ColaPesce

FISH RESTAURANT

Menù

ColaPesce

La genti lu chiamava Colapisci
pirchì stava 'nto mari comu 'npisci,
dunni vinia non lu sapia nissunu
fors'era figghiu di lu Diu Nittunu.

'Ngnornu lu re lu fici chiamari
e ci dissi lu me regnu a scandagghiari,
m'hai diri Cola 'nfunnui cu la tratteni
st'isula supra cchi pidamentu si susteni.

Cussì subitu si jetta a mari Colapisci
e sutta l'unni di lu mari subitu sparisci,
ma dopu 'npocu, chistà novità
a lu rignanti Colapisci dà.

Maestà li terri vostri
stannu supra a tri pilastri,
e lu fattu assai trimennu
unu già si stà rumpennu.

O destinu miu infelici
chi sventura mi predici.
Chianci u re, com'haiu a fari
sulu tu mi poi sarvari.

Su passati tanti jorna
Colapisci di 'nfunnu non ritorna
e l'aspettanu a la marina
lu populu, lu rignanti e la rigina.

Poi si senti la sò vuci
di lu mari 'nsuperfici.
Ccà sugnu 'nta lu funnu di lu mari
ca non pozzu cchiù turnari.

Vui priati la Madonna
ca riggissi stà culonna,
ca sinnò si spezzerà
e la Sicilia sparirà.

Antipasti

APPETIZER

CAPONATA SICILIANA — € 10,00
melanzane, cipolla, capperi, olive, sedano, pomodoro, olio e.v.o., sale, aceto, zucchero.

SICILIAN CAPONATA
aubergines, onion, capers, olives, celery, tomato, e.v.o. oil, salt, vinegar, sugar.

UN PIATTO... DI ALICI — € 11,00
[ALICI MARINATE DI SCIACCA CON CREMA DI PANE, PESTO DI RUCOLA E CIPOLLA CARAMELLATA]
alici, pane, cipolla, rucola, olio e.v.o., sale, zucchero, aceto.

A PLATE ... OF ANCHOVIES
[MARINATED SCIACCA ANCHOVIES WITH BREAD CREAM, ROCKET PESTO AND CARAMELIZED ONION]
anchovies, bread, onion, rocket, extra virgin olive oil, salt, sugar, vinegar.

TONNO "TIPO PIZZA" — € 15,00
[TONNO LEGGERMENTE MARINATO CON CREMA DI BURRATA, CAPPERI E OLIVE]
tonno pinna gialla*, olio e.v.o., sale, limone, peperoncino, burrata, capperi, olive.

"PIZZA TYPE" TUNA
[LIGHTLY MARINATED TUNA WITH BURRATA CREAM, CAPERS AND OLIVES]
tuna pinna gialla*, extra virgin olive oil, salt, lemon, chilli, burrata, capers, olives.

COZZE "A MODO MIO" — € 14,00
[COZZE AL VAPORE CON SOFFICE DI PATATE E CHIPS DI RISO]
cozze, patate, chips di riso, olio e.v.o., sale, peperoncino, latte, cipolla.

MUSSELS "MY WAY"
[STEAMED MUSSELS WITH SOFT POTATOES AND RICE CHIPS]
mussels, potatoes, rice chips, e.v.o. oil, salt, chilli, milk, onion.

POLPO IN-ZALATA — € 17,00
[POLPO C.B.T. CON INSALATA DI MELA VERDE, PROFUMATO ALLO CHARTREUSE E BASILICO]
polpo*, mela verde, chartreuse, basilico, sedano, olio e.v.o., sale, limone.

OCTOPUS IN-ZALATA
[OCTOPUS C.B.T. WITH GREEN APPLE SALAD, SCENTED WITH CHARTREUSE AND BASIL]
octopus*, green apple, chartreuse, basil, celery, extra virgin olive oil, salt, lemon.

TAGLIATELLA DI SEPPIA — € 15,00
[SEPPIA, CREMA AL PISTACCHIO, LIME E CRAKERS ALLE OLIVE]
seppia*, pistacchio, lime, olive, farina, burro, olio e.v.o., sale.

