

LA CAMBUSA

LAMPEDUSA



LA SALUMERIA DI MARE E LA FROLLATURA

Valorizziamo il nostro pescato a 360 gradi, utilizzando i vari tagli, il quinto quarto ed usando tecniche come la Stagionatura e la Maturazione. Attraverso ciò intendiamo porre l'attenzione sul delicato equilibrio dei nostri Mari e sull'importanza di attingere da esso in maniera responsabile.

GLI STAGIONATI

Bresaola di Tonno 20.00

Prosciutto di Pesce Spada 20.00

Misto Salami di Mare 20.00

Degustazione Stagionati 50.00

Misto Stagionati di Mare, Per due persone

IL SECONDO FROLLATO

Il nostro Pescato Frollato 25.00

Secondo stagione o disponibilità, verrà illustrato dal personale di sala

ANTIPASTI

Antipasto Cambusa 25.00
Misto di assaggi di Mare



Polpo e Patate 15.00
alla Maionese sua !



Frittelle di Neonata 12.00



Sgombro con Cipollata 12.00
Filetto di Sgombro con Cipolla in agrodolce



Impepata di Cozze 12.00



Bruschette di Mare 12.00
Pane ai 7 cereali, Acciughe, Burrata, Pomodorini, crema di Basilico



Caponata di Pesce Spada 12.00



Polpette alla Lampedusana 12.00
Polpette di Pesce al pomodoro



Triglie biscottate 12.00
Mousse di Melanzana, Ricotta al limone, chips di Melanzana



Misto Caldo 10.00
Patatine, Crocchette, Panelle

CRUDI DI PESCE

Gran Crudo 45.00
Carpacci, Tartare, Gamberi Rossi, Scampi, Ostriche



Tartare di Ricciola 20.00
Pera, Zenzero, Maio alla Soia, riduzione di Mango



Tartare di Tonno 20.00
Cipolla di Tropea, crema di Avocado, polvere di Capperi



Carpaccio di Tonno 20.00
Rucola, Maio al Basilico, Fior di Cappero



Battuto di Gambero Rosso 22.00
Stracciatella e zest d'Arancia



PRIMI PIATTI

Tagliatelle al Rosso di Mazara 22.00
Pesto di Pistacchio di Bronte e Gambero Rosso



Spaghettoni allo Scoglio 20.00
Calamari, Seppie, Cozze, Vongole, Gamberi



Strozzapreti allo Spada 18.00
Pesce Spada, Melanzane fritte, Pomodorino, Ricotta salata



Carbomare 18.00
Pesce Spada affumicato, Uova, Parmigiano, Prezzemolo, Pepe



Bottoni di Cernia 20.00
ripieno di Cernia e il suo sughetto



Tagliolini Neri 25.00
Ricci di Mare e tartare di Scampi



SECONDI PIATTI

Frittura mista di Pesce 23.00
Calamari, Gamberi, filetti di Triglie



Calamari 20.00
Fritti o Grigliati o Panati



Tataki di Tonno 20.00
Sesamo, glassa di Soia, Rucola, Datterino



Cernia in salsa di Sfincione 25.00
Terra di Olive, fonduta di Cacio Cavallo, salsa Sfincione



Ricciola del Marinaio 25.00
Il suo Fondo, Erbette saltate, Datterino giallo, Carote BBQ



Involtini di Spada 18.00
alla Siciliana, Pan grattato, Pinoli, Uva passa, Cacio Cavallo, Cipolla di Tropea



Grigliata Mista 30.00
Pesce del Giorno



Pescato del giorno 60,00 €/kg
Pesce del Giorno



Cous-Cous di Cernia 30.00
*Solo il Mercoledì
Cernia, Verdure stufate, Semola di Grano Duro*



CONTORNI

Caponata	8.00
Verdure grigliate	6.00
<i>Zucchine, Melanzane, Funghi</i>	
Patate al Forno	6.00
Patate alla Lampedusana	8.00
<i>Pomodorino, Cipolla di Tropea, Capperi</i>	
Insalatina Mista	5.00
<i>Iceberg, Pomodoro, scaglie di Carote</i>	

PIZZE DI MARE

Cambusa	18.00
<i>Bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, Crema di Pistacchio, crudo di Gambero Rosso, Burrata</i>	
Sasà	18.00
<i>Focaccia, Bresaola di Tonno, Rucola, Pomodorino, scaglie di Grana</i>	
Delizia del Mare	18.00
<i>crema di Zucchine, Bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, Gamberi, chips di Zucchine, Pomodorini in cottura</i>	
Pescatora	18.00
<i>Rossa, Tonno fresco a cubetti, Pomodorini in cottura, Olive, Prezzemolo</i>	

