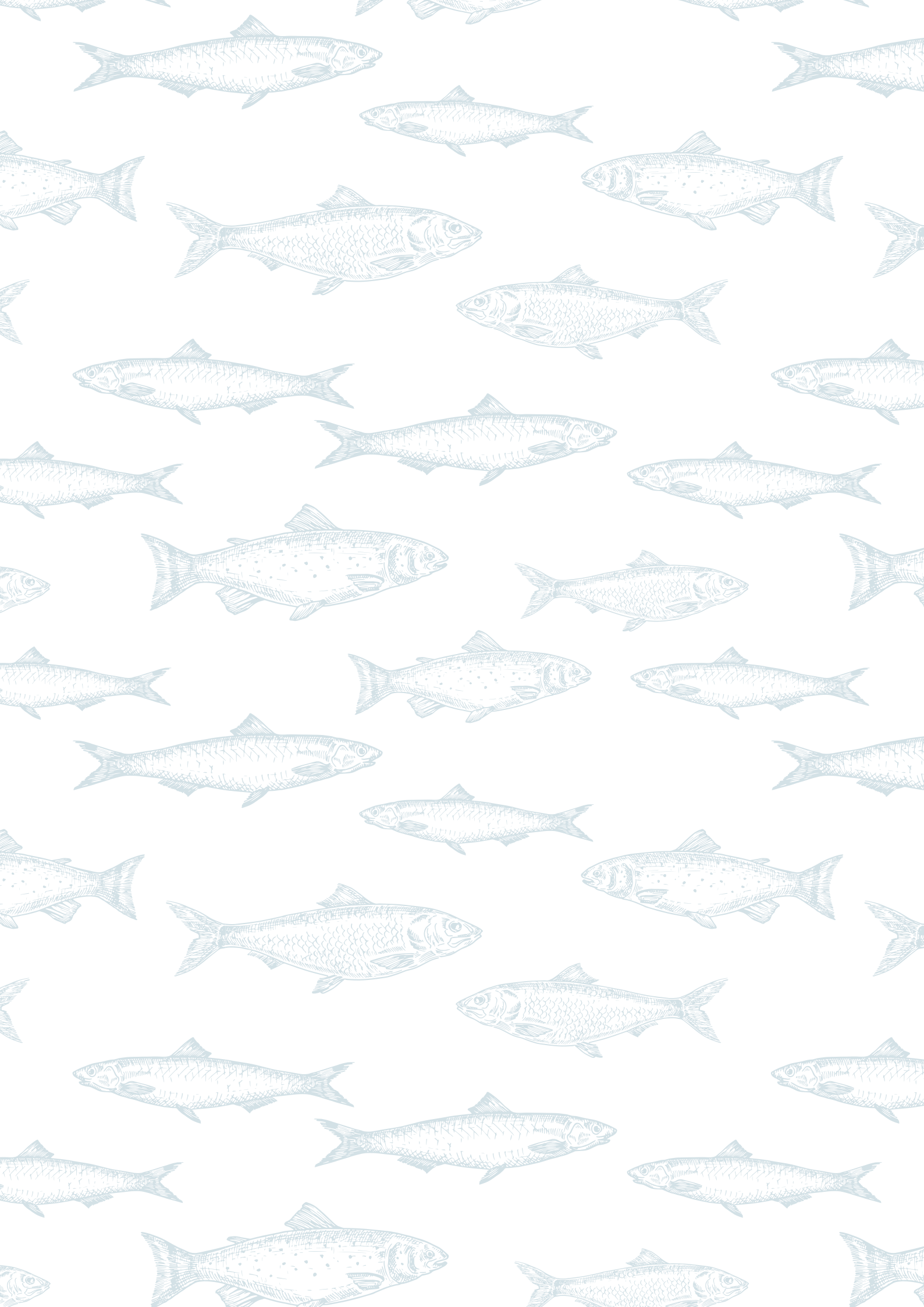
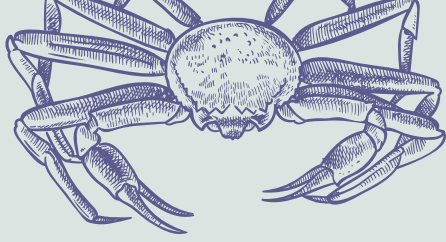




