



BISTROT

SIGNUM

SIGNUM

Signum Bistrot

Insalata Eoliana 20 euro

Lattuga, pomodorini, patate, capperi, cipolla, tonno "alalunga" sott'olio

Insalata Mediterranea 20 euro

Mozzarella di bufala, pomodorini e capperi

Insalata Vulcanica 20 euro

Scarola, pomodorini, acciughe, pesto di melanzane e ricotta infornata

Caesar Salad 20 euro

Lattuga, coniglio piastrato, maionese, worcester, pane tostato, limone e parmigiano

Selezione di formaggi Siciliani 22 euro

Selezione di salumi Siciliani 22 euro

Hamburger 28 euro

200 gr carne fassona, caciocavallo, pomodori secchi,
pane fatto in casa. Servito con patate fritte

Fishburger 28 euro

Cotoletta di pesce, salsa tartara, lattuga,
pane fatto in casa. Servito con patate fritte

Club Sandwich eoliano 32 euro

Triplo pane in cassetta tostato, tonno, maionese ai capperi, pomodoro,
uova sode, lattuga, melanzane grigliate e acciuga. Servito con patate fritte

Coppo di pesce fritto 32 euro

Pinsa romana "Di Marco" con pomodoro e mozzarella 20 euro

Pinsa romana "Di Marco" con pomodoro e acciughe 22 euro

Coperto 3 euro – Acqua 5 euro

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento. Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento secondo regolamento (CE 853/04).

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Signum Bistrot

Crudo di pesce e crostacei 40 euro

Salumi di Mare Produzione "olio & sale" 40 euro

Gamberi rossi, latticello e fico 30 euro

Tartara di pesce con capperi e mandorle 30 euro

Polpo allo yakitori con salsa ai peperoni e trito d'erbe 30 euro

Cozze con olio ai crostacei e prezzemolo 25 euro

Crostone con alici crude, burro al prezzemolo e limone 25 euro

Battuta di manzo 30 euro

Parmigiana di melanzane 25 euro

Pasta mista con latte di mandorle e vongole 32 euro

Spaghetti aglio e olio in guazzetto di mare 30 euro

Pasta alla norma 28 euro

Rigatoni con pesto di capperi 26 euro

Pesce intero del giorno 110 euro al kg.

Pesce alla griglia con caponata di verdure 38 euro

Pesce "a ghiotta" 38 euro

Tonno alalunga doppia panatura 38 euro

Manzo scottato con pomodoro, frutta e olio al basilico 38 euro

Millefoglie con crema alla vaniglia 20 euro

Cacao, caramello salato, arachide e gelato fior di latte 20 euro

Cannoli siciliani 16 euro

Selezione di sorbetti e gelati artigianali 16 euro

Composizione di frutta fresca 16 euro