



Trattoria Spaghetteria

Do Scogghiu

DAL 1975



@TRATTORIADOSCOGGHIU

tripadvisor®
f
Instagram

Wi-Fi password:
NTTKZdF3RQC9KCFRTY6UTu6y

ANTIPASTI DI PESCE

| | |
|---|---------|
| Insalata di polpo* Olio e.v.o., succo di limone, prezzemolo, pepe nero | € 18,00 |
| Polpo* bruciacchiato con patata vellutata | € 20,00 |
| Zuppa di cozze Olio e.v.o., aglio, prezzemolo, pomodoro | € 14,00 |
| Fritto di paranza | € 17,00 |
| Misto crudo di pesce (Pescato del giorno) | € 20,00 |
| Tartara di tonno ai sapori di Sicilia Olio e.v.o., succo di limone o arancia prezzemolo, pepe nero | € 15,00 |
| Antipasto Do Scogghiu 5 portate (min. 2 persone) | € 40,00 |

Si informano i sigg. clienti che nelle nostre pietanze potrebbero essere presenti sostanze che, talvolta, causano allergie e/o intolleranze alimentari.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

ALLERGENI



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Sesamo



Solfiti



Lupini



Molluschi



PRIMI PIATTI

| | |
|---|---------|
| Spaghetti Do Scogghiu Olio e.v.o., aglio, prezzemolo, basilico, cozze, vongole, gambero, scampi*, calamari*, ciliegino | € 18,00 |
| Spaghetti alla Siracusana Olio e.v.o., aglio, acciughe sott'olio, ciliegino, mollica abbrustolita | € 12,00 |
| Spaghetti alle vongole veraci Olio e.v.o., aglio, prezzemolo, vongole | € 16,00 |
| Pasta fresca, scampi, vongole, ciliegino, pistacchi di Bronte Olio e.v.o., aglio, prezzemolo, vongole, scampi*, ciliegino, pistacchi | € 18,00 |
| Gnocchi di patate Pesto di pistacchio, cozze, gambero | € 16,00 |
| Pasta fresca Norma di mare Olio e.v.o., aglio, pomodoro, basilico, melanzana, spada* | € 14,00 |
| Risotto alla marinara Olio e.v.o., aglio, prezzemolo, basilico, cozze, vongole, calamari*, gambero, scampi* | € 18,00 |
| Ravioli freschi di cernia Olio e.v.o., aglio, salsa di gambero, pistacchio di Bronte, ciliegino | € 18,00 |
| Spaghetti ai ricci di mare Olio e.v.o., aglio, prezzemolo, ricci | € 28,00 |
| Spaghetti Turiddu Olio e.v.o., cipolla, pancetta, olive nere, pomodoro, melanzane, basilico | € 12,00 |
| Pasta fresca alla Norma Olio e.v.o., aglio, pomodoro, melanzana, basilico | € 10,00 |
| Spaghetti al pesto siciliano Olio e.v.o., aglio, pinoli, basilico, mandorle, pomodoro secco, formaggio | € 10,00 |



SECONDI PIATTI DI PESCE

| | |
|---|---------|
| Misto di pesce grigliato | € 22,00 |
| Gamberoni grigliati | € 16,00 |
| Calamari* grigliati | € 16,00 |
| Orata grigliata | € 18,00 |
| Spigola grigliata | € 18,00 |
| Misto fritto (gamberi, calamari*) | € 18,00 |
| Sarde a Beccafico Mollica di pane, uvetta, pomodoro, aglio, pepe nero, prezzemolo, succo di arance | € 12,00 |
| Tonno scottato con caponata siciliana | € 20,00 |
| Spada alla siracusana Olio e.v.o., aglio, ciliegino, capperi, menta, spada* | € 18,00 |
| Polpo* alla Luciana Olio e.v.o., cipolla, pomodoro, pepe nero, prezzemolo, basilico | € 20,00 |

SECONDI PIATTI DI CARNE

| | |
|--|---------|
| Scaloppina di vitello al vino bianco Olio e.v.o., burro, cipolla, prezzemolo, carne di vitello, farina bianca, patate | € 15,00 |
| Scaloppina di vitello ai funghi Olio e.v.o., burro, cipolla, prezzemolo, carne di vitello, farina bianca, funghi | € 15,00 |
| Vitello arrosto con patate | € 12,00 |



