



Il Menù 2010.

Gli antipasti "i freddi"

| | |
|---|----------------|
| <i>Gamberetti di nassa marinati*</i> <i>Marinated fishpot baby shrimps</i> | €.12.00 |
| <i>Cocktail di gamberi*</i> <i>Shrimp cocktail</i> | €.12.00 |
| <i>Coppa di crostacei con julienne di verdure</i> <i>Shellfish cup with julienne vegetables</i> | €.14.00 |
| <i>Crudo di pesce ai cinque sapori</i> <i>Five flavors of marinated fish</i> | €.15.00 |
| <i>Rosette di salmone in vinagrette</i> <i>Salmon rosettes with vinegrette dressing</i> | €.12.00 |
| <i>Insalata di polipo con patate e scalogno*</i> <i>Octopus salad with potatoes and scallions</i> | €.10.00 |
| <i>Carpaccio di spada con misticanza e vinegrette ai mirtilli</i> <i>Swordfish carpaccio with mix salad and blueberry vinegrette dressing</i> | €.15.00 |
| <i>Carpaccio di polipo e di gamberi</i> <i>Octopus and shrimp carpaccio (thin slices)</i> | €.12.00 |
| <i>Sashimi con salsa di soya e wasabi</i> <i>Sashimi with soy sauce and wasabi</i> | €.15.00 |
| <i>Insalata di tonno con mela e arancia e balsamico</i> <i>Tuna salad with apples and oranges in balsamic vinegar</i> | €.12.00 |
| <i>Sashimi con pere e finocchi al profumo di curry e cannella</i> <i>Sashimi with pears and fennel seasoned with curry and cinnamon</i> | €.15.00 |
| <i>Bresaola punta d'anca con rucola e scaglie</i> <i>Bresaola with rocket and flakes of parmesan cheese</i> | €.10.00 |
| <i>Carpaccio di carne marinata al ginepro</i> <i>Marinated meat carpaccio</i> | €.12.00 |

Via N. Fabrizi, 15 - 98121 Messina

Tel. 090 2922950 - P. IVA 02 69 99 70 832

Web Site: www.ristorantesacha.com .e mail: info@ristorantesacha.com

Gli stuzzichini

| | |
|--|---------------|
| <i>Fiori di zucca pastellati*</i> <i>Zucchini blossoms in fried batter</i> | €.4.00 |
| <i>Crocchette di patate al pesto*</i> <i>Potatoes dumplings with pesto</i> | €.4.00 |
| <i>Anelli di cipolla*</i> <i>Onion rings</i> | €.4.00 |
| <i>Involtini primavera*</i> <i>Spring rolls</i> | €.4.00 |
| <i>Peccati di gola*</i> <i>Sinful temptations</i> | €.4.00 |

Gli antipasti "i caldi"

| | |
|---|----------------|
| <i>Guazzetto ai frutti di mare</i> <i>Shellfish soup</i> | €.12.00 |
| <i>Fritto di franceschini*</i> <i>Fried baby squids</i> | €.10.00 |
| <i>Tris di spiedini dello "chef"</i> <i>Assorted fried baby fish spits</i> | €.14.00 |
| <i>Tempura di pesce e verdure</i> <i>Batter fried fish and vegetables</i> | €.10.00 |
| <i>Capesante al gratin</i> <i>Scallops au gratin</i> | €.12.00 |
| <i>Cozze ammollicate al forno</i> <i>Oven-baked mussels stuffed with bread crumbs</i> | €.9.00 |
| <i>Caciocavallo all'argentiera</i> <i>Caciocavallo cheese argentiera style</i> | €.8.00 |
| <i>Tomini alla piastra</i> <i>Grilled tomino cheese</i> | €.8.00 |

I Primi

| | |
|---|---------|
| <i>Risotto con zucchini e gamberetti</i> <i>Risotto with shrimps and zucchini</i> | € 12,00 |
| <i>Vialone nano con asparagi e mandorle</i> <i>Vialone nano with asparagus and almonds</i> | € 10,00 |
| <i>Riso Carnaroli con salmone vongole e radicchio</i> <i>Carnaroli rice with salmon clams and radicchio</i> | € 14,00 |
| <i>Spaghettoni con crema di noci e scampi*</i> <i>Semola spaghetti with cream nut and prawn sauce</i> | € 14,00 |
| <i>Tagliatelle con gamberi e pesto di pistacchi</i> <i>Fresh tagliatelle with shrimps and pistachio pesto</i> | € 14,00 |
| <i>Spaghetti di grano duro alla samba</i> <i>Durham wheat spaghetti samba style</i> | € 14,00 |
| <i>Saccottini ai crostacei mantecati al curry</i> <i>Saccottini with shellfish in a curry cream sauce</i> | € 13,00 |
| <i>Linguine all'astice con pomodorini concassé</i> <i>Linguini with lobster and diced cherry tomatoes</i> | € 20,00 |
| <i>Bucatini con le sarde</i> <i>Bucatini with sardines</i> | € 12,00 |
| <i>Paccheri con ragù di "tonno rosso"</i> <i>Maccaroni with red tuna ragù sauce</i> | € 14,00 |
| <i>Pappardelle ai carciofi e bottarga</i> <i>Pappardelle with artichokes and mullet fish eggs</i> | € 14,00 |
| <i>Quadri di spinaci e ricotta con crema di tartufo</i> <i>Spinach and ricotta cheese tortelli with cream and black truffle sauce</i> | € 14,00 |
| <i>Gnocchi di patate alla Sorrentina</i> <i>Sautéed gnocchi Sorrento style</i> | € 10,00 |
| <i>Maccheroncini alla Norma</i> <i>Homemade maccaroni with a typical Sicilian flavour</i> | € 10,00 |

I Secondi di pesce

| | |
|--|----------------|
| <i>Pesce esposto all'etto</i> <i>Fresh fish on display by the hectogram</i> | €.5.00 |
| <i>Gamberoni alla palermitana*</i> <i>Giant shrimps Palermo style</i> | €.18.00 |
| <i>Trancio di spada</i> <i>Sliced swordfish</i> | €.13.00 |
| <i>Tagliata di tonno con rucola</i> <i>Thinly sliced tuna steak whit rocket</i> | €.13.00 |
| <i>Tortino di spada e melanzane in salsa al pistacchio</i> <i>Swordfish parmigiana with pistachio sauce</i> | €.13.00 |
| <i>Calamaretti panati e grigliati*</i> <i>Stuffed and grilled baby squids</i> | €.11.00 |
| <i>Involtini di pesce spada (arrosto o ghiotta)</i> <i>Swordfish rolls (roasted or stewed)</i> | €.12.00 |
| <i>Rollatini di tonno con caponata di melanzane</i> <i>Tuna rolls with eggplant caponata</i> | €.12.00 |
| <i>Filetto di salmone griglia con cipolla e balsamico</i> <i>Grilled salmon filet with onions and balsamic vinegar</i> | €.12.00 |

I Secondi di carne

| | |
|--|----------------|
| <i>Filetto di manzo</i> <i>Filet mignon</i> | €.16.00 |
| <i>Cube roll di Angus con rucola e parmigiano</i> <i>Angus beef strips with rocket and parmesan cheese</i> | €.12.00 |
| <i>Rollatini di pancetta con polenta pasticciata</i> <i>Bacon rolls with cornmeal porridge</i> | €.10.00 |
| <i>Involtini di vitello e tuma</i> <i>Veal rolls with tuma cheese</i> | €.10.00 |

** In alcuni periodi dell'anno, in base alla disponibilità di mercato, alcuni prodotti possono essere surgelati
Coperto € 2.00*