

Menù

Ristorante

Il Porticciolo





*Ristorante
Il Porticciolo*

Coperto.....€ 2,50



Seguici su Facebook

Rete: TIM 43245497

Password WI-FI: PorticcioIo 2024

Via Regina Margherita 49

Lungomare Giardini Naxos (ME)

TEL. 0942 557269

Per qualsiasi informazione per gli ingredienti rivolgersi al personale

For any information on the ingredients, contact the staff

Antipasti di Pesce

Tartare di Tonno o Salmone €. 20,00

tonno, salmone, olio extravergine di oliva, pepe, limone, prezzemolo, sale
tuna, salmon, extra vergin olive oil, pepper, lemon, parsley, salt

Crudo del porticciolo €. 35,00

pesce spada, tonno, salmone, scampi, ostrica, alici, gamberetto, olio extravergine di oliva, pepe, limone, prezzemolo, sale
swordfish, tuna, salmon, prawns, oyster, anchovies, shrimp, extra vergin olive oil, pepper, lemon, parsley, salt

Gambero rosso di Mazara marinato €. 25,00

gambero, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, peperoncino, limone, sale e pepe
shrimp, extra vergin olive oil, parsley, chili pepper, lemon, salt and pepper

Scampi di Mazara marinati €. 25,00

scampi, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, peperoncino, limone, sale e pepe
scampi, extra vergin olive oil, parsley, chili pepper, lemon, salt and pepper

Insalata di Mare €. 20,00

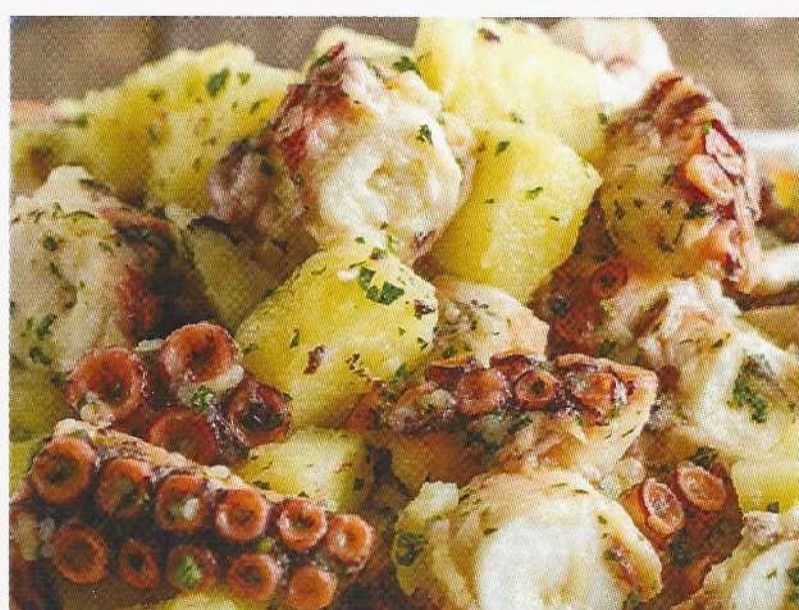
polpo, calamaro, gamberetto, cozze, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, limone, sale e pepe
octopus, squid, shrimp, mussel, extra vergin olive oil, parsley, lemon, salt and pepper

Ostrica al limone n. 4 €. 20,00

ostrica, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, limone, sale e pepe
oyster, extra vergin olive oil, parsley, lemon, salt and pepper

Alici marinate €. 15,00

alici, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, limone, peperoncino, sale maldon e pepe
anchovies, extra vergin olive oil, parsley, lemon, chili pepper, sea salt and pepper



Antipasti di Pesce caldi

Cozze gratinate

cozze, pancarrè, olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale e pepe
mussels, sandwich bread, extra virgin olive oil, parsley, salt and pepper

€. 13,00

Impepata di cozze

cozze, olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, vino bianco, sale e pepe
mussels, extra virgin olive oil, garlic, parsley, white wine, salt and pepper