**COCCIO**  
cucina territoriale





# ANTIPASTI

## **Bruschette miste** | Mixed bruschetta 6

*scopri la tua preferita!*

Alla trapanese con pomodorini, aglio, basilico e mandorle

*Trapani-style cherry tomato, garlic, basil and almonds*

Burro e alici con scorzetta di limone

*Butter and anchovies with lemon zest*

Trinacria pomodori secchi, cipolla rossa e capperi <sup>1,4,7,8</sup>

*Trinacria dried tomatoes, red onion and capers*

## **Sfincione al contrario**

**Reversed Sfincione** 6

Trancio di caciocavallo al forno con salsa sfincione, origano e mollica atturrata <sup>1,4,7</sup>

*Baked caciocavallo cheese with sfincione sauce, oregano and toasted breadcrumbs*

## **Caponata di melanzane**

**Aubergine caponata** 7

Servita con cacao e mandorle tostate <sup>1,8,9</sup>

*Served with cocoa and toasted almonds*

## **Ricotta croccante** | Crunchy ricotta 8

Servita con miele siciliano <sup>1,3,7</sup>

*Served with sicilian honey*

## **Frittura palermitana** Palermitan fry 8

*il vero sapore della nostra terra!*

Panelle tradizionali, crochè e rascatura

*Traditional panelle (chickpea flour), potato croquettes and rascatura*

## **Sicilia in camicia** | Poached Sicily 9

Ovo in camicia, purea di patate e tartufo siciliano <sup>3,7</sup>

*Poached egg, smashed potatoes and Sicilian truffle*

## **Le 3 sarde** | Trio of sardines 10

Sarde allinguate servite con ricotta e cipolla in agrodolce, Beccafico e marinate <sup>1,4,7,8</sup>

*"Allinguate" sardines served with ricotta and sweet and sour onion, Beccafico and Marinated*

## **Polpettine di salsiccia siciliana**

**Sicilian sausage meatballs** 9

Con finocchietto ingranato e servite con fonduta di Piacentino ennese <sup>7</sup>

*With smashed fennel, served with Piacentino Enna fondue*



## **Mpepata di cozze**

**Mpepata of mussels** 12

Cozze scoppiate con aglio, prezzemolo e vino bianco <sup>14</sup>

*Mussels poached with pepper, garlic, parsley and white wine*





# PRIMI



## **Busiate alla trapanese**

### **Busiate Trapani-style 11**

Pasta fresca tipica con pesto di mandorle, pomodorini, aglio, basilico e pecorino siciliano <sup>1,7,8</sup>

*Typical fresh pasta with cherry tomato pesto, garlic, basil, almonds and Sicilian pecorino*

## **Pasta c'anciova | C'anciova pasta 11**

Acciughe, uvetta passa, pinoli, concentrato di pomodoro e muddica atturrata <sup>1,4,8</sup>

*Anchovies, raisins, pine nuts, tomato paste and toasted breadcrumbs*

## **Pasta alla norma Spaghetti alla norma 11**

Spaghetti con pomodoro, basilico, melanzane e ricotta salata <sup>1,7,9</sup>

*Spaghetti with tomato, basil, aubergines and salted ricotta*

## **Anelletti al forno | Baked rings 12**

Timballo di anelletti tipico siciliano condito con ragù, uovo sodo, mortadella e melanzane <sup>1,3,7,9</sup>

*Typical Sicilian timbale of anelletti seasoned with meat sauce, boiled egg, mortadella and aubergines*

## **Calamarata macco, calamari e finocchietto**

### **Paccheri with broad bean macco, calamari and fennel 14**

Macco di fave con calamari scottati e cime di finocchietto selvatico <sup>1,9,14</sup>

*Broad bean macco with seared calamari and wild fennel*

## **Busiate finocchi e sarde**

### **Busiate fennel and sardines 13**

Tipica pasta fresca con sarde, finocchietto selvatico, uvetta passa, pinoli e muddica atturrata <sup>1,4,8</sup>

*Typical fresh pasta with sardines, wild fennel, raisins, pine nuts and toasted breadcrumbs*

## **Spaghetto rotto**

### **Broken spaghetti with mussels and tenderizers 13**

*tenerumi freschissimi!*

Pasta fresca con tenerumi lessati e soutè di cozze <sup>1,8,14</sup>

*Tenerumi/Taddi (Sicilian long courgette leaves) boiled and mussel sauté*

♥ *il più amato!*



## **Il couscous di Coccio**

### **Couscous with local fish soup 15**

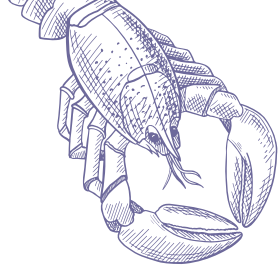
Semola di grano duro incocciata a mano con zuppa di pesce locale <sup>1,2,4,8</sup>

