

*Quando il profumo del mare
si fonde con la passione e la determinazione dell'uomo
nasce il ristorante Liska.*

Giuseppe Barranco

Menù/Menu/Carte

Antipasti / Appetizers / Hors d'oeuvre

- **Polpo croccante:** tentacoli di polpo croccante, crema di patate alla curcuma, spinaci, riduzione di Nero d'Avola e cannella, pomodorino confit e terra di olive nere. € 15.00
- **Crunchy Octopus:** crunchy pulpe tentacles, potato cream with turmeric, spinach, Nero d'Avola wine and cinnamon sauce, confit tomato and black olives.
- **Pulpe croquant:** tentacules de poulpe croquant, purée de pommes de terre au curcuma, épinard, sauce au vin Nero d'Avola et à la cannelle, tomate de Pachino confite et poudre d'olives noires.
ALLERGENI 3/5/13/12
- **Sapore di mare:** tartare di tonno, n°. 2 scampi, n°. 4 gamberi rossi di Mazzara, n°. 4 ostriche, n°. 4 fasolari, n°. 4 cannolicchi €55.00
- **Taste of sea:** : tuna tartare, n°. 2 scampi, n. 4 red prawns from Mazzara, n°. 4 oysters, n°. 4 hard clams, n. 4 razor clams
- **Goût de mer:** tartare de thon, n°. 2 langoustines, n. 4 crevettes rouges de Mazzara, n°. 4 huîtres, n°. 4 palourdes, n. 4 couteaux
ALLERGENI 8/5/4
- **Sapore di mare royal:** tartare di tonno, tartare di gambero, n°. 4 scampi, n°. 4 gamberi rossi di Mazzara, n°. 4 gamberi viola, n°. 8 ostriche, n°. 8 fasolari, n°. 8 cannolicchi, caviale, sashimi di salmone, burro salato, cucchiaino di madreperla e crostini € 120.00
- **Royal sea flavour:** tuna tartare, prawn tartare, n. 4 scampi, n°. 4 red prawns from Mazzara, n°. 4 purple prawns, n°. 8 oysters, n. 8 hard clams, n. 8 razor clams, caviar, salmon sashimi, salted butter, teaspoon of mother-of-pearl and croutons
- **Goût de mer royal :** tartare de thon, tartare de crevettes, n. 4 langoustines, n°. 4 crevettes rouges de Mazzara, n°. 4 crevettes violettes, n°. 8 huîtres, n. 8 palourdes, n. 8 couteaux, caviar, sashimi de saumon, beurre salé, petite cuillère de nacre et croûtons
ALLERGENI 8/5/9/3/4
- **Sashimi di salmone e caviale:** fette di salmone, caviale, burro salato, cucchiaino di madreperla e crostini € 55.00
- **Salmon and caviar sashimi:** slices of salmon, caviar, salted butter, teaspoon of mother-of-pearl and croutons
- **Sashimi de saumon et caviar :** tranches de saumon, caviar, beurre salé, petite cuillère de nacre et croûtons
ALLERGENI 3/5/9
- **Sashimi di salmone:** fette di salmone e julienne di finocchio accompagnata dalla salsa dello chef € 30.00
- **Salmon sashimi:** slices of salmon and fennel julienne with chef's sauce
- **Sashimi de saumon :** tranches de saumon et julienne de fenouil à la sauce du chef
ALLERGENI 5
- **Carpaccio di mare:** carpaccio di gambero rosso con sorbetto di limone e germogli freschi.
- **Sea Carpaccio:** red prawn Carpaccio with lemon sorbet and fresh sprouts. € 19.50
- **Carpaccio de la mer:** Carpaccio de crevette rouge avec sorbet au citron et pousses fraîches.
ALLERGENI 8

In assenza del prodotto fresco verrà utilizzato prodotto surgelato
Un nostro responsabile incaricato è a vostra completa disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

*In the absence of fresh product, frozen product will be used.
One of our appointed managers is at your complete disposal to provide any support or additional information.*

