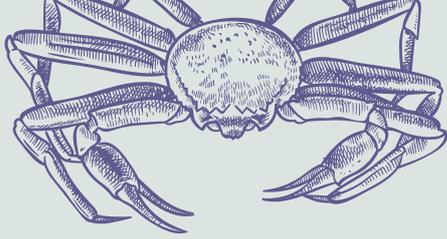




COCCIO
cucina territoriale



ANTIPASTI

Bruschette miste 6

scopri la tua preferita!

Alla trapanese con pomodorini, aglio, basilico e mandorle

Burro e alici con scorzetta di limone

Trinacria pomodori secchi, cipolla rossa e capperi ^{1,4,7,8}

Sfincione al contrario 6

Trancio di caciocavallo al forno con salsa sfincione, origano e mollica atturrata ^{1,4,7}

Caponata di melanzane 7

Servita con cacao e mandorle tostate ^{1,8,9}

Ricotta croccante 8

Servita con miele siciliano ^{1,3,7}

Frittura palermitana 8

il vero sapore della nostra terra!

Panelle tradizionali, croccchè e rascatura

Sicilia in camicia 9

Uovo in camicia, purea di patate e tartufo siciliano ^{3,7}

Le 3 sarde 10

Sarde allinguate servite con ricotta e cipolla in agrodolce, Beccafico e marinate ^{1,4,7,8}

Polpettine di salsiccia siciliana 9

Con finocchietto ingranato e servite con fonduta di Piacentino ennese ⁷



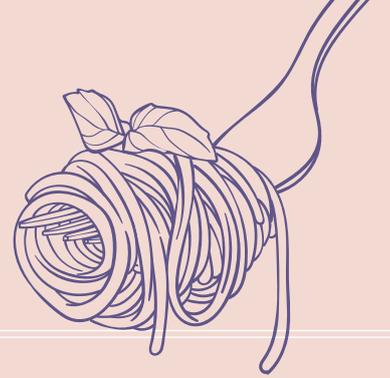
Mpepata di cozze 12

Cozze scoppiate con aglio, prezzemolo e vino bianco ¹⁴





PRIMI



Busiate alla trapanese 11

Pasta fresca tipica con pesto di mandorle, pomodorini, aglio, basilico e pecorino siciliano ^{1,7,8}

Pasta c'anciova 11

Acciughe, uvetta passa, pinoli, concentrato di pomodoro e muddica atturrata ^{1,4,8}

Pasta alla norma 11

Spaghetto con pomodoro, basilico, melanzane e ricotta salata ^{1,7,9}

Anelletti al forno 12

Timballo di anelletti tipico siciliano condito con ragù, uovo sodo, mortadella e melanzane ^{1,3,7,9}

Calamarata macco, calamari e finocchietto 14

Macco di fave con calamari scottati e cime di finocchietto selvatico ^{1,9,14}

Busiate finocchi e sarde 13

Tipica pasta fresca con sarde, finocchietto selvatico, uvetta passa, pinoli e muddica atturrata ^{1,4,8}

Spaghetto rotto 13

tenerumi freschissimi!

Pasta fresca con tenerumi lessati e soutè di cozze ^{1,8,14}

♥ *il più amato!*

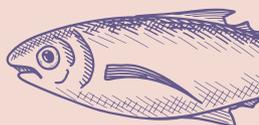


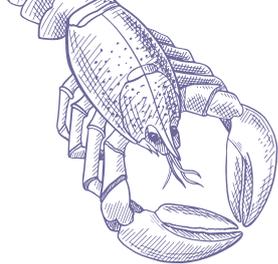
Il couscous di Coccio 15

Semola di grano duro
incocciata a mano con
zuppa di pesce locale ^{1,2,4,8}



una bellezza unica!





SECONDI

Involtini siciliani 12

Serviti con patate al forno ^{1,8}

Bistecca 18

Entrecote di bovino ai ferri

Spada croccante 16

Trancio di pesce spada* croccante servito con salsa di agrumi e menta e spinaci saltati ^{1,4,8}

Baccalà* in pastella 15

Servito con cipolla rossa in agrodolce ^{1,4}

Frittura di paranza 19

Pescato del Golfo di Castellammare e pesci misti ^{1,2,4,14}

Costolette di agnello 17

Costolette di agnello alla griglia servito con ammogghiu siciliano (pesto di pomodori)

Polpettine di sarde al sugo 13

Polpette di sarde stufate nella salsa di pomodoro con mollica, uova, pinoli ed uvetta passa ^{1,3,4,9}



Contorni

Cocci di patate 5

Insalata di pomodorini 6

Patate al forno 5

Verdure saltate 6

Patate vastase ⁷ 6



* in mancanza di materia prima fresca, il prodotto potrebbe essere congelato a bordo/all'origine