PIZZE CLASSICHE

Margherita	7.00
<i>Salsa di Pomodoro, bocconcini di Mozzarella Fiordilatte</i>	
Capricciosa	10.00
<i>Salsa di Pomodoro, bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, Funghi, Prosciutto, Carciofi, Würstel, uova</i>	
Patapizza	9.00
<i>Salsa di Pomodoro, bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, würstel, Patatine fritte</i>	
Napoletana	9.00
<i>Salsa di Pomodoro, bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, Acciughe, Origano</i>	

Bufala	10.00
<i>Salsa di Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico</i>	
Crudo di Parma	10.00
<i>Salsa di Pomodoro, bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, Crudo di Parma, scaglie di Grana</i>	
Focaccia Rustica	12.00
<i>Bresaola, Rucola, Datterino giallo, Burrata</i>	
4 Formaggi	10.00
<i>Bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, Emmenthal, Provola, Parmigiano, Gorgonzola</i>	
Diavola	9.00
<i>Salsa di Pomodoro, bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, Salame piccante</i>	
Romana	9.00
<i>Salsa di Pomodoro, bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto</i>	
Tonno e Cipolla	10.00
<i>Salsa di Pomodoro, bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, Tonno, Cipolla di Tropea</i>	
Saporita	12.00
<i>Mozzarella di Bufala, Mortadella, pesto di Pistacchio, Granella di Pistacchio</i>	
Cuddirune	10.00
<i>Salsa di Pomodoro, Acciughe, Primosale, Olio all'Aglio, Origano, Olive, Pecorino</i>	
Parmigiana	10.00
<i>Salsa di Pomodoro, Bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, Melanzane fritte, Prosciutto cotto, Parmigiano, Basilico</i>	
Patatosa	10.00
<i>Bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, Patate a forno, Bacon, Rosmarino</i>	
Golosa	10.00
<i>Salsa, fiordilatte speck mascarpone</i>	

PIZZE CLASSICHE

Norma	10.00
<i>Salsa di Pomodoro, bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, Melanzane fritte, Ricotta salata</i>	
Friarelli	10.00
<i>Mozzarella di Bufala, Friarelli, Salsiccia</i>	
Cucuzza e Basilico	10.00
<i>Crema di Zucchine, bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, chips di Zucchine, Basilico</i>	
Vegetariana	10.00
<i>Salsa di Pomodoro, bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, Melanzane grigliate, Zucchine grigliate, Olive, Funghi</i>	
Isola dei Conigli	10.00
<i>Salsa di Pomodoro, Bocconcini di Mozzarella Fiordilatte, Tonno, Cipolla, Salame, Olive nere</i>	
Focaccia Farcita	10.00
<i>Mozzarella di Bufala, Crudo di Parma, Rucola, Pomodorini, Scaglie di Grana</i>	

DOLCI

Cannolo scomposto	5.00
Torta Ricotta e Mandorle	5.00
Parfè di Mandorle	5.00
Cassata Siciliana	5.00

COPERTO a persona	2,50
Gluten Free	4,00
Pizze con aggiunta di: <i>Funghi freschi, Prosciutto crudo, Mozzarella di Bufala, Bresaola, Speck</i>	2,00
Tutte le altre aggiunte	1,00

BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante	3.00
Coca Cola vetro piccola	3.00
Coca Cola zero	3.00
Birra alla spina Messina 30cl	3.50
Birra alla spina Messina 40cl	5.00
Birra Ichnusa 50cl	5.00
Birra Peroni 66	5.00
Birra Peroni Gluten Free	3.50

ALLERGENI

 GLUTINE	 UOVA E DERIVATI	 LATTE E DERIVATI	 CROSTACEI E DERIVATI	 SEDANO E DERIVATI	 ANIDRIDE SOLFORICA <small>e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2</small>
 PESCE E DERIVATI	 MOLLUSCHI E DERIVATI	 SENAPE E DERIVATI	 LUPINO E DERIVATI	 ABBATTUTO -20	
 SEMI DI SESAMO E DERIVATI	 ARACHIDI E DERIVATI	 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI	 SOIA E DERIVATI	 CONGELATO O SURGELATO	

Follow us 



@lacambusa_restaurant