€. 15,00

Souté di cozze, vongole e cannolicchi

vongole, cozze, olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, sale e pepe
Clams, mussels, extra virgin olive oil, garlic, parsley, salt and pepper

€. 25,00

Caponata di pesce spada

pesce spada, peperoni, melanzane, cipolla, sale e pepe
swordfish, pepper, eggplants, onions, salt and pepper

€. 15,00

Baccafico della nonna tipica siciliana

alici, mollica di pancarrè, finocchietto selvatico, uova, grana padano
anchovies, bread sandwich, wild fennel, eggs, grana padano Cheese

€. 15,00



Primi di pesce

Paccheri al Porticciolo

€. 30,00

pasta di semola, gamberetto, cozze, Calamaro, fasolari, scampi, asparagi di mare, olio, sale, pepe, pomodorino
semolina pasta, shrimp, mussels, squid, cockles, scampi, sea asparis, oil, salt, pepper, Cherry tomato

Spaghetti ai ricci

€. 30,00

pasta di semola, polpa di ricci, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, aglio, sale e pepe
semolina pasta, urchins pulp, extra vergin olive oil, parsley, garlic, salt and pepper

Spaghetti vongole e lupini

€. 25,00

pasta di semola, vongole, lupini, olio extravergine d'oliva, aglio, peperoncino, prezzemolo, sale e pepe
semolina pasta, Clams, sea lupins, extra vergin olive oil, garlic, Chili pepper, parsley, salt and pepper

Linguine all'astice

€. 35,00

pasta di semola, astice, olio extravergine d'oliva, pomodorini, aglio, prezzemolo, sale e pepe
semolina pasta, lobster, extra vergin olive oil, Cherry tomatoes, garlic, parsley, salt and pepper

Linguine al gambero rosso

€. 25,00

pasta di semola, gambero rosso, olio extravergine d'oliva, pomodoro piccadilly, peperoncino, sale e pepe
semolina pasta, red shrimp, extra vergin olive oil, piccadilly tomatoes, Chili pepper, salt and pepper

Spaghetti al nero di seppia

€. 20,00

pasta di semola, seppia, pomodoro, burro, Cipolla, vino bianco, olio extravergine d'oliva, sale e pepe
semolina pasta, squid, tomatoes, butter, onion, white wine, extra vergin olive oil, salt and pepper

Risotto ai frutti di mare

€. 20,00

riso, gamberetto, Calamaro, cozze, vongole, pomodorini, olio extravergine d'oliva, aglio, sale e pepe
rise, shrimp, squid, mussels, Clams, Cherry tomato, extra vergin olive oil, garlic, salt and pepper

Pennette al salmone

€. 20,00

pasta di semola, salmone, panna, Cipolla, vino bianco, olio extravergine d'oliva, sale e pepe
semolina pasta, salmon, Cream, onion, white wine, extra virgin olive oil, salt and pepper

Linguine agli scampi

€. 25,00

pasta di semola, scampi, pomodorino, olio extravergine d'oliva, brandy, sale e pepe
semolina pasta, scampi, Cherry tomato, extra virgin olive oil, brandy, salt and pepper