DOLCI

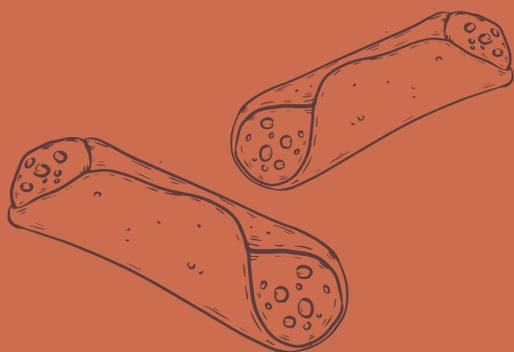
fatti a mano dai nostri artigiani

Cassatella 3

1,3,7

Cannolo siciliano 4

1,3,7



Sorbetto al limone 4

Biancomangiare 7 5

Parfait di mandorle 1,3,7 7

Tortino al cioccolato* 1,3,7 7

Frutta di stagione 6

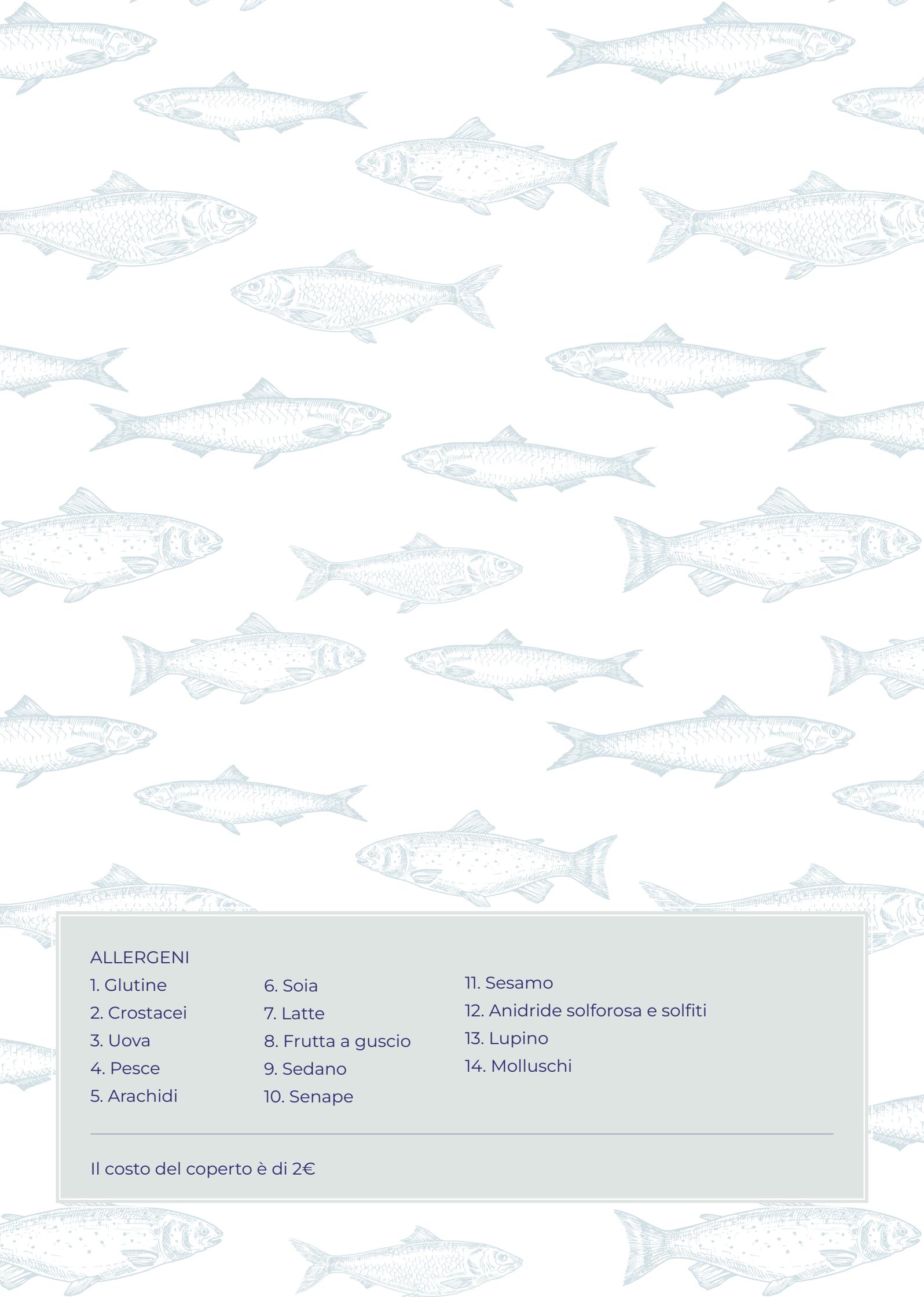
I pistacchi della nostra terra!

