



Menù



ANTIPASTI

I NOSTRI CRUDI

GRAN PLATEAU "GREKALE" per 2 pax (4 ostriche, 2 fasolari, 2 capesante, 2 scampi, 8 gamberi)	35,00
PLATEAU DI OSTRICHE pz 4	10,00
PLATEAU DI FASOLARI pz 4	10,00
PLATEAU DI CAPESANTE pz 4	10,00
PLATEAU DI GAMBERO ROSSO MARINATO pz 12	25,00
CARPACCIO DI TONNO	15,00
TARTARE DI TONNO stracciatella all' arancia, granella di pistacchio melanzana croccante e rucola	15,00
SARDE A BECCAFICO pz 4	6,00

ANTIPASTI CALDI

POLPO SABBIAATO	10,00
POLPO BOLLITO INTERO g500	18,00
INSALATA DI POLPO	10,00
ZUPPA DI COZZE	8,00
IMPEPATA DI COZZE	8,00
CALAMARO ALLA JULIENNE	7,00
POLPETTE DI TONNO CON POMODORO SECCO	6,00
CAPONATA DI PESCE SPADA	8,00
TONNO ALL'AGRODOLCE pinoli e uva passa	10,00
MIX BRUSCHETTE (tonno e cipolla caramellata, caponata di pesce spada, gamberi e pomodorini)	10,00

1 per tipo - 4 pz a persona

APPETIZERS

OUR RAW DISHES

GRAN PLATEAU "GREKALE" for 2 pax (4 oysters, 2 fasolari, 2 scallops, 2 scampi, 8 shrimp)
<i>PLATEAU OF OYSTERS 4 pcs</i>
<i>PLATEAU OF FASOLARI 4 pcs</i>
<i>PLATEAU OF SCALLOPS 4 pcs</i>
<i>PLATEAU OF MARINATED RED PRAWN 12 pcs</i>
<i>TUNA CARPACCIO</i>
<i>TUNA TARTARE</i> orange stracciatella, chopped pistachios, crunchy eggplant, arugula
<i>SARDINES IN BECCAFICO 4 pcs</i>

HOT STARTERS

<i>SANDBLASTED OCTOPUS</i>
<i>WHOLE BOILED OCTOPUS g500</i>
<i>OCTOPUS SALAD</i>
<i>MUSSEL SOUP</i>
<i>PEPPERED MUSSELS</i>
<i>JULIENNE SQUID</i>
<i>TUNA MEATBALLS WITH SUNDRIED TOMATOES</i>
<i>WORDFISH CAPONATA</i>
<i>SWEET AND SOUR TUNA</i> pine nuts and raisins
<i>BRUSCHETTE MIX</i> (tuna and caramelized onion, swordfish caponata, shrimp cherry tomatoes) 1 per type for 4 pcs per person



PRIMI

COUS COUS	15,00
SPAGHETTI SARDE E FINOCCHI	12,00
BUSIATA CON RAGÙ DI TONNO	14,00
BUSIATA ALLO SCOGLIO	15,00
FETTUCCHINE ALLE VONGOLE	15,00
SPAGHETTI GREKALE nero di seppia	18,00
SPAGHETTI CON I RICCI	18,00

SECONDI

LA NOSTRA GRIGLIA

TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA	16,00
ORATA ALLA GRIGLIA	16,00
SPIGOLA ALLA GRIGLIA	16,00
TRANCIO DI TONNO ALLA GRIGLIA	18,00
CALAMARI ALLA GRIGLIA	15,00
GAMBERONE ALLA GRIGLIA	25,00
TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA	16,00
FRITTURA MISTA	15,00

CONTORNI

INSALATA SICILIANA (pomodoro, cipolla, capperi, olive, patate, fagiolina)	7,00
PATATE AL FORNO	5,00
PATATINE FRITTE	4,00
VERDURE GRIGLiate	5,00
CROCCHÈ	4,00

PASTA

COUS COUS
SPAGHETTI SARDINES AND FENNEL
BUSIATA WITH TUNA SAUCE
SEAFOOD BUSIATA
FETTUCCHINE WITH CLAMS
GREKALE SPAGHETTI cuttlefish ink,
SPAGHETTI WITH SEA URCHINS

MAIN COURSES

OUR GRILLED FISH

GRILLED SALMON
GRILLED SEA BREAM
GRILLED SEA BASS
GRILLED TUNA
GRILLED SQUID
GRILLED PRAWNS
GRILLED SWORDFISH STEAK
MIXED FRIED FISH

SIDE DISHES

SICILIAN SALAD (cherry tomatoes, onion, capers, olives, potatoes, green bean)
BAKED POTATOES
FRENCH FRIES
GRILLED MIX VEGETABLES
CROQUETTE