VERDURE

| | |
|---|--------|
| Verdure grigliate Olio e.v.o., sale, menta | € 8,00 |
| Olive, pecorino siciliano, pomodori secchi di Pachino | € 8,00 |
| Parmigiana di melanzane Nonna Nella Pomodoro, basilico, formaggio, uovo | € 8,00 |
| Caponata Siciliana Concentrato di pomodoro, olio e.v.o., cipolla, sedano, carota, capperi, olive, mandorle, menta, peperoni, melanzane, aceto, zucchero | € 8,00 |

CONTORNI

| | |
|---|---------|
| Insalata mista Insalata verde, pomodoro | € 5,00 |
| Insalata di pomodoro | € 5,00 |
| Insalatona Lattuga, pomodoro, mozzarella, carota, olive | € 12,00 |
| Insalata di arance e cipolla fresca (Tipica siciliana) | € 5,00 |
| Insalata di arance, finocchio, olive, capperi, acciughe | € 7,00 |
| Patate fritte | € 4,00 |



BEVANDE

| | | |
|--|---|------|
| Acqua naturale/frizzante 1 litro | € | 3,00 |
| Acqua naturale/frizzante 1/2 litro | € | 1,50 |
| Coca cola - Coca cola zero - Chinotto - Fanta - Sprite | € | 2,50 |
| The (limone, pesca) | € | 3,00 |
| Birra italiana 33 cl | € | 3,00 |
| Birra italiana 66 cl | € | 6,00 |
| Aperol spritz | € | 8,00 |

CANTINA GULINO KM 0

| | | |
|-----------------------|---|-------|
| Vino locale 1 litro | € | 12,00 |
| Vino locale 1/2 litro | € | 6,00 |
| Vino locale 1/4 litro | € | 3,00 |



VINO IN BOTTIGLIA BIANCO

| | |
|--|---------|
| Maria Costanza - Cantina Milazzo 75 cl | € 40,00 |
| Principe di Corleone 75 cl | € 24,00 |
| Principe di Corleone 37,5 cl | € 12,00 |
| Fania Fiano Insolia 75 cl | € 20,00 |
| Bianco di Nera 75 cl | € 30,00 |
| Leone Tasca d'Almerita 75 cl | € 28,00 |
| Damanino - Donnafugata 75 cl | € 25,00 |
| Anthilia - Donnafugata 75 cl | € 25,00 |
| Anthilia - Donnafugata 37,5 cl | € 15,00 |
| Il Salinaro - Cantina Pellegrino 75 cl | € 25,00 |
| Kelbi - Cantina Pellegrino 75 cl | € 25,00 |
| Tra i mari - Cantina Pellegrino 75 cl | € 25,00 |
| Nassa - Cantina Ramaddini 75 cl | € 25,00 |

VINO IN BOTTIGLIA ROSSO

| | |
|--|---------|
| Fanus Syrah Nero d'Avola 75 cl | € 20,00 |
| Sherazade - Donnafugata 75 cl | € 25,00 |
| Lamuri - Tasca d'Almerita 75 cl | € 30,00 |
| Gazzerotta - Cantina Pellegrino 75 cl | € 25,00 |
| Maria Costanza - Cantine Milazzo 75 cl | € 60,00 |



DOLCI

| | |
|-------------------|--------|
| Cassata Siciliana | € 6,00 |
| Cannolo Siciliano | € 4,00 |
| Dolce del giorno | € 7,00 |
| Caffè | € 2,00 |
| Cappuccino | € 4,00 |

AMARI

| | |
|--|--------|
| Amari Siciliani | € 4,00 |
| Passiti | € 4,00 |
| Limoncello - Mandarinello | € 4,00 |
| Grappa Barricata - Amarone Barrique - Moscato - Gewurztraminer | € 6,00 |
| Whisky Nomad | € 6,00 |
| Rum President | € 8,00 |

Pane e coperto € 2,00

Non si servono mezze porzioni

* Il pesce secondo periodo può essere decongelato