

## AntiPasti di Terra

**CAPONATA** *siciliana* -11,00 (1-9)

**CAPONATA** *siciliana*-11,00

**BRACIOLE MESSINESI** (1-11-7)

*involtini di carne con mollica e formaggio* -12,50

**BRACIOLE MESSINESI**

*meat rolls stuffed with breadcrumbs and cheese* -12,50

**PARMIGIANA** -11,50 (3)

**PARMIGIANA** -11,50

**UOVO 65**

*con fonduta di formaggio ,patate fritte limonate e crema al tartufo* -11,00 (3-7-4)

**EGG 65**

*with cheese fondue, truffle cream and fried potato with lemon zest* -11,00

**CARPACCIO DI MANZO**

*con salsa all'uovo e frutta secca tostata* -13,00 (8-10)

**BEEF CARPACCIO**

*with egg cream and nuts* -13,00

**POLPETTE DI MANZO al sugo** -12,50 (1-3-7)

*Meat-ball in tomato sauce* -12,50

**BRUSCHETTA AL LATTE**

*Pomodorino BBQ acciughe e ricotta al limone* -10,50 (1-7)

**MILK BRUSCHETTA**

*BBQ tomato ,anchovies and lemon ricotta* -10,50

coperto(covered charge)-3,00

pane(bread)-2,50

## Antipasti di Mare

**SFIZIO di PESCE CRUDO** -28,50 (2-4-9-14)

**RAW FISH SELECTION** -28,50

**ROYAL**(barca di pesce crudo e ostriche)-36,90 (2-14-9-4)

**ROYAL**(raw fish and oyster boat)-36,90

**OSTRICHE** n1 gillardeau -5,50 (14)

**OYSTERS** n1 gillardeau-5,50

**GAMBERI AGRUMATI**

*In salsa cocktail di gambero-12,90 (2-3)*

**CITRUS PRAWNS**

*With prawns cocktal sauce -12,90*

**CARPACCIO di POLPO**

*polpo,ricotta fresca,la sua acqua croccante e limone -13,90 (7-14-4)*

**OCTOPUS CARPACCIO**

*octopus carpaccio ricotta cheese and lemon -13,90*

**TARTAR di TONNO** -12,50 (4-9)

**TUNA TARTAR** -12,50

**CARPACCIO di SALMONE**

*leggermente affumicato e melone -12,50 (4-9)*

**SALMON CARPACCIO**

*slinghtly smoked and melon -12,50*

**CALAMARI FRITTI** con farina di riso -16,00 (14)

**FRIED SQUID** with rice flour -16,00

## LaPasta

*Tutti i primi piatti possono essere realizzate a parte con pasta senza glutine  
All pasta can we made separately with gluten-free pasta  
-2,50 EXTRA will be added*