Menù/Menu/Carte

Antipasti | Appetizers | Hors d'oeuvre

- **Soutè di cozze:** cozze scoppiate con aglio, prezzemolo e pomodorino. € 15.00
- **Sautéed mussels:** mussels with garlic, parsley and cherry tomatoes.
- **Sauté de moules:** moules sautées à l'ail, au persil et aux tomates cerises.
ALLERGENI 4/13/11
- **Frittura di paranza:** Frittura di paranza accompagnata dalle salse dello chef. € 25.00
- **Fried local fish:** fried local fish with chef's sauces.
- **Friture de poisson:** poisson frits servis avec les sauces du chef.
ALLERGENI 3/5/9/2/11
- **Antipasto vegetariano Siciliano:** Tortino di patate in crosta di pistacchio con cuore di caciocavallo, su fonduta di ragusano DOP, pomodorino secco e croccante di pane alle erbe aromatiche. € 12.00
- **Sicilian vegetarian appetizer:** potato pie with pistachio and Caciocavallo cheese, P.D.O. Ragusano cheese fondue, dried tomatoes and crunchy bread with aromatic herbs.
- **Apéritif végétarien sicilien :** tarte aux pommes de terre en croûte de pistaches avec fromage Caciocavallo, fondue au fromage Ragusano A.O.P, tomates séchées et pain croustillant aux herbes aromatiques.
ALLERGENI 1/3/5/9/2
- **Caprese (a modo nostro):** pomodoro, mozzarella e basilico. € 9.00
- **Caprese salad (our way):** tomato, mozzarella and basil.
- **Salade Caprese (à notre façon):** tomates, mozzarella et basilic.
ALLERGENI 3
- **Frittura di calamari:** Frittura di calamari accompagnata dalle salse dello chef. € 17.00
- **Fried squid:** fried squid with chef's sauces.
- **Calamars frits:** calamars frits servis avec les sauces du chef.
ALLERGENI 3/5/9/2
- **Tradizioni di Sicilia :** sarde a beccafico su pesto di pistacchio. € 16.00
- **Sicilian traditions:** butterflied sardines stuffed with a mix of breadcrumbs, pine nuts, raisins and herbs with pistachio pesto.
- **Traditions de Sicile:** roulades de sardines farcies d'un mélange de chapelure, pignons, raisins secs et herbes avec pesto de pistache.
ALLERGENI 1/5/9/2
- **Polpo e patata:** insalata di polpo con patate lesse, olive taggiasche e datterino confit in guazzetto di prezzemolo. € 15.00
- **Octopus and potato:** octopus salad with boiled potatoes, Taggiasca olives, tomatoes confit and parsley ragout.
- **Poulpe et pomme de terre :** salade de poulpe avec pommes de terre bouillies, olives Taggiasca et tomates confites au ragoût de persil.
ALLERGENI 5/13
- **I sapori della mia terra :** Assortimento di salumi di suino nero e formaggi tipici dei Nebrodi. € 18.00
- **The flavors of my land :** mixed cured meats of black pig and typical Nebrodi cheeses.
- **Les saveurs de ma terre :** charcuterie mixte de porc noir et fromages typiques des monts Nebrodi.
ALLERGENI 3/10

In assenza del prodotto fresco verrà utilizzato prodotto surgelato
Un nostro responsabile incaricato è a vostra completa disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

*In the absence of fresh product, frozen product will be used.
One of our appointed managers is at your complete disposal to provide any support or additional information.*

Menù/Menu/Carte

Primi Piatti/Main Course/Premiers Plats

- **A pasta chi sardi:** Bucatini con sarde, finocchietto selvatico, pinoli, uvetta sultanina, zafferano e muddica atturrata. € 15.00
- **Pasta with sardines:** Bucatini with sardines, wild fennel, pine nuts, raisins, saffron and toasted crumb.
- **Pâtes aux sardines:** Bucatini aux sardines, fenouil sauvage, pignons de pin, raisins secs, safran et mie de pain grillée.
ALLERGENI 1/5/9/13/12
- **Busiata alla Liska:** Busiate al ragù di polpo, con capperi Eoliani, olive nere, pomodoro fresco. € 15.00
- **Busiata Liska style:** long macaroni with octopus sauce, Aeolian capers, black olives, fresh tomato.
- **Busiata à la Liska :** Macaroni à la sauce de poulpe avec câpres éoliennes, olives noires, tomate fraîche.
ALLERGENI 5/9/13
- **Lasagna di mare :** lasagna di pasta fresca con crema di zucchine e ragù di pesce azzurro del Mediterraneo. € 15.00
- **Seafood Lasagna:** fresh Lasagna with zucchini cream and oily fish of Mediterranean Sea ragout.
- **Lasagne de la mer:** Lasagne maison à la crème de courgettes et ragoût de poissons bleus de la Méditerranée.
ALLERGENI 3/5/9/13
- **Risotto dello stretto :** riso carnaroli con zafferano, cozze, nero di seppia e datterino confit. € 18.00
- **Risotto of the strait:** Carnaroli rice with saffron, mussels, cuttlefish ink and tomato confit.
- **Risotto du canal:** riz Carnaroli avec safran, moules, encre de seiche et tomates confites.
ALLERGENI 4/5/13

