

**benvenuti**

QUI AL 12 SIAMO ORGOGLIOSI DI OFFRIRVI PORTATE CON IL PESCATO PIÙ FRESCO DEL MERCATO DEL GIORNO.  
PREPARIAMO OGNI PIATTO AL MOMENTO E QUESTO RICHIEDE UN PO' DI ATTESA IN PIÙ.

HERE AT 12 WE ARE PROUD TO OFFER YOU DISHES WITH THE FRESHEST CATCH OF THE DAY FROM THE MARKET.  
WE PREPARE EACH DISH FRESHLY AND THIS REQUIRES A LITTLE EXTRA WAITING TIME.

NON ABBIATE FRETTA... SIETE SEDUTI AD AMMIRARE UNO DEI PORTI DI MARE PIÙ BELLI D'ITALIA.  
ASSAPORATELO.  
GODETEVELO.  
NOI CERCHEREMO DI FARVI FELICI.

*Don't be in a hurry... you are sitting and admiring one of Italy's most beautiful seaports.  
Savour it.  
Enjoy it.  
We will try to make you happy.*

*Rosario e Alessandra*

# TERRA MIA

## Sapori di Sicilia

menu

### **ANTIPASTI COTTI /COOKED DISHES**

**SPITINO CROCCANTE DI MERLUZZO E CIPOLLA AGRODOLCE .18**  
*Crispy cod and sweet and sour onion skewer*

**CAPONATA DI MELANZANE CON BOCCONCINI DI PESCE  
E CROSTINO DI PANE DI RIMACINO .18**  
*Eggplant caponata with fish bites and rind bread crouton*

### **PRIMI PIATTI /MAIN COURSES**

**PASTA CON LE SARDE, FINOCCHETTO E ZAFFERANO CON MOLICA ATTURRATA .18**  
*Pasta with sardines, fennel and saffron with rolled crumb*

**MACCHERONI ALLA NORMA .16**  
*Macaroni alla norma*

### **LE PIETANZE /SECOND COURSES**

**SARDE BECCAFICO .20**  
*Woodpecker Sardines*

### **DOLCE /DESSERT**

**CANNOLO SICILIANO .9**  
*Sicilian cannolo*



# menu

## ANTIPASTI CRUDI / ITALIAN STYLE CRUDO RAW FISH

**CRUDO ASSORTITO TAGLIATO A COLTELLO, NEI SUOI COLORI E SAPORI .38**

*Mix raw fish, freshly knife cut, in all its colours and flavours*

**TARTARE DI TONNO, MAYO DI SOIA, POLVERE DI CAPPERI E SENAPE .22**

*Tuna tartare, soy mayo, caper powder and mustard*

**OSTRICHE E CROSTACEI CON PANE E BURRO AROMATIZZATO .32**

*Oysters and shellfish with bread and flavoured butter*

**SUPER CRUDO .80**

*Super big mix of raw fish*

## ANTIPASTI COTTI / COOKED DISHES

**GAMBERI AVVOLTI IN PASTA KATAIFI CON SALSA COCKTAIL .21**

*Prawns wrapped in kataifi paste with cocktail sauce*

**CALAMARI SCOTTATI CON PANE AROMATIZZATO E BATTUTO MEDITERRANEO .22**

*Seared squid with flavoured and beaten Mediterranean bread*

**SARDONCINI SCOTTADITO CON CIPOLLA E RADICCHIO .18**

*Fry sardines with onion and radicchio*

**HAMBURGER DI SGOMBRO PANATO CON CIPOLLA CARAMELLATA,**

**POMODORO SECCO E MAYO ALLE ALGHE .22**

*Breaded mackerel burger with caramelized onion, dried tomato and seaweed mayo*



# menu

## PRIMI PIATTI /MAIN COURSES

**RAVIOLI DI ZUCCA CON BURRO E SALVIA, CASTAGNE E CALAMARI ALLA BRACE .24**  
*Pumpkin ravioli with butter and sage, chestnuts and grilled calamari*

**PASSATELLO IN BRODO DI PESCE E LA SUA POLPA .22**  
*Passatello in fish broth and its pulp*

**RISOTTO "ACQUERELLO" ALLA MARINARA, ROSSO /min. 2 persone .21 a persona**  
*"Acquerello" marinara risotto, with tomato*

**TAGLIOLINI ALL'ASTICE /min. 2 persone .30 a persona**  
*Noodles with lobster*

**PACCHERO AL BEURRE BLANC, OSTRICHE E RICCIO DI MARE .24**  
*Pacchero pasta with beurre blanc sauce, oysters, and sea urchin*

**PIZZICOTTI ALL'AMATRICIANA DI TONNO, COULIS DI POMODORO E PECORINO .24**  
*Tuna amatriciana pizzicotti with tomato and pecorino coulis*

## LE PIETANZE /SECOND COURSES

**MISTO DI PESCATO ALLA GRIGLIA .30**  
*Mix grilled fish*

**FRITTURA SENZA SPINE CON VERDURE CROCCANTI .20**  
*Boneless fried seafood with crispy vegetables*

**FRITTO DI CALAMARETTI SPILLO /quando li pescano .30**  
*Fried baby squids /when available*

**PESCATO DEL GIORNO AL SALE O ALLA MEDITERRANEA /min. 2 persone .7/9 all'etto**  
*Fillets catch of the day, salty or mediterranea oven style*

**GRATINATO XXL: MIX DI CROSTACEI E FRUTTI DI MARE GRATINATI /per 2 persone .78**  
*Gratin XXL: mix of shellfish and seafood /for 2 person*

**TRANCIO DI OMBRINA CON CREMA DI PATATE E ZAFFERANO .25**  
*Ombrina slice with cream of potatoes and saffron*



# menu

## CONTORNI /SIDE DISHES

### PATATE AL FORNO .5

Baked potatoes

### PINZIMONIO DEL CONTADINO .8

Pinzimonio farmer's vegetables

### VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA .8

Grilled seasonal vegetables

## NO FISH? NO PROBLEM

### TARTARE DI FASSONA .20

Tartare of fassona

### CAPPELLETTI VERDI ALLA MORTADELLA, CREMA DI PARMIGIANO,

### TARTUFO E PISTACCHIO .22

Green cappelletti with mortadella, parmesan cream, truffle and pistachio

### TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO E SALE GROSSO. 24

Sliced beef with rosemary and rock salt

## SERVIZIO /COVER CHARGE .3,5

## NON SI ACCETTANO VARIAZIONI

I prodotti per uso "da crudo" sono da noi trattati e poi abbattuti a -36° e conservati a -18°, secondo quanto previsto dal reg.(CE) n. 853 del 2004.

Secondo la reperibilità del mercato del giorno alcuni prodotti freschi non disponibili saranno sostituiti con prodotti congelati di alta qualità. Nel dubbio rivolgersi al personale di sala, grazie.

In caso di allergie o intolleranze si prega di avvertire il personale e richiedere la lista degli allergeni.

Products for "raw" use are processed by us and then blast chilled to -36° and stored at -18°, in accordance with Regulation (EC) No 853/2004. Depending on the availability of the market of the day, some fresh products that are not available will be replaced with high quality frozen products. If in doubt, please contact the staff. If you have any allergies or intolerances, please inform the staff and ask for an allergen list.