*Hand-made durum wheat semolina with local fish soup*



*una bellezza unica!*





# SECONDI

## **Involtini siciliani** | Sicilian rolls 12

Serviti con patate al forno <sup>1,8</sup>  
*Served with baked potatoes*

## **Bistecca** | Steak 18

Entrecote di bovino ai ferri

## **Spada croccante** | Crispy sword 16

Trancio di pesce spada\* croccante servito con salsa di agrumi e menta e spinaci saltati <sup>1,4,8</sup>  
*Crispy swordfish\* steak served with citrus and mint sauce and pan-fried spinach*

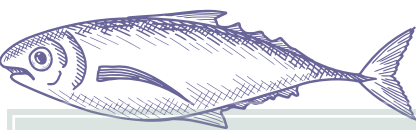
## **Baccalà\* in pastella**

**Salted cod in batter** 15

Servito con cipolla rossa in agrodolce <sup>1,4</sup>  
*Salted cod\* served with sweet and sour red onion*

## **Frittura di paranza** | Fish fry 19

Pescato del Golfo di Castellammare e pesci misti <sup>1,2,4,14</sup>  
*Fish from the Gulf of Castellammare and various fish*



## Contorni

**Cocci di patate** | Potato crocks 5  
*Fried fresh potatoes*

**Patate al forno** | Baked potatoes 5

**Patate vastase** <sup>7</sup> | Rude potatoes 6  
*Baked potatoes, mozzarella, cherry tomatoes, onion and oregano*

## **Costolette di agnello** | Lamb ribs 17

Costolette di agnello alla griglia servite con ammogghiu siciliano (pesto di pomodori)  
*Grilled lamb chops served with Sicilian cherry tomato pesto*

## **Polpettine di sarde al sugo** **Sardine meatballs with sauce** 13

Polpette di sarde stufate nella salsa di pomodoro con mollica, uova, pinoli ed uvetta passa <sup>1,3,4,9</sup>  
*Sardine meatballs stewed in tomato sauce with breadcrumbs, eggs, pine nuts and raisins*



**Insalata di pomodorini**  
**Cherry tomato salad** 6

*Served with red onion, capers and oregano*

**Verdure saltate**  
**Sautéed vegetables** 6

*Vegetables\* sautéed in a pan with dried tomato*

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

\* raw material frozen on board/frozen at origin

# DOLCI

*fatti a mano dai nostri artigiani*

**Cassatella** 3 *Traditional Castellammarese dessert with sheep ricotta* 1,3,7

**Cannolo siciliano** 1,3,7

**Sicilian Cannolo** 4

*Typical Sicilian dessert  
with sheep ricotta*



**Sorbetto al limone** | **Lemon sorbet** 4

**Biancomangiare** 7 (**Blancmange**) 5  
*Milk pudding with a sprinkle of cinnamon*

**Parfait di mandorle** 1,3,7  
**Almond parfait** 7  
*Almond semifreddo*

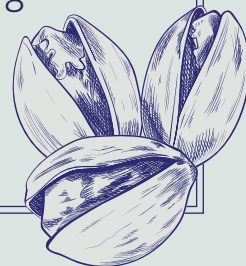
**Tortino al cioccolato\*** 1,3,7  
**Chocolate cake** 7  
*Chocolate cake\* with a dark heart*

**Frutta di stagione** | **Seasonal fruit** 6

*I pistacchi della nostra terra!*

**Mousse al pistacchio** 7,8 7  
*Soft pistachio mousse*

**Tortino al pistacchio\*** 1,3,7,8 8  
*Pistachio cake\* with  
a dark heart*



\* in mancanza di materia prima fresca, il prodotto potrebbe essere congelato a bordo/all'origine  
\* raw material frozen on board/frozen at origin



