

► *Benvenuti* ◄

A CASTELLAMMARE, DOVE IL MERCATO DEL PESCE INFLUENZA FORTEMENTE LA PROPOSTA RISTORATIVA DELLA ZONA, SORGE LA NOSTRA STEAK HOUSE, UN LOCALE MODERNO E RAFFINATO, IN CUI BISTECHE, SALSICCE, FILETTI E TAGLIATE CARATTERIZZANO GRAN PARTE DELLA PROPOSTA.

LA LOCATION SI TROVA A POCHI PASSI DAL MARE. IN QUESTA ZONA, E' POSSIBILE EFFETTUARE PIACEVOLI PASSEGGIATE, VIVENDO A PIENO TRADIZIONI E ATMOSFERE DEL POSTO.

UNA PROPOSTA RISTORATIVA DIFFERENTE LA NOSTRA CHE CONCENTRA IL SUO MENU' SU PORTATE A BASE DI CARNE E DI SFIZIOSI CONTORNI.

DAL 2019 ABBIAMO INSERITO TRA LE PROPOSTE LE NOSTRE PIZZE.

QUI E' ANCHE POSSIBILE ORGANIZZARE BANCHETTI E FESTEGGIARE RICORRENZE.

LA BRACERIA PROPONE ANCHE UNA VASTA GAMMA DI VINI, ATTENTAMENTE ABBINATI AD OGNI TAGLIO DI CARNE. ROSSI FRUTTATI O BIANCHI FERMI O FRIZZANTI SERVITI CON ELEGANZA CON BISTECHE DI CARNE DI DIFFERENTE NAZIONALITA'.





Antipasti

1 - Frittura L'Eclat

Fantasia di pescato fritto in olio di girasole

€13,00

2- Raccolta del pescatore

degustazioni di sapore di mare del pescato del giorno

€16,00

3 - Insalata di mare

Polpo, patate alla curcuma, fagiolini al vapore

€15,00

La direzione di **L'Eclat** avvisa la gentile clientela che è possibile dalla raccolta del pescatore di scegliere a piacimento tra le portate, le degustazioni e le varianti come piatto unico.

Primi piatti di mare

1 - Spaghetti al Caviale di riccio

caviale di riccio, prezzemolo, sale, pepe, olio EVO

€18,00

2 - Busiata San pietro

Uova di pesce San Pietro, concassé di pomodoro, mollica tostata allo zenzero, olio EVO, noci tostate e prezzemolo

€15,00

3 - Linguine all'astice

Astice mediterraneo, olio EVO, basilico, pomodoro datterino, sale e pepe

€16,00

4 - Busiate all'aragostella

Aragosta_200/300 gr. basilico, pomodoro datterino, olio EVO, prezzemolo, sale e pepe

€16,00

5 - Cous Cous solo il venerdì

€13,00

Secondi di mare

1 - Grigliata di mare

Tentacolini di polpo, cernia, calamari, pesce spada, tonno gamberoni

€60,00 Kg.

2 - Pesce spada originato al forno

con insalata mista, aceto di mele in pioggia di aceto balsamico

€15,00



*Tutti i venerdì:
cous cous
SicilSushi con aperitivo
dalle 18:00 alle 20:00
su prenotazione*





Pizze

01- Margherita	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, origano, olio EVO	
02 - Napoli	€ 7,00
Pomodoro, acciughe, origano, mozzarella, olive	
03 - 4 Gusti	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto	
04 - Capricciosa	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, würstel, olive	
05 - Diavola	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante	
06 - Parmigiana	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico	
07 - Belen	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, patate al forno, salsiccia, aceto balsamico	
08 - Regina	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie di grana	
09 - 4 formaggi	€ 9,00
Mozzarella, misto formaggi, gorgonzola	
10 - Vegetariana	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine, spinaci	
11 - Cetara	€ 9,00
Mozzarella, tonno, cipolla, pomodoro secco	
12 - Romana	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
13 - Bufalotta bianca	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, crudo dei nebrodi, pom. a fette, scaglie di parmigiano	
15 - Patapizza	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, würstel	
20 - Sfincione Eclat	€ 9,00
Pomodoro, acciughe, cacio cavallo, pecorino, olive nere, pan grattato, origano, olio EVO	