SEPIA TAGLIATELLA
[CUTTLEFISH WITH PISTACHIO CREAM, LIME AND OLIVE CRACKERS]
cuttlefish*, pistachio, lime, olives, flour, butter, e.v.o. oil, salt.

CRUDO DI CROSTACEI — € 18,00
gambero rosa di Sciacca*, gambero rosso di Mazara*, scampi*, olio e.v.o., sale, limone, pepe.

RAW CRUSTACEANS
pink shrimp from Sciacca*, red shrimp from Mazara*, scampi*, extra virgin olive oil, salt, lemon, pepper.

* I piatti o gli ingredienti contrassegnati co "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

* The dishes or ingredients marked with "*" are frozen or deep-frozen at the origin by the manufacturer, or are subjected on site to blast chilling at negative temperatures to ensure quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to Reg. CE 852/04.

Primi Piatti

FIRST COURSES

€ 16,00

BUSIATA AL PESTO DI PISTACCHIO E GAMBERO ROSSO DI MAZARA
pasta fresca, pistacchio, gambero rosso di Mazara*, olio e.v.o., basilico, aglio, pinoli, formaggio, sale, pepe.

BUSIATA WITH PISTACHIO PESTO AND RED SHRIMP OF MAZARA
fresh pasta, pistachio, Mazara red shrimp*, e.v.o. oil, basil, garlic, pine nuts, salt, pepper.

€ 18,00

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA
[CON VONGOLE VERACI, LATTUGA DI MARE E PINOLI TOSTATI]
pasta fresca all'uovo, nero di seppia*, vongole veraci, lattuga di mare, olio e.v.o., pinoli, aglio.

TAGLIOLINI WITH SEPIA BLACK
[WITH CLAMS, SEA LETTUCE AND TOASTED PINE NUTS]
fresh egg pasta, cuttlefish ink*, clams, sea lettuce, e.v.o. oil, pine nuts, garlic.

€ 16,00

RAVIOLI AI CROSTACEI
[MANTECATI AL ROSMARINO, SALSA AL LIMONE E POMODORINO ESSICCATO]
pasta, crostacei*, pomodorino, succo di limone, olio e.v.o., sale, aglio.

RAVIOLI WITH CRUSTACEANS
[CREAMED WITH ROSEMARY, LEMON SAUCE AND DRIED TOMATOES]
pasta, shellfish*, cherry tomatoes, lemon juice, e.v.o. oil, salt, garlic.

€ 18,00

LINGUINE AL SUCCO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA
[CON TARTARE DI GAMBERI, SPUMA DI BURRATA E POLVERE DI 'NDUJA]
pasta fresca, gambero rosso di mazara*, burrata, panna, latte, succo di gambero, 'nduja, olio e.v.o., pomodoro.

LINGUINE WITH JUICE OF RED SHRIMP OF MAZARA
[WITH PRAWN TARTARE, BURRATA FOAM AND 'NDUJA POWDER]
fresh pasta, red mazara shrimp*, burrata, cream, milk, shrimp juice, 'nduja, e.v.o. oil, tomato.

€ 18,00

RISOTTO AL PESTO LEGGERO
[RISO CARNAROLI CON PESTO DI BASILICO E SCAMPI SCOTTATI, LEGGERMENTE PICCANTE]
riso, scampi*, basilico, peperoncino, olio e.v.o., sale, pinoli, burro, grana padano, aglio.

RISOTTO WITH BASIL PESTO AND SCAMPI SCAMPI
[CARNAROLI RICE WITH BASIL PESTO AND SEARED SCAMPI, SLIGHTLY SPICY]
rice, scampi*, basil, chilli, e.v.o. oil, salt, pine nuts, butter, grana padano, garlic.

€ 19,00

LINGUINE AI RICCI DI MARE
pasta fresca, ricci*, aglio, prezzemolo, olio e.v.o., sale.

LINGUINE WITH SEA URCHINS
pasta, sea urchins*, garlic, parsley, e.v.o. oil, salt.