### **RISOTTO agli SCAMPI**

*con bufala profumata al limone -27,90 (2-7)*

### **RISOTTO with LANGOUSTINE**

*and buffalo with lemon zest -27,90*

### **CARBONARA BISTRO**

*con uova formaggio e guanciale al pepe -14,50 (3-1-7)*

### **CARBONARA BISTRO**

*with eggs ,cheese and pepper pork cheek -14,50*

### **BIGOLI di pasta FRESCA**

*con gambero, pesto di pistacchio e bottarga -16,50 (2-8-1)*

### **BIGOLI FRESH PASTA**

*fresh bigoli pasta with prawns , pistachio pesto and bottarga -16,50*

### **SPAGHETTI di pasta fresca all'Antica eoliana**

*con pesto di pomodori secchi,capperi e melanzane agrodolce -16,50 (3)*

### **SPAGHETTI fresh pasta "Antica eoliana**

*With cherry tomato pesto,capers and bittersweet aubergine -16,50*

### **TAGLIATELLE di pasta FRESCA ai crostacei-28,00 (3-4-2)**

*con scampi ,gamberi,Astice e zucchine*

### **TAGLIATELLE fresh pasta with crustaceans -28,00**

*Whth langustine,prawns,lobster and zucchini*

### **SPACCATELLA Messinese con zucchine fritte**

*Mousse di ricotta infornata e tartar di gamberi agli agrumi -18,00 (7-2)*

### **SPACCATELLA Messinese with fried zucchini**

*Baked ricotta mouse and citrus prawns tartar -18,00*

## Secondi Pesce

**FRITTO MISTO di PESCE con farina di riso** (14-2-4)  
*calamari, gamberi rossi e gamberetti -28,50*

**MIXED FRIED SEA FOOD with rice flour**  
*mix of fried fish with squid, red prawns and shrimps -28,50*

**FILETTO di PESCE**  
*Cotto alla amalfitana, grill -16,00 per 100gr selvatico (4)*

**FISH FILLET**  
*Cooked with amalfitana, grill -16,00 for 100gr wild*

**ZUPPA di PESCE** -26,50 (4-2-9-2)  
**FISH SOUP** -26,50

**TRANCIO di PESCE al FUMO**  
*pesce cotto al vapore di fumo -26,00 (4)*

**SMOKED FISH STEAK**  
*slice of smoke steamed fish -26,00*

**BACCALA a GHIOTTA messinese**  
*ricetta messinese con capperi, olive, sedano, salsa di pomodoro -24,90 (4-9)*

**BACCALA a GHIOTTA messinese**  
*Messina recipe with capers, olives, celery and tomatoes sauce -24,90*

**GAMBERO ROSSO DI MALTA** -15,90 per 100gr (2)

**MALTA RED PRAWNS** -15,90 for 100gr

**PESCATO del giorno** -8,50 per 100gr (4)  
**CATCH of the day** -8,50 for 100gr



*BRAWINE CALDOAL CIOCCOLATO E GELATO AL PISTACCHIO -7,50 (7-8)*

*COPPA GIANDUIA -7,00 (7-8)*

*SORBETTO -6,00*

*CANNOLO SCOMPOSTO -7,00 (8-7)*

*PERE COTTE AL VIN BRULÈ -7,50 (1-7-3)*

*SEMIFREDDO ALLE MANDORLE -6,50 (4-11-7-3)*

*TIRAMISÚ -6,00 (1-3-7)*

***BENVENUTI AL***

*Sabbagata*

---

*Ristorante Siciliano*

*MENÚ*

*Chef Salvo Pavone*

*e la sua cucina ITALIANA*

WI-FI..... sabbagatabistro77

## Selezioni Carne

*COSTATA ( LA MIA DRY EDGE ) -13,00 per 100gr*

*RIB STEAK ( MY DRY EDGE ) -13,00 for 100gr*

*LA TAGLIATA di MANZO (Argentina) -29,90*

*BEEF TAGLIATA (Argentina) -29,90*

*RIB EYE (Argentina) -34,50*

*RIB EYE (Argentina) -34,50*

*SPEZZATINO DI MANZO in SOUS-VIDE per 36 ore -26,90*

*BEEF SPEZZATINO cooked SOUS-VIDE for 36 hours -26,90*

*CONIGLIO MALTESE alla siciliana -24,00*

*MALTESE RABBIT sicily style -24,00*

## Salse (SOUCE) di accompagnamento -3,50

*Gorgonzola e pistacchio (7)*

*Bluecheese and pistachio*

*Funghi e tartufo (7)*

*Mushrooms and truffle*

*Ai 3pepi (7)*

*With 3 peppers*

*Mostarda in agrodolce (10)*

*Sweet and sour mustard*

*Salsa piccante ai peperoni e mandorle (8)*

*With spicy peppers sauce and almonds*

# SABBAGATA

nasce unendo il soprannome datomi dai miei genitori,  
"SABBA" ( Salvo, in siciliano)  
e dal nome di mia moglie, AGATA.

Così, col comune intento di soddisfare i gusti moderni,  
abbiamo aperto il nostro piccolo ed umile ristorante:  
ritroverete i sapori tradizionali e  
scoprirete nuove emozioni.  
Grazie allo studio ed il continuo aggiornamento  
del nostro team,  
vi faremo esplorare una cucina moderna, euro-siciliana

Oggi, sempre più amanti della buona cucina  
cerchiamo esperienze che si allontanano  
dall'aura talvolta intimidatoria dei ristoranti  
stellati.

In questa nuova era, si predilige un servizio  
semplice, un'atmosfera accogliente e familiare,  
uniti alla garanzia di cibo di qualità superiore.  
IL nostro Sabbagata incarna queste qualità in  
modo esemplare. L'impegno del ristorante per  
l'essenzialità e la semplicità è una testimonianza  
della nostra filosofia culinaria.

La combinazione di un ambiente caloroso e di  
un cibo eccezionale ha creato un luogo dove i  
clienti non solo gustano pasti squisiti ma  
si sentono a loro agio.

The name "SABBAGATA"  
is born mixing my parents' nickname, "SABBA"  
( Salvo, in sicilian dialect) and my wife's name, AGATA.

With the common aim to satisfy several tastes, we opened  
our humble and little restaurant: you will taste traditional  
flavours and find out new emotions. After long studies and  
important updates to our cuisine knowledge, you will explore  
modern style of cooking, a Euro-Sicilian style.

Today, we love even more the good cuisine, so we are always  
searching for new experiences, far along by the intimidating aura  
of starred restaurants: we prefer a simple service, a hospitable and  
homely atmosphere, conjoint to the assurance of superior quality dishes.  
Our "Sabbagata" embodies these qualities. The effort to the simplicity  
is a witness for our cuisine philosophy.

## L' ARTE DEL MARE STAGIONATO

*Tuffati nel nostro nuovo Menù : L' ARTE DEL MARE STAGIONATO.*

*Un viaggio alla scoperta di una cucina che si evolve, dove lo Chef non assembla solo un piatto, ma ne crea anche la materia prima, così da scoprire insieme inediti sapori della cucina italiana.*

*Dive on our new Menu: The Art of the Mature Sea.*

*A journey to a developing cuisine: the Chef does not assemble a dish, but he even makes the raw material. So we can find out together never tasted flavours of Italian Cuisine*

**LA CRUDA EVOLUTA -19,00 (4)**

*Insalata di pesce frollato 9-12 giorni, con datterino e cipolla*

*Fish salad matured for 9-12 day with onion and cherry tomato*

**BRUSCAMARE -18,00 (1-4)**

*Bruschetta di pane con salame di pesce stagionato 30-40 giorni, mostarda cremonese e lardo di manzo*

*Bread bruschetta with fish curing salami for 30-40 day, "mostarda cremonese" and beef lard*

**FETTE D'ONDA -18,50 (4)**

*Coppa di pesce stagionato 60-70 giorni con marmellata di albicocca agrodolce*

*Curing "coppa" fish for 60-70 day with bittersweet apricot marmalade*

**TONSAOLA -18,50 (4-7)**

*Bresaola di tonno, stagionata 40-50 giorni al caffè e rosmarino con carpaccio di tuma fresca*

*Curing coffee and rosmary tuna "bresaola" for 40-50 day with "tuma" cheese*

**ESSENZA ALLA BRACE -36,00 (1-7)**

*Filetto di pesce frollato 12-18 giorni scottato alla brace, fonduta di finocchio e polvere di nero di seppia*

*Matured fish fillet for 12-18 day seared on the grill, fennel fondue and cuttlefish ink powder*