Mousse al pistacchio 7,8 7

Tortino al pistacchio* 1,3,7,8 8



* in mancanza di materia prima fresca, il prodotto potrebbe essere congelato a bordo/all'origine



ALLERGENI

1. Glutine

2. Crostacei

3. Uova

4. Pesce

5. Arachidi

6. Soia

7. Latte

8. Frutta a guscio

9. Sedano

10. Senape

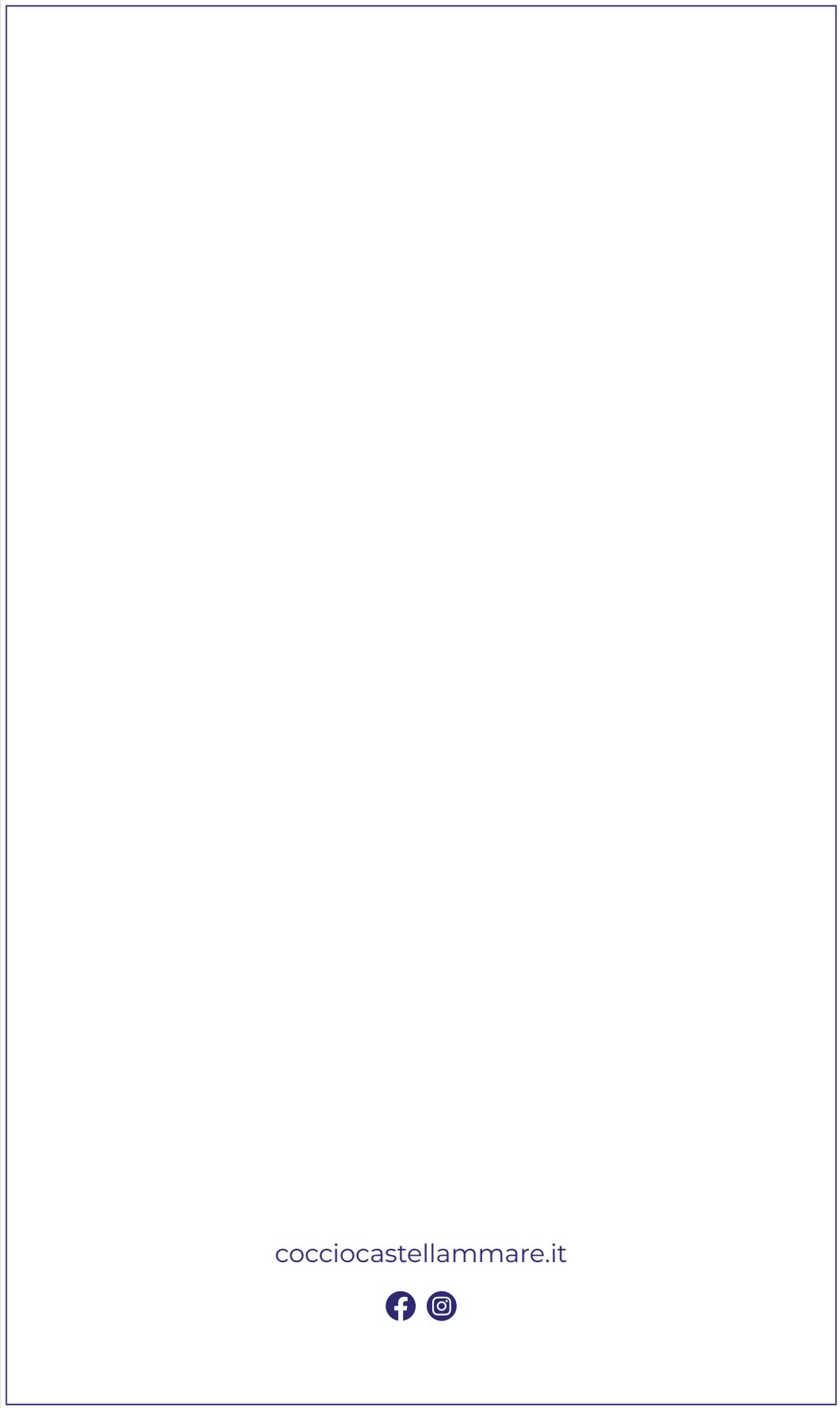
11. Sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti

13. Lupino

14. Molluschi

Il costo del coperto è di 2€



coccio Castellammare.it