* I piatti o gli ingredienti contrassegnati co "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

* The dishes or ingredients marked with "*" are frozen or deep-frozen at the origin by the manufacturer, or are subjected on site to blast chilling at negative temperatures to ensure quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to Reg. CE 852/04.

Secondi Piatti

SECOND COURSES

TONNO SCOTTATO — € 17,00
[TONNO CON FALSA MAIONESE DI PEPERONI ALLO ZENZERO E MORBIDO DI PATATE AL LIMONE]
tonno pinna gialla*, peperoni, zenzero, patate, limoni, olio e.v.o., sale, pepe.

SEARED TUNA
[TUNA WITH FALSE GINGER PEPPER MAYONNAISE AND LEMON MASHED POTATOES]
tuna pinna gialla*, peppers, ginger, potatoes, lemons, e.v.o. oil, salt, pepper.

PIÚ DI UN FRITTO — € 16,00
[I NOSTRI PESCI IN DIVERSE CONSISTENZE]
mazzancolle*, calamaro*, gambero rosa di Sciacca*, sarde*, farina, uova, olio e.v.o. sale.

MORE THAN A FRIED
[OUR FISH IN DIFFERENT TEXTURES]
shrimp*, squid*, Sciacca pink shrimp*, sardines*, flour, eggs, e.v.o. oil, salt.

MERLUZZO SALATO E DISALATO — € 17,00
[MERLUZZO CON CREMA DI PISELLI AL WASABI]
merluzzo, sale, wasabi, piselli, farina. olio e.v.o., sale, pepe.

MERLUZZO SALATO E DISALATO
[COD WITH WASABI PEA CREAM]
cod, salt, wasabi, peas, flour. extra virgin olive oil, salt, pepper.

PESCATO DEL GIORNO — € 60,00 AL KG
pesce fresco di giornata.

FISH OF THE DAY
fresh fish of the day.

GAMBERONI E SCAMPI COTTI E CRUDI — € 12,00 ALL'ETTO
[PEZZATURE DI PRIMA CATEGORIA]
gamberoni*, scampi*, olio e.v.o., sale, pepe.

GRILLED PRAWNS AND SCAMPI
[FIRST CLASS SIZES]
prawns*, norway lobster*, e.v.o. oil, salt.

TAGLIATA DI MANZO RED HEREFORD — € 22,00
[ENTRECOTÈ CON PURÈ PROFUMATO AL TARTUFO E MISTICANZA AL BRAULIO]
carne, olio al tartufo, patate, latte, panna, burro, braulio, olio e.v.o., erbe aromatiche.

SLICED BEEF RED HEREFORD
[ENTRECOTÈ WITH MASHED POTATOES FLAVORED WITH TRUFFLES AND MIXED SALAD WITH BRAULIO]
meat, truffle oil, potatoes, milk, cream, butter, braulio, e.v.o. oil, aromatic herbs.

Contorni

PATATE AL FORNO	€ 4,00
PATATE FRITTE	€ 3,50
VERDURE GRIGLIATE	€ 5,00
INSALATA MISTA	€ 4,50
INSALATA COLAPESCE	€ 7,00

Dessert

DESSERT

€ 6,00

IL CANNOLO SICILIANO
[CANNOLO "FATTO IN CASA" CON RICOTTA DI PECORE E MARMELLATA DI ARANCE AMARE]
cialda: farina, burro, uova, zucchero, vino marsala;
ripieno: ricotta di pecora, zucchero, arance.

THE SICILIAN CANNOLO
["HOMEMADE" CANNOLI WITH SHEEP RICOTTA AND BITTER ORANGE MARMALADE]
wafer: flour, butter, eggs, sugar, marsala wine;
filling: sheep ricotta, sugar, oranges.

€ 6,00

IL NOSTRO TIRAMISÚ ESOTICO
[MASCARPONE IN DIVERSE CONSISTENZE E SPUMA AL MANGO]
latte, panna, mascarpone, mango, zucchero, cacao amaro, farina, burro.