Secondi di pesce

- Misto di pesce alla griglia** €. 25,00
pesce spada, gamberi, calamari, olio extravergine di oliva, limone, sale e pepe
swordfish, shrimps, squids, extra vergin olive oil, lemon, salt and pepper
- Pesce spada ai ferri** €. 23,00
pesce spada, olio extravergine di oliva, limone, sale e pepe
swordfish, extra vergin olive oil, lemon, salt and pepper
- Gamberoni alla griglia** €. 25,00
gamberoni, olio extravergine di oliva, limone, sale e pepe
prawns, extra vergin olive oil, lemon, salt and pepper
- Gamberoni alla birra** €. 25,00
gamberoni, cipolla, pomodoro, olio extravergine di oliva, sale e pepe
prawns, onion, tomato, extra vergin olive oil, lemon, salt and pepper
- Involtini di pesce spada** €. 20,00
pesce spada, pancarrè, finocchietto selvatico, prezzemolo, olio, sale e pepe
swordfish, sandwich bread, wild fennel, parsley, salt and pepper
- Astice alla griglia** kg. €. 120,00
astice, limone, prezzemolo, olio, sale
lobster, lemon, parsley, oil, salt
- Scampi di Mazara alla griglia** kg. €. 120,00
scampi, olio, sale, limone, prezzemolo
scampi, oil, salt, lemon, parsley
- Frittura di Calamari** €. 20,00
Calamari, farina di semola, sale
squids, semolina flour, salt
- Tagliata di tonno con cipolla caramellata** €. 25,00
tonno, olio extravergine d'oliva, cipolla, aceto balsamico, zucchero, sale
tuna, extra vergin olive oil, onion, balsamic vinegar, sugar, salt
- Frittura mista** €. 25,00
pescato del giorno, farina di semola, sale
fish of the day, semolina flour, salt
- Pescato del giorno** kg. €. 70,00
Fish of the day



Antipasti di Carne

Prusciutto e Melone

Raw ham and Melon

€. 12,00

Caprese

pomodoro, mozzarella, sale, pepe, origano, basilico
tomato, mozzarella cheese, salt, pepper, basil

€. 12,00

Tagliere siciliano

formaggi tipici, salumi Vari
typical cheeses, various cured meats

€. 15,00

Bruschetta

pane tostato, pomodorini a pezzi, cipolla, olio, sale, origano
toasted bread, chopped cherry tomatoes, onion, oil, salt, oregano

€. 6,00



Primi di carne

Spaghetti alla Carbonara

€. 15,00

pasta di semola, guanciale, uova, pepe, pecorino
semolina pasta, bacon, eggs, pepper, pecorino cheese

Maccheroni alla Norma

€. 12,00

pasta di semola, salsa di pomodoro, melanzane, olio extravergine d'oliva, ricotta salata, aglio, basilico, sale
semolina pasta, tomato sauce, eggplants, extra virgin olive oil, salted ricotta cheese, garlic, basil, salt

Lasagne al forno

€. 12,00

pasta di semola, carne di bovino, salsa di pomodoro, sedano, carota, cipolla, sale e pepe
semolina pasta, beef, tomato sauce, celery, carrot, onion, salt and pepper



Secondi di carne

Filetto ai funghi porcini dell'etna

€. 30,00

filetto di carne bovina, funghi porcini, vino bianco, farina, olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, sale
beef fillet, porcini mushrooms, white wine, flour, extra virgin olive oil, garlic, parsley, salt

Filetto alla griglia

€. 25,00

filetto di carne bovina, sale
beef fillet, salt

Tagliata

€. 35,00

vitello, rucola, scaglie di parmigiano
roast veal, rocket, parmesan flakes

Cotoletta alla milanese

€. 15,00

carne bovina, parmigiano, uova, sale, pepe
beef, parmesan, eggs, salt, pepper

Bistecca alla griglia

€. 20,00

carne, sale
meat, salt

Omelette

€. 12,00

uova, formaggio, prosciutto
eggs, cheese, ham



Contorni

Insalata siciliana con arancie / limoni

arance, limoni, olive, olio extravergine d'oliva, peperoncino, sale e pepe
oranges, lemons, olives, extra Virgin olive oil, chili pepper, salt and pepper

€. 12,00

Insalata Capricciosa

insalata verde, pomodoro, radicchio, cipolla, mais, olive
green salad, tomato, radish, onion, corn, olives

€. 10,00

Insalata pomodoro e cipolla a fetta

pomodoro, cipolla di Tropea, ricotta salata, basilico, sale
tomato, Tropea onion, salted ricotta cheese, basil, salt

€. 10,00

Patatine fritte

patate, olio di semi di girasole, sale
potatoes, sunflower oil, salt

€. 5,00

Verdure grigliate

zucchine, melanzane, peperoni
zuchinis, eggplants, peppers

€. 10,00



Dessert

Frutta fresca di Stagione

Season fresh fruit

(s.q.)