In assenza del prodotto fresco verrà utilizzato prodotto surgelato
Un nostro responsabile incaricato è a vostra completa disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

*In the absence of fresh product, frozen product will be used.
One of our appointed managers is at your complete disposal to provide any support or additional information.*

Coperto/Covered € 3.00

Menù/Menu/Carte

Primi Piatti / Main Course / Premiers Plats

- **Tonnarello alla carbonara:** Tonnarello con crema di tuorlo d'uovo pastorizzato, pecorino romano, guanciale di suino nero croccante e pepe nero. € 15.00
- **Tonnarello Carbonara style:** Thin pasta with egg yolk cream, Pecorino Romano cheese, crispy black pork bacon with black pepper.
- **Tonnarello à la Carbonara:** pâtes longues à la crème de jaune d'œuf avec fromage pasteurisé, fromage Pecorino Romano, joue de porc noire croustillante et poivre noir.
ALLERGENI 9/13/14

- **Pappardelle al ragù di suino nero** € 12.00
- **Pappardelle with ragù of black pork**
- **Pappardelle au ragoût de porc noir**
ALLERGENI 9/12

- **Tonnarello alla Norma :** salsa di pomodoro, melanzane fritte, basilico e ricotta salata. € 12.00
- **Tonnarello Norma style:** tomato sauce, fried aubergines, basil and salted Ricotta.
- **Tonnarello à la Norma :** sauce tomate avec aubergines frites, basilic et Ricotta salée.
ALLERGENI 9/3

In assenza del prodotto fresco verrà utilizzato prodotto surgelato
Un nostro responsabile incaricato è a vostra completa disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

*In the absence of fresh product, frozen product will be used.
One of our appointed managers is at your complete disposal to provide any support or additional information.*

Coperto/Covered € 3.00

Menù/Menu/Carte

Secondi Piatti / Main Meal / Plats Principaux

- **Tataki di tonno al sesamo:** Sashimi di tonno marinato in salsa soia e senape, affumicato alle erbe aromatiche, in crosta di sesamo tostato, pompelmo rosa, patate schiacciate al rosmarino e cipolla rossa di tropea caramellata. € 19.50
- **Tuna Tataki with sesame:** marinated tuna Sashimi with soia sauce, mustard, aromatic herbs, toasted sesame, pink grapefruit, mashed potatoes with rosemary and caramelized Tropea red onion.
- **Tataki de thon au sésame :** Sashimi de thon mariné à la sauce soia et moutarde avec herbes aromatiques, sésame grillé, pamplemousse rose, purée de pommes de terre au romarin et oignon rouge de Tropea caramélisé.
ALLERGENI 6/5/7/11

- **Al Capone:** filetto di pesce azzurro, dorato con farina di riso, cipolla rossa di Tropea caramellata, capperi eoliani e olive taggiasche con olio profumato agli agrumi si Sicilia. € 16.00
- **Al Capone:** local fish fillet, golden with rice flour, caramelized Tropea red onion, Aeolian capers, Taggiasca olives and Sicilian citrus oil.
- **Al Capone:** filet de poisson local, doré avec de la farine de riz, oignon rouge de Tropea caramélisé, câpres éoliennes, olives Taggiasca et huile parfumée aux agrumes de Sicile.
ALLERGENI 5/13/9

- **Quando il mare bacia la terra:** filetto di pescato del giorno con pelle croccante, crema di melanzane grigliate, terra di olive nere ed erbe di campo saltate. € 16.00
- **When the sea kisses the land:** day's catch fillet with grilled aubergine cream, black olive powder and sautéed wild herbs.
- **Quand la mer embrasse la terre:** filet de poisson du jour à la peau croustillante avec crème d'aubergines grillées, poudre d'olives noires et herbes sauvages sautées.
ALLERGENI 5/13

- **Briscola a spade:** trancio di pesce spada dello stretto alla griglia con cazzimpero al limone e prezzemolo. € 18.00
- **Sword trump:** swordfish slice from the Strait grilled and dipped in olive oil with pepper and salt in lemon and parsley sauce.
- **Atout d'épée:** tranche d'espadon grillé avec vinaigrette au citron et persil.
ALLERGENI 5

In assenza del prodotto fresco verrà utilizzato prodotto surgelato
Un nostro responsabile incaricato è a vostra completa disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

*In the absence of fresh product, frozen product will be used.
One of our appointed managers is at your complete disposal to provide any support or additional information.*

Coperto/Covered € 3.00

Menù/Menu/Carte

Secondi Piatti / Main Meal / Plats Principaux

- **Tournedos di Modicana:** Tournedos di manzo, su fonduta di patate alla curcuma, fondo aromatizzato al pepe verde, funghi trifolati e mandorle croccanti. €19.50
- **Tournedos of Modicana:** Tournedos of beef, on a turmeric potato fondue, green pepper flavored base, sautéed mushrooms and crunchy almonds.
- **Tournedos de Modicana :** Tournedos de bœuf, sur fondue de pommes de terre au curcuma, base aromatisée au poivre vert, sauté de champignons et croustillant d'amandes.
ALLERGENI 2/3/7

- **Carrè di suino nero al carbone:** Carrè di suino nero cotto a bassa temperatura e ripassato su griglia rovente con il suo fondo aromatizzato alle erbe , tortino di patate al rosmarino, spinaci e pomodorino confit. €18.00
- **Charcoal black fatback:** black fatback cooked at low temperature and sautéed on a hot grill with aromatic herbs, potato pie with rosemary, spinach and tomato confit
- **Longe de porc noir cuite au charbon de bois:** longe de porc noir cuite à basse température et sautée sur un gril chaud avec herbes aromatiques, tarte aux pommes de terre au romarin, épinards et tomates confites.
ALLERGENI 3

- **Pesce del giorno :** (chiedere al personale di sala). € 7.00/hg
- **Fresh fish of the day :** (ask to the wait staff).
- **Poisson frais du jour :** (demandez au personnel de service).
ALLERGENI 5

In assenza del prodotto fresco verrà utilizzato prodotto surgelato
Un nostro responsabile incaricato è a vostra completa disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

*In the absence of fresh product, frozen product will be used.
One of our appointed managers is at your complete disposal to provide any support or additional information.*

Coperto/Covered € 3.00

ELENO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI - LIST OF 14 FOOD ALLERGENS

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo ristorante, possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni. *We inform our ind customers that in the food and drinks repared and administered in this restaurant, ingredients and adjuvants considered allergens may be contained.*

- 1 ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
PEANUTS
Packaged snacks, seasoning and creams, even contained in small quantities
- 2 FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
FRUITS IN SHELL
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil, pistachios...
- 3 LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
MILK AND DAIRY PRODUCTS
Every product where milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and creams...
- 4 MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc
MOLLUSCS
Scallops, razor clams, mussels, oysters, limpets, clams, tellina...
- 5 PESCE**
Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
FISH
Products where fish is contained, even in small quantities
- 6 SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
SESAME
Whole seeds used for bread, flours, even in small quantities
- 7 SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
SOY
Soy-based products such as: soy milk, tofu, soy spaghetti
- 8 CROSTACEI**
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili
CRUSTACEANS
Shrimps, prawns, lobsters, crabs
- 9 GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
GLUTEN
Cereals, wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut, hybridized derivatives
- 10 LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari
LUPINI BEANS
Contained in vegan products in the form of: roasts, sausages, flours and similar
- 11 SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
MUSTARD
Can be contained in seasoning and sauces, especially in mustard-based products
- 12 SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
CELERY
Either in pieces or inside soups, sauces, and stock cube
- 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc
SULFUR DIOXIDE AND SULFITES
Pickled food, in oil or brine, jams, dried mushrooms, canned food
- 14 UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
EGGS
Eggs and products containing eggs such as: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta

Un nostro responsabile incaricato è a vostra completa disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva. *One of our appointed managers is at your complete disposal to provide any support or additional information.*