OUR EXOTIC TIRAMISU
[MASCARPONE IN DIFFERENT TEXTURES AND MANGO MOUSSE]
milk, cream, mascarpone, mango, sugar, bitter cocoa, flour, butter.

€ 4,00

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE
[CON SALSA AL CACAO]
latte, panna, zucchero, mandorle, cacao.

PISTACHIO SEMIFREDDO
[WITH COCOA SAUCE]
milk, cream, sugar, almonds, cocoa.

€ 4,50

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO
[CON CREMA DI PISTACCHIO]
latte, panna, pistacchio, zucchero.

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO
[WITH PISTACHIO CREAM]
milk, cream, pistachio, sugar.

€ 4,00

SPUMA DI PANNA
[CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO, PAILETTE FEIULLETIME E OLIO AL BASILICO]
panna, latte, frutti di bosco, zucchero, farina, uova, burro.

CREAM SPUMA
[WITH BERRIES SAUCE, FEIULLETIME PAILETTE AND BASIL OIL]
cream, milk, berries, sugar, flour, eggs, butter.

Legenda Allergeni

ALLERGENS

ARACHIDI e DERIVATI
PEANUTS AND DERIVATIVES

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

Packaged snacks, creams and condiments in which there is also in small doses.

CROSTACEI e DERIVATI
CRUSTACEANS AND DERIVATIVES

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

Both marine and freshwater: shrimp, prawns, lobsters, crabs, hermit crabs and similar

MOLLUSCHI e DERIVATI
MOLLUSKS AND DERIVATIVES

Cannolicchio, capasanta, cuore, fasolaro, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, vongola, etc...

Cannolicchio, capasanta, cuore, fasolaro, lumachino, mussel, murice, oyster, patella, clam, etc...

PESCE e DERIVATI
FISH AND DERIVATIVES

Cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.

That is all those food products that are made up of fish, even if in small percentages.

SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

In addition to the whole seeds used for bread, we can find traces in some types of flour.

LUPINO e DERIVATI
LUPINE AND DERIVATIVES

Presente in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume.

Present in many vegan foods, in the form of roasts, salamini, flours and similar that are based on this legume.

SEDANO e DERIVATI
CELERY AND DERIVATIVES

Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

Present in pieces but pure inside preparations for soups, sauces and vegetable concentrates.

SENAPE e DERIVATI
MUSTARD AND DERIVATIVES

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

Can be found in sauces and in seasonings, especially in mustard.

GLUTINE
CEREALS - GLUTEN

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.

Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.

FRUTTA A GUSCIO
NUTS AND DERIVATIVES

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, noci di acagiù, pecan, del Brasile e Queenland.

All products that include: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio, cashew nuts, pecans, from Brazil and Queenland.

LATTE e DERIVATI
MILK AND DERIVATIVES

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

Yogurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams. Every product in which milk is used.

LATTE e DERIVATI
SOY AND DERIVATIVES

Latte, tofu, spaghetti, etc...

Milk, tofu, spaghetti, etc...

ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia.

Used as preservatives, we can find them in: preserves of fish products, in pickled foods, in oil and in brine.

UOVA e DERIVATI
EGG SAND DERIVATIVES

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tipo: maionese, frittata, pasta all'uovo, gelati, etc...

All compound products with eggs, even partially. Type: mayonnaise, omelette, egg pasta, ice cream, etc ...

Gentile Cliente

La invitiamo a rivolgersi al personale di sala e informarla
prima di ordinare, eventuali intolleranze o allergie.
Desideriamo inoltre informarla che all'interno del menù
sarà descritta la presenza di allergeni con relativa legenda
e la presenza di prodotto decongelato con relativi riferimenti normativi.

Per ulteriori informazioni la invitiamo a rivolgersi al personale di servizio!

Dear Customer

Please contact the restaurant staff and inform them before ordering,
of any intolerances or allergies.
We also wish to inform you that the presence of allergens
with relative legend and the presence with relative normative references
will be described within the menù.

For more information, we invite you to contact the restaurant staff.

+39 376 046 4868
Piazza Matteotti - Sciacca
ristorantecolapesce@gmail.com