#### ALLERGENI

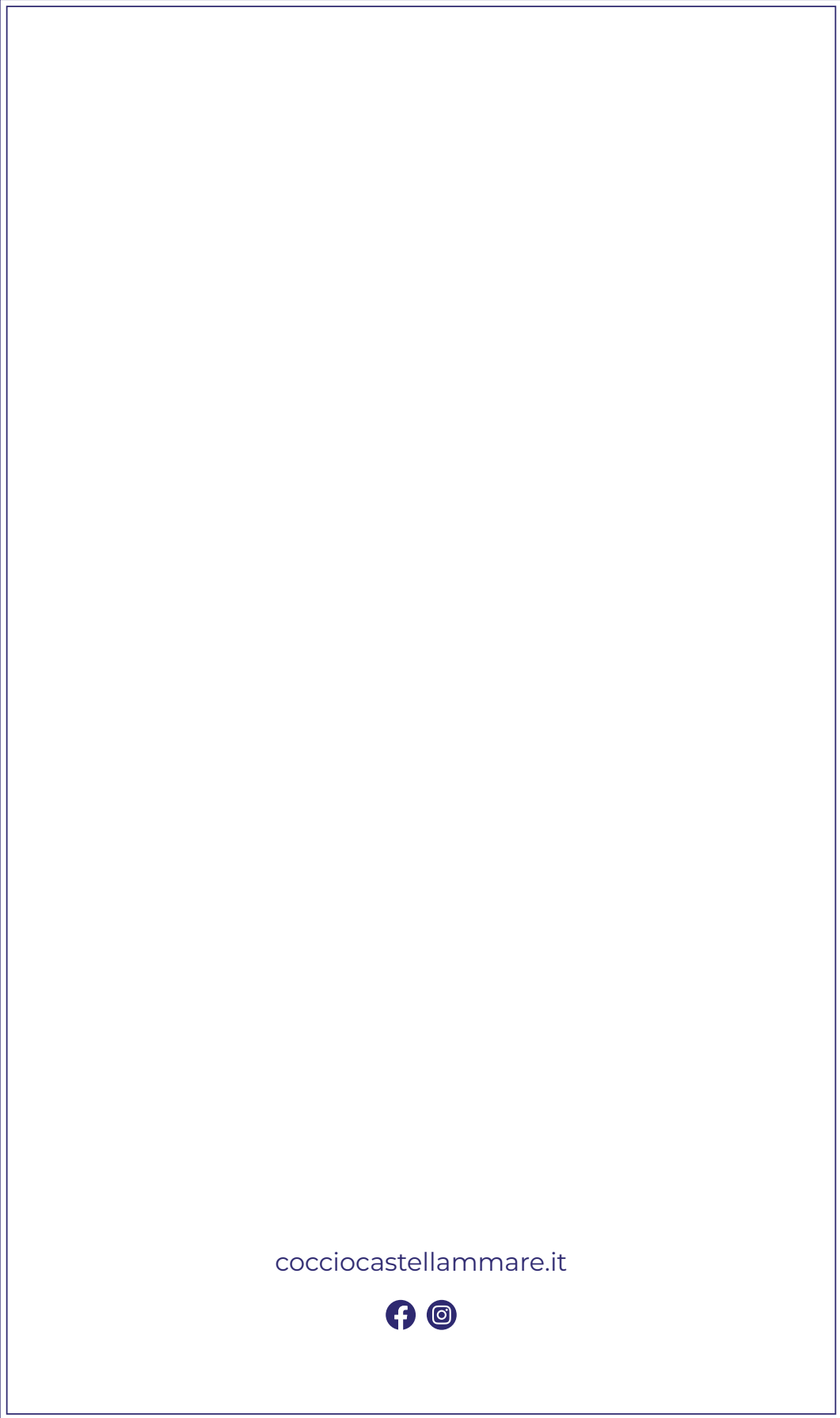
- |              |                    |                                  |
|--------------|--------------------|----------------------------------|
| 1. Glutine   | 6. Soia            | 11. Sesamo                       |
| 2. Crostacei | 7. Latte           | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 3. Uova      | 8. Frutta a guscio | 13. Lupino                       |
| 4. Pesce     | 9. Sedano          | 14. Molluschi                    |
| 5. Arachidi  | 10. Senape         |                                  |
- 

Il costo del coperto è di 2€

#### ALLERGENS

- |                |             |                                   |
|----------------|-------------|-----------------------------------|
| 1. Gluten      | 6. Soybeans | 11. Sesam seeds                   |
| 2. Crustaceans | 7. Milk     | 12. Sulphur dioxide and sulphites |
| 3. Egg         | 8. Nuts     | 13. Lupin                         |
| 4. Fish        | 9. Celery   | 14. Molluscs                      |
| 5. Peanuts     | 10. Mustard |                                   |
- 

Service charge 2€



[coccio Castellammare.it](http://coccio Castellammare.it)

