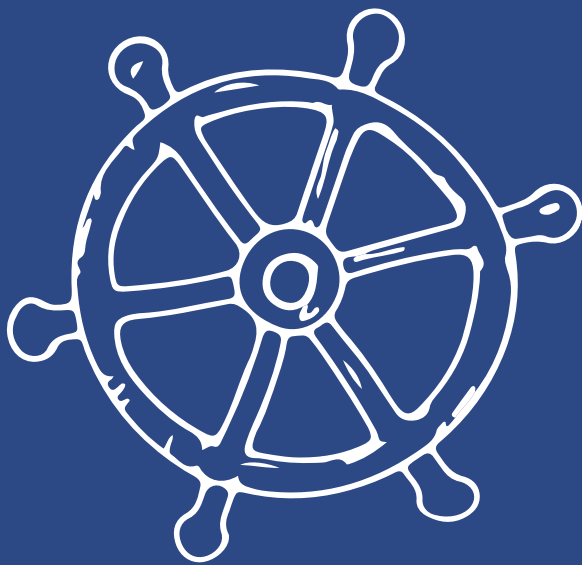




Zio Agatino

SeaFood Restaurant



Menu

Antipasti ~ Appetizers

DELIZIA DI MARE ZIO AGATINO (PER 2 PERSONE) (frutti di mare in crudo, frittura di paranza, insalata di mare) (fresh seafoods, fried paranza fish, octopus salad)	30€
FRUTTI DI MARE IN CRUDO ~ FRESH SEAFOOD (ostriche, vongole, cozze) (oysters, clams, mussels)	PICCOLO/LITTLE 15€ GRANDE/BIG 20€
OSTRICHE ~ OYSTERS	AL PEZZO/PIECE 4€
COCKTAIL DI GAMBERI ~ SHRIMP COCKTAIL (gamberetti, lattuga, salsa rosa) (shrimps, lettuce, pink sauce)	10€
FRITTURA DI PARANZA ~ FRIED OF PARANZA FISHES	15€
FRITTURA DI POLPO ~ FRIED OCTOPUS	18€
FRITTURA DI CALAMARI ~ FRIED SQUIDS	15€
FRITTURA MISTA ~ MIXED FRY	15€
POLPETTE DI NEONATO ~ NEWBORN FISHES	12€

PESCE FRESCO

70€

CROSTACEI

100€

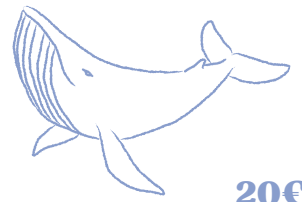
Coperto

2€





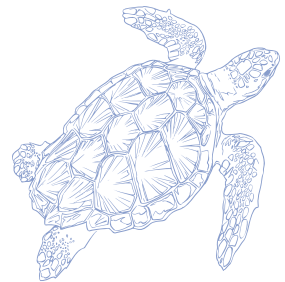
Primi piatti~First courses



- LINGUINE ZIO AGATINO~AGATINO'S LINGUINE** **20€**
(cozze,vongole,calamari*,gamberoni*,aglio,cilieginò,pepe rosso,prezzemolo)
(mussels,clams,shrimps,squid*,big shrimp*,garlic,little tomato,red pepper,parsley)
- SPAGHETTI ALLE COZZE~SPAGHETTI WITH MUSSELS** **15€**
(cozze,aglio,peperoncino,prezzemolo)
(mussels,garlic,red pepper,parsely)
- LINGUINE ALLE VONGOLE~LINGUINE WITH CLAMS** **17€**
(vongole,aglio,peperoncino,prezzemolo)
(clams,garlic,red pepper,parsely)
- PENNE AL PESCE SPADA~PENNE WITH SWORDFISH** **16€**
(pesce spada*,capperi,cilieginò,peperoncino,prezzemolo)
(swordfish*,capers,little tomato,red pepper,parsely)
- FARFALLE AGLI SCAMPI ~ FARFALLE WITH LARGE PRAWNS** **15€**
(scampi, panna, salsa di pomodoro, pepe nero)
(large prawns, cooking cream, tomatoes sauce, black pepper)
- RISOTTO ALLA PESCATORA** **15€**
(calamari, gamberetti, cozze, vongole, aglio, peperoncino)
(squid, shrimps, mussels, clams, garlic, red pepper)
- LINGUINE AI RICCI DI MARE~LINGUINE WITH SEA URCHINS** **25€**
(ricci, aglio, pepe nero)
(sea urchins, garlic, black pepper)
- LINGUINE RICCI E VONGOLE~LINGUINE WITH SEA URCHINS AND CLAMS** **30€**
(ricci,vongole,aglio, pepe nero)
(sea urchins,clams,garlic, black pepper)

Su richiesta

- LINGUINE ALL'ARAGOSTA~LINGUINE WITH LOBSTER** **S.Q.**
(aragosta,aglio,olio,basilico,cilieginò)
(lobster,garlic,oil,basilico,little tomato)