21 - Al Pistacchio	€ 10,00
Mozzarella, mortadella, granella di pistacchio	
22 - Campagnola	€ 10,00
Pomodoro, mozz. di bufala affumicata, salsiccia, friarelli, pomodori secchi	
26 - Mare blu	€ 11,00
Pomodoro, cozze, vongole, gamberoni imperiali	
28 - Origanata	€ 8,00
Pomodoro, formaggio fresco, pecorino grattugiato, acciughe, cipolla, origano, olio EVO	
29 - Calzone Bufalino	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, acciughe, funghi freschi	
30 - Dany	€ 12,00
Bufala in uscita, pesto di basilico, zucchine grigliate, gambero	
30 - Tronchetto	€ 12,00
crema di funghi porcini, bufala, pomodorini in uscita, speck, rucola, scaglie di parmigiano	
31 - Pizza senza glutine	€ 3,00
Prezzo da aggiungere a quello della pizza normale	

Pizze Gourmet

1 - L'Eclàt	€ 12,00
Pomodoro, fontina, Melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni grigliati, olio Evo	
2 - Fumé	€ 13,00
Mozzarella, speck, scamorza affumicata	
3 - Norvegese	€ 13,00
Bufala, salmone affumicato, pesto genovese, olio EVO	
4 - Finocchi e Sarde	€ 12,00
Pomodoro, finocchi e sarde, pinoli, uva passa, mollica tostata, olio EVO	
5 - Oceanica	€ 18,00
Pomodoro, ragù d'aragosta, polpa di granchio, pomodorini caramellati, prezzemolo, olio EVO	

N.b. Farina ai cinque cereali

N.b. Nel nostro locale utilizziamo solo fiordilatte e mozzarelle di Bufala provenienti dalla Campania.

In assenza di prodotto fresco, potremmo utilizzare prodotti surgelati - Coperto: €1,00





Top Grell

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1 - Fiorentina Austria | €6,50 etto |
| con composizione di contorni e frutta abbinati | |
| 2 - Tagliata di scottona Siciliana | €4,50 etto |
| con misticanza e frutta | |
| 3 - Tomahawk Irlanda | €6,00 etto |
| 4 - Entrecote di vacca cinisara | €4,50 etto |
| 5 - Grigliata mista | €3,50 etto |
| Pascalora, scottadito, petto di pollo I.G.P. tagliata di scottona, spiedino siciliano | |
| 6 - Cuberoll sashi di scottona Danese | €4,50 etto |
| 7 - Frisona di vacca Finlandese | €5,00 etto |

N.B.

Le Portate di carne vengono servite con contorni a tema dedicati al taglio di carne

Contorni

Patate al forno	€4,00
Patate fritte	€4,00
Insalata verde	€3,00
Verdure grigliate	€5,00

Insalatone

Insalata nostromo €7,00
lattuga, radicchio, tonno, mais, cipolle, cuore di palma, ciliegino, mozzarelline, olive

Insalata di frutta di stagione €6,00

In assenza di prodotto fresco, potremmo utilizzare prodotti surgelati - Coperto: €1,00

Vini

Tenuta Rapitalà

Grand Crù Barricato	€25,00
Bouquet	€17,00
Bianco Alcamo	€12,00
Nero d'Avola di Sicilia	€12,00
Camporeale Nero d'Avola	€16,00
Alto Nero d'Avola	€18,00
Nuhar Barricato	€20,00
Hugonis Barricato	€20,00
Nadir Barriato	€18,00

Antonello Cassarà

Ellissi Rosso	€18,00
Nero d'Avola e Merlot	
Kilim Rosso	€20,00
Cabernet Sauvignon e Merlot	

Cantina Firriato

Sant'Agostino	€20,00
Catarratto Chardonnay	
Charme bianco	€18,00

Tasca D'Almerita

Leone bianco	€20,00
Regaleali rosso nero d'Avola	€18,00

Cantina Milazzo

Maria Costanza Bianco	€22,00
Maria Costanza Rosso	€25,00
Bianco di nera	€20,00

Cantina Fina

Kiké Bianco - Sauvignon Blanc	€12,00
-------------------------------	--------

Cantina Carpineto

Dogajolo rosso -	€15,00
Chardonnay Sauvignon-San Giovese	
Dogajolo bianco -	€13,00
Sauvignon Blanc-Chardonnay-Greghetto	
Chianti Castaldo-	€16,00
San Giovese-Canaiolo colorino	
Rosso di Montalcino -	€26,00
San Giovese Grosso	

