosso € 23,00

Vellutata di zucchine, chips di zuccina, gambero rosso, stracciata di burrata, zeste di limone, pepe nero, olio evo

Al salmone € 15,00

Fiordilatte, radicchio, salmone, filadelfia, olio evo

Giuliana € 13,00

Pomod., parmig., ciliegino confit, stracciata di burrata, olio evo, orig.

Verdurina € 10,00

Fiordilatte, funghi freschi, radicchio, vellutata di zucchine, olio evo

Nettuno € 24,00

Pomodoro, calamari*, polpo* cozze, olio evo, prezzemolo

SERVIZIO € 2,00

Supplementi

Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi freschi, olive nere, uovo, piselli*,carciofini, scaglie di grana, salame piccante, bresaola, wurstel, patatine, cipolla, rucola, ciliegino, melanzane, ricotta salata, pancetta, provola affumicata, radicchio, ciliegino confit, zucchine, lattuga, carote misticanza..... € 2,00

Acciughe, tonno, gorgonzola, prosciutto crudo, mortadella, pancetta..... € 3,00

Bufala, bresaola, salmone affumicato, burrata, funghi porcini gorgonzola gran riserva, prosciutto cotto arrosto..... € 4,00

Cozze € 5,00 Polpo, calamari € 8,00

Base pizza senza glutine € 3,50

*surgelato in assenza di fresco

Pizze Classic



Margherita € 8,00

Tomato, fior di latte mozzarella, evo oil, oregano

Russa € 6,00

Tomato, evo oil, oregano

Biancaneve € 8,00

Fior di latte mozzarella, evo oil, oregano

Capricciosa € 13,00

Tomato, fior di latte mozzarella, baked ham, fresh mush, black olives, eggs, peas*

Piccante € 10,00

Tomato, fior di latte mozzarella, spicy salami, evo oil

Scaglietta € 8,00

Tomato, baked parmesan flakes, black olives, evo oil

Parmigiana € 12,00

Tomato, fior di latte mozzarella, aubergines, parmesan, egg, cooked ham

Marta € 12,00

Tomato, mozzarella, frankfurters, chips. evo oil

Bufalina € 12,50

Tomato, buffalo mozzarella, evo oil, oregano

Siciliana € 11,00

Tomato, anchovies, black olives, capers, parsley, garlic, parmesan, evo oil, oregano

Siracusana € 11,00

Tomato, fior di latte mozzarella, tuna, onion, extra virgin olive oil

4 Formaggi € 13,50

Mozzarella fior di latte, swiss cheese, gorgonzola, smoked provola

Martina € 14,00

Tomato, fior di latte mozzarella, raw ham, rocket, parmesan flakes, cherry tomatoes, evo oil

4 Stagioni € 12,00

Tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, artichokes, black olives, evo oil

Bresaolina € 13,00

Tomato, fior di latte mozzarella, bresaola, rocket, parmesan, evo oil

Norma € 11,00

Roasted tomato sauce, fior di latte mozzarella, aubergines, salted ricotta, evo oil

Saporita € 14,00

Mozzarella fior di latte, artichokes, bacon, gorgonzola gran reserve, evo oil

Calzone € 10,00

Tomato, mozzarella, cooked ham

Pizze d'are

Gustosa € 15,00

Fior di latte mozzarella, gorgonzola, porcini mushrooms, rocket, evo oil

Mercato d'Ortigia € 14,00

Extra virgin olive oil, salt, rocket, raw ham, shredded burrata, drops of honey, lemon zests

Nonna Anna € 16,00

Fior di latte mozzarella, smoked provola, mortadella, chopped pistachios, evo oil, burrata

Nonna Wanda € 15,00

Parmesan fondue, mozzarella fior di latte, roasted cooked ham, potato flakes, parmesan, black pepper, evo oil

Ginevra € 15,00

Fior di latte mozzarella, buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes, roasted cooked ham, basil

Gambero rosso € 23,00

Courgette cream soup, courgette chips, red prawn, burrata cheese, lemon zest, black pepper, evo oil

Al salmone € 15,00

Mozzarella fior di latte, radicchio, salmon, philadelphia, evo oil

Giuliana € 13,00

Tomato, parmesan, confit cherry, shredded burrata, evo oil

Verdurina € 10,00

Mozzarella fior di latte, fresh mushrooms, radicchio, creamed courgettes, evo oil

Nettuno € 24,00

Tomato, calamari*, octopus*, mussels, extra virgin olive oil, parsley

SERVICE € 2,00

Supplements

Mozzarella fior di latte, cooked ham, fresh mushrooms, olives, egg, peas*, artichokes, parmesan flakes, spicy salami, bresaola, frankfurters, chips, onion, rocket, cherry tomatoes, aubergines, salted ricotta, bacon, smoked provola, radicchio, confit cherry, courgettes, lettuce, carrots, mixed salad.....€2,00

Anchovies, tuna, gorgonzola, raw ham, mortadella, bacon.....€ 3,00

Buffalo mozzarella, bresaola, smoked salmon, burrata, porcini mushrooms, gorgonzola gran reserve, roasted cooked ham.....€ 4,00

Mussels € 5,00 Octopus, calamari € 8,00

Gluten-free pizza base € 3,50

*frozen in the absence of freshness

SETE D'ESTATE

Bibite/Beverages

Acqua minerale /piccola naturale/frizzante € 1,50

Acqua minerale /grande naturale/frizzante € 2,50

Acqua Lete / € 3,00

Coca-cola, coca cola zero/ € 3,00

Fanta, Sprite, Tonic, Chinotto/ € 3,00

Thè limone/pesca / € 3,50

Birre/Beer

Moretti / € 3,50

Lemon / € 3,50

Ceres / € 5,00

Birra dello stretto / € 4,00

Tennent's / € 5,00

Corona / € 5,00

Birra alla spina / Piccola 0,20 cl / € 3,50

Birra alla spina Media 0,40 cl / € 6,50

Birra no glutine/no alcool / € 5,00



SETE D'ESTATE

Vini /Wines

Locale Frizzante / 1/4 - 1/2 - 1 Litro / € 6,00 - 12,00 - 24,00

Locale / 1/4 - 1/2 - 1 Litro / € 4,50 - 9,00 - 18,00

Milazzo Bianco di Nera Bio / € 30,00

Firriato Charme / € 30,00

Baglio Cabaratto bio / € 28,00

Baglio Nero d'Avola bio / € 28,00

Baglio Grillo bio / € 28,00

Camporeale Nero d'Avola / € 28,00

Luna Rosato / € 25,00

Amari/Liquori/

Amaro del capo / € 5,00

Averna / € 5,00

Cannellino / € 5,00

Limoncello / € 5,00

Grappa / € 5,00

Sambuca / € 5,00

Aperol Spritz / € 8,00

Prosecco (bicchiere) / € 5,00

Grappa Barrique / € 6,00