Secondi piatti di pesce~Second courses of fish

ZUPPA DI COZZE~MUSSELS SOUP 14€
(cozze,salsa di pomodoro,prezzemolo,aglio)
(mussels,tomato soup,parsely,garlic)

COZZE ALLA MARINARA~MUSSELS MARINARA 14€
(cozze,olio,aglio,peperoncino,prezzemolo)
(mussels,oil,garlic,red pepper,parsely)

ZUPPA DI MARE~FISH AND SEAFOOD SOUP 20€
(gamberone*,calamaro*,pesce,cozze,vongole,aglio,prezzemolo)
(big shrimp*,squid*,fish,mussels,clams,garlic,parsely)

CALAMARI* ARROSTO~GRILLED SQUIDS* 15€
(calamari*,olio,prezzemolo)
(squids*,oil,parsely)

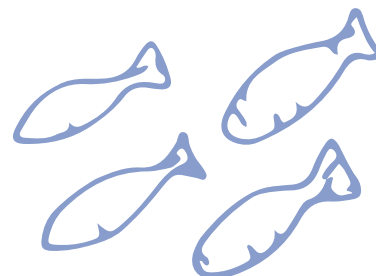
POLPO* ARROSTO~GRILLED OCTOPUS* 20€
(polpo*,olio,prezzemolo)
(octopus*,oil,parsely)

GAMBERONI* ARROSTO~BIG SHRIMP* GRILLED 15€
(gamberoni*,olio,prezzemolo)
(big shrimp*,oil,parsely)

PESCE SPADA* ARROSTO~GRILLED SWORDFISH* 15€
(pesce spada*,olio,prezzemolo)
(swordfish*,oil,parsely)

ARROSTO MISTO~MIXED GRILLED 20€
(calamaro*pesce spada*,gamberoni*,olio,prezzemolo)
(squid*,swordfish*,big shrimp*,oil,parsely)

ARROSTO MISTO CON POLPO~MIXED GRILLED+OCTOPUS 25€
(calamaro*,pesce spada*,gamberoni*,polpo,olio,prezzemolo)
(squid*,swordfish*,big shrimp*,octopus,oil,parsely)



Secondi di carne~Second courses of meat

FILETTO DI BOVINO ADULTO~BEEF TENDERLION	25€
BISTECCA ALLA FIORENTINA~FLORENTINE STEAK	60€/kg
HAMBURGER	10€
PETTO DI POLLO ARROSTO~ROASTED CHICKEN BREAST	10€
ALETTE DI POLLO~FRIED CHICKEN WINGS	10€

Contorni~Side dishes

PATATINE*~FRIED CHIPS	5€
PATATINE* RUSTICHE~RUSTIC CHIPS* FRIES	5€
ANELLI DI CIPOLLA*~ONION RINGS*	5€
INSALATA VERDE~GREEN SALAD	5€
INSALATA DI POMODORO~TOMATOES SALAD	5€
INSALATA MISTA~MIXED SALAD (pomodoro,insalata verde) (tomatoes,green salad)	5€

Dessert

FRUTTA~FRUIT	4€
SORBETTO~SORBET	4€
CAFFÈ~COFFEE	2€
DESSERT	5€

Bevande~Beverages

ACQUA 1 LT	3€	COCA COLA	4€
FANTA	4€	SPRITE	4€
CHINOTTO	4€	FANTA LEMON	4€
ACQUA TONICA	5€	REDBULL	5€
BIRRE	P. 3€ G. 5€		

Vini~Wines



VINI BIANCHI~WHITE WINE

Altavilla della corte Grillo(Firriato)	25€
Charme(Firriato)	25€
Anthilla(Donnafugata)	25€
Leone(Tasca di Almerita)	30€
MariaCostanza(G.Milazzo)	35€
Terre Della Baronia (G.Milazzo)	30€
Le Sabbie Dell'Etna(Firriato)	25€

VINI ROSSI~RED WINE

Syrah(Altavilla Della Corte)	30€
Terre della Baronia(G.Milazzo)	35€
Le Sabbie dell'Etna(Firriato)	30€
MariaCostanza(G.Milazzo)	40€
Nero d'Avola(Firriato)	30€

BOLLICINE

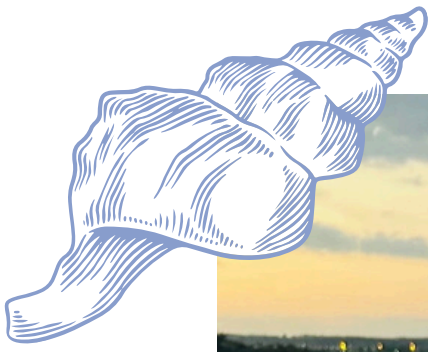
Saint Germain	30€
Bernardi	25€

CHAMPAGNE

Moet	90€
Piper	100€

CALICE

7€



Via La Maddalena,19 ~ Siracusa

VISA



Cell. +39 338 4317495