Tiramisù

Savoiardi, mascarpone, uova, caffè, zucchero
Ladyfingers, mascarpone, eggs, coffee, sugar

€. 7,00

Torta con fragoline

Strawberry cake

€. 7,00

Cannolo siciliano con ricotta

Sicilian cannolo with ricotta cheese

€. 7,00

Dolce del giorno

Dessert of the day

€. 7,00

Cuore caldo

Hot heart cake

€. 7,00



Vini

Murgo Etna Rosso DOC cl. 75	€. 30,00
Tornatore Etna Rosso DOC cl. 75	€. 35,00
Fina Syrah IGP cl. 75	€. 30,00
Fina Nero d'Avola IGT BIO cl. 75	€. 30,00
Patrì Cerasuolo di Vittoria cl. 75 DOCG	€. 30,00
Milazzo Maria Costanza Bianco cl. 75	€. 40,00
Milazzo Bianco di Nera PI cl. 75	€. 30,00
Firriato Charme Bianco cl. 75	€. 30,00
Fina Kikè Traminer-Sauvignon IGP cl. 75	€. 30,00
Donnafugata Anthilia Bianco cl. 75	€. 30,00
Cottanera Etna Bianco DOC cl. 75	€. 35,00
Valenti Ernico IV Etna Bianco cl. 75 DOC BIO	€. 30,00
Pietradolce Etna Bianco cl. 75	€. 35,00
Feudo Montoni della Timpa Grillo DOC cl. 75 BIO	€. 30,00
Feudo Montoni dei Fornelli Inzolia cl. 75 DOC BIO	€. 30,00
Orestiadi Mulino a Vento Grillo cl. 75 DOC Sicilia	€. 25,00
Orestiadi Mulino a Vento Chardonnay cl. 75	€. 25,00
Orestiadi Mulino a Vento Nerello Masc. Rosato cl. 75	€. 25,00
Orestiadi Mulino a Vento Nero d'Avola cl. 75 DOC Sicilia	€. 25,00
Orestiadi Mulino a Vento Inzolia cl. 75	€. 25,00
Murgo Spumante Brut cl. 75	€. 30,00
Tornatore Spumante Brut Valdemone cl. 75	€. 35,00
Colomba Bianca Lavì Spumante Grillo Extradry cl. 75	€. 30,00
Colomba Bianca Lavì Spum. Chardonnay Brut cl. 75	€. 30,00
Calice di vino della casa	€. 6,00

Champagne

Ferrari cl. 75	€. 50,00
Moet cl. 75	€. 80,00
Veure cl. 75	€. 90,00

Aperitivi

Analcolico - Campari Soda	€. 5,00
Martini Bianco	€. 5,00
Cuba Libre	€. 6,00
Vodka Tonic	€. 6,00
Gin Tonic	€. 7,00
Aperol Spritz	€. 8,00
Prosecco (Flûte)	€. 5,00

Bibite

Acqua Minerale	€. 3,50
Coca Cola Light	€. 3,00
Coca cola	€. 3,00
Aranciata	€. 3,00
Sprite	€. 3,00
Acqua Tonica	€. 3,00
Sorbetto al limone	€. 5,00
Sorbetto alle fragoline	€. 6,00

Birre

Birra Messina 33 cl.	€. 5,00
Birra Semedorato 33 cl.	€. 5,00

Alcolici

Amari	€. 5,00
Rosolio	€. 5,00
Limoncello	€. 5,00
Grappa	€. 6,00
Cognac	€. 7,00
Whisky	€. 7,00
Vodka	€. 6,00

Caffetteria

Caffè	€. 2,00
Cappuccino	€. 3,00