DOLCI

CANNOLO SICILIANO	3,00
CASSATELLA	2,50
SEMIFREDDO	5,00
TARTUFO BIANCO	5,00

BEVANDE

ACQUA NATURALE 50cl	1,00
ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 1lt	2,50
COCA COLA IN VETRO 1lt	3,50
COCA COLA - FANTA - SPRITE 33cl	2,00
TONICA - TONICA AL LIMONE	2,00
GINGER BEER	3,50
BITTER BIANCO/ROSSO	3,00
CRODINO	3,00
SUCCHI DI FRUTTA (PERA - ARANCIA - ANANAS PESCA - MELOGRANO - FRAGOLA)	2,00
BIRRA MORETTI 33 cl.	2,50
BIRRA MORETTI 66 cl.	5,00
PERONI GRAN RISERVA ROSSA 50 cl.	5,00
CALICE DI VINO	5,00

AMARI e DIGESTIVI

CAFFÈ	1,00
AMARO	3,50
MOSCATO - PASSITO - MALVASIA	4,00
LIMONCELLO - GRAPPA - RUM	4,00

DESSERT

<i>SICILIAN CANNOLO</i>
<i>CASSATELLA</i>
<i>DESSERT WITH ICE CREAM</i>
<i>WHITE TRUFFLE</i>

DRINKS

<i>NATURAL WATER 50cl</i>
<i>NATURAL / SPARKLING WATER 1lt</i>
<i>COCACOLA IN GLASS BOTTLE 1lt</i>
<i>COCACOLA - FANTA - SPRITE 33cl</i>
<i>TONIC - LEMON TONIC</i>
<i>GINGER BEER</i>
<i>WHITE / RED BITTER</i>
<i>CRODINO</i>
<i>FRUIT JUICES</i> <i>(PEAR - ORANGE - PINEAPPLE - PEACH</i> <i>POMEGRANATE - STRAWBERRY)</i>
<i>MORETTI BEER 33 cl.</i>
<i>MORETTI BEER 66 cl.</i>
<i>PERONI GRAN RESERVE RED 50 cl.</i>
<i>WINE BY THE GLASS</i>

LIQUEURS and DIGESTIVE

<i>COFFEE</i>
<i>AMARO</i>
<i>MOSCATO - PASSITO - MALVASIA WINE</i>
<i>LIMONCELLO - GRAPPA - RUM</i>



BIRRE ARTIGIANALI

	33 cl.	75 cl.
KRIMISOS CHIARA BLONDE ALE	6,00	12,00
KRIMISOS MARINA AMERICAN WHEAT BEER	6,00	12,00
KRIMISOS ZINGARA IPA	6,00	12,00
KRIMISOS MELOGRAIN FRUIT BEER	6,00	12,00
KRIMISOS VITTORIA AMBER ALE	6,00	12,00

LOCAL BEERS

<i>KRIMISOS CHIARA BLONDE ALE</i>
<i>KRIMISOS MARINA AMERICAN WHEAT BEER</i>
<i>KRIMISOS ZINGARA IPA</i>
<i>KRIMISOS MELOGRAIN FRUIT BEER</i>
<i>KRIMISOS VITTORIA AMBER ALE</i>

VINI

CANTINE DI LEGAMI

BERLINGHIERI CHARDONNAY	17,00
BERLINGHIERI GRILLO	18,00
ZAFARÀNA INZOLIA	16,00
ZAFARÀNA SYRAH	18,00
ZAFARÀNA ROSATO	16,00
BERLIZ BIANCO FRIZZANTE	18,00
METODO CLASSICO MILLESIMATO	30,00

WINES

DI LEGAMI WINES

<i>BERLINGHIERI CHARDONNAY</i>
<i>BERLINGHIERI GRILLO GRAPES</i>
<i>ZAFARÀNA INZOLIA</i>
<i>ZAFARÀNA SYRAH</i>
<i>ZAFARÀNA ROSATO</i>
<i>BERLIZ BIANCO FRIZZANTE</i>
<i>METODO CLASSICO MILLESIMATO</i>

TENUTE MALTESE

GALES ZIBIBBO	18,00
DISIÒ GRILLO	16,00
DISIÒ MERLOT	18,00
GALES PINOT NERO	18,00

MALTESE WINES

<i>GALES ZIBIBBO</i>
<i>DISIÒ GRILLO</i>
<i>DISIÒ MERLOT</i>
<i>GALES PINOT NOIR</i>



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



1. **GLUTINE** contenuto in cereali, come: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei.



3. **UOVA** e prodotti a base di uova.



4. **PESCE** e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi.



6. **SOIA** e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



7. **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.



8. **FRUTTA A GUSCIO**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



13. **LUPINI** e prodotti a base di lupini.



14. **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi.

crudo



cotto

PESCHERIA SACCHERI

VIA FRANCESCO CRISPI, 73
91014 C/MARE DEL GOLFO (TP)
TEL. 0924 526840 - 333 8961422





📍 Piazza Madonna delle Grazie 3-18 Castellammare del Golfo

☎️ 📞 377 3501770 ✉️ grekale.profumodimare@gmail.com

📘 Grekale – profumo di mare 📷 grekale.profumodimare