Azienda Agricola Candido Camporeale

Inzolia IGP BIO	€ 13,00
Nero D'Avola IGP BIO	€ 14,00
Mucino IGP BIO	€ 18,00
Utru Nero d'Avola IGP BIO	€ 18,00
Guardalòmu Grillo IGP BIO	€ 15,00
Truvatùra Merlot IGP BIO	€ 16,00
Cabernet Sauvignon Cru	€ 25,00
Pàssula Passito	€ 20,00



Birre alla spina Olandesi



Grolsch Weizen è una birra di frumento dal gusto pieno ed estremamente rinfrescante, non dolce. Ha un gustoso aroma di banana leggermente speziato ed un retrogusto morbido. La Grolsch Weizen è una "Hefeweizen" che rispetta la legge della purezza (Reinheitsgebot): contiene malto d'orzo (40%) e di frumento (60%), luppolo, lievito ed acqua, nient'altro.



Gradazione alcolica: 5,1% vol.
Tipo Birra: Weizen
Colore: Giallo paglierino
Gusto: Fruttato, piacevole e ben saldo. Domina l'aroma di banana accompagnato da quello di garofano
Fermentazione: Bassa
Temperatura di servizio: 6-8 °C
Provenienza: Alta
Abbinamento cibi: Carni di maiale e salumi, insalate, dolci alla frutta.



Grolsch è la Premium Lager olandese, prodotta ancora oggi con la stessa ricetta creata 400 anni fa dai mastri birrai artigiani. Il processo produttivo prevede l'utilizzo di due luppoli: il primo, aggiunto all'inizio del processo, che le conferisce il suo intenso gusto caratteristico e il secondo, aggiunto alla fine, che la rende fresca e aromatica. Tutto ciò, combinato con l'utilizzo di malto olandese che cattura i sensi dal primo sorso.



Gradazione alcolica: 5,0% vol.
Tipo Birra: Lager
Colore: Giallo pallido
Gusto: Aromatico e dinamico, alla fresca dolcezza del malto subentra la piacevole amarezza finale del luppolo
Temperatura di servizio: 6-8 °C
Provenienza: Olanda
Abbinamento cibi: Pizza, pesce, carne alla brace, cibi leggermente piccanti.

Mastri Birrai Umbri

C.21 Bionda	€12.00
C.37 Rossa	€12.00
C.68 Doppio Malto bionda	€12.00
C.50 Special Bianca	€12.00



Rappresenta in pieno le caratteristiche delle Belgian Strong Golden Ale con prevalenza di note aromatiche di caramello e malto, dalla schiuma abbondante, cremosa e persistente e dal colore biondo. Birra dal corpo leggero, nonostante il grado alcolico, al naso si apre con aromi di spezie e di agrumi (coriandolo e curaçao).



Gradazione alcolica: 8,0% vol.
Tipo Birra: Belgian Strong Golden Ale
Colore: Biondo
Gusto: Prevalenza di note aromatiche di caramello e malto. Predomina un retrogusto speziato e di agrumi
Fermentazione: Alta
Temperatura di servizio: 8 °C
Provenienza: Belgio
Abbinamento cibi: Basilico e verdure cotte (per contrasto), prosciutto e formaggi, dolci alla frutta (specialmente pesca o albicocca).

Birre alla Spina

cl30 € 3,00

cl50 € 5,00

Bibite analcoliche

Acqua 1lt in vetro naturale/frizzante	€ 2,50
Coca Cola 1l in vetro	€3,50
Coca Cola / Coca Cola Zero in vetro cl33	€ 2,50
Fanta in vetro cl33	€ 2,50
Sprite in vetro cl33	€ 2,50

Dessert

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia	€5,00
Cassatella	€1,50
Cannolo scomposto	€2,50
Millefoglie panna e fragole	€5,00
Semifreddo alle mandorle	€5,00
Flan 5 stelle royal con cuore tenero	€6,00
Pizza con ricotta, scaglie di cioccolato fondente, pioggia di cioccolato calda	€6,00

Prosecco e Champagne

Mionetto	€ 20,00
Ferrari	€ 30,00
Ca' Del Bosco	€ 40,00
Berlucchi	€ 30,00
Pommery	€ 50,00
Veuve Clicquot	€ 60,00
Moët & Chandon	€ 60,00
Dom Pérignon	€ 200,00
Cristal	€ 250,00

In assenza di prodotto fresco, potremmo utilizzare prodotti surgelati - Coperto: €1,00



Lista degli allergeni

In questo ristorante utilizziamo prodotti che potrebbero contenere allergeni
Eventuali allergie o intolleranze dovranno essere comunicate allo staff.

ALLERGENI:

- 1) CEREALI contenenti glutine
come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi



