



ONDA BLU
Pescheria e Ristorante

Menu

— Antipasti —

Starters

- Ostriche creuses** pz. € 4,00
- Antipasto misto marinato** € 20,00
(pesce di giornata, olio evo, sale, limone, prezzemolo, pepe rosso)
Mix of marinated seafood
(fish of the day, extra virgin olive oil, salt, lemon, parsley, red pepper)
- Gamberone e scampi marinati** S.Q.
(gamberone, scampi, olio evo, sale, limone, prezzemolo, pepe rosso)
Marinated prawns (prawns, norway lobster, extra virgin olive oil, salt, lemon, parsley, red pepper)
- Cocktail di gamberi** € 15,00
(gambero, lattuga, ketchup, maionese, brandy)
Shrimps cocktail (shrimps, lettuce, ketchup, mayonnaise, brandy)
- Cozze gratinate** € 13,00
(cozze, pangrattato, prezzemolo, olio evo, sale, limone)
Gratinated mussels (mussels, bread crumbs, parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon)
- Mix gratinato** € 17,00
(cozze, fasolari, ostriche, pangrattato, pinoli, origano, aglio, formaggio, pomodoro, vino bianco, prezzemolo, olio evo, sale)
Gratinated seafood (mussels, smooth clams, oysters, bread crumbs, pine nuts, oregano, garlic, cheese, tomato, white wine, parsley, extra virgin olive oil, salt)
- Polpo alla Luciana** € 18,00
(polpo, cipolla, pomodoro, prezzemolo, olio evo, sale, pepe nero)
Luciana-style octopus (octopus, onion, tomato, parsley, extra virgin olive oil, salt, black pepper)
- Insalata di mare** € 18,00
(polpo, calamari, gamberi, cozze, vongole, prezzemolo, olio evo, sale, limone, pepe nero)
Seafood salad (octopus, squids, shrimps, mussels, clams, parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon, black pepper)
- Polpo ad insalata** € 18,00
(polpo, prezzemolo, olio evo, sale, limone, pepe nero)
Octopus salad (octopus, parsley, extra virgin olive oil, salt, lemon, black pepper)
- Calamari saltati** € 18,00
(calamari, ciliegino, peperoncino, aglio)
Stewed squids (squids, cherry tomatoes, red pepper, garlic)
- Fritto di calamaretti** € 18,00
(calamaretti, farina di grano duro, sale)
Fried baby squids (squids, wheat flour, salt)
- Crostino ai ricci** € 16,00
(pane tostato, polpa di ricci, olio evo)
Crouton urchins (toast, urchins, extra virgin olive oil)
- Crostini ai polipetti (porzione)** € 13,00
(pane tostato, polipetti, aglio, aceto, prezzemolo, pepe rosso, olio evo)
Bruschetta with baby octopus (toasted bread slices, octopus, garlic, vinegar, parsley, red pepper, extra virgin olive oil)

— Zuppe e frutti di mare —

Soups and shellfish

Sauté di cozze (cozze, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio) <i>Sautéed mussels (mussels, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)</i>	€ 14,00
Sauté di vongole (vongole, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio) <i>Sautéed clams (clams, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)</i>	€ 25,00
Sauté di fasolari (fasolari, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio) <i>Sautéed smooth clams (smooth clams, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)</i>	€ 25,00
Sauté ai frutti di mare (cozze, vongole, fasolari, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio) <i>Sautéed seafood (mussels, clams, smooth clams, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)</i>	€ 25,00
Sauté di tartufi (tartufi, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio) <i>Sautéed venus clams (venus clams, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)</i>	S.Q.
Pepata di cozze (cozze, olio evo, pepe nero, aglio) <i>Spicy mussels (mussels, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)</i>	€ 14,00
Cozze scoppiate (cozze) <i>Steam-cooked mussels (mussels)</i>	€ 14,00
Bocconi bolliti (bulli, sale) <i>Boiled spiny dye-murex (spiny dye-murex, salt)</i>	€ 15,00
Zuppa di cozze (cozze, pomodoro, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio) <i>Mussel soup (mussels, tomato, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)</i>	€ 14,00
Zuppa di vongole (vongole, pomodoro, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio) <i>Clam soup (clams, tomato, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)</i>	€ 25,00
Zuppa di fasolari (fasolari, pomodoro, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio) <i>Smooth clam soup (smooth clams, tomato, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)</i>	€ 25,00
Zuppa ai frutti di mare (cozze, vongole, fasolari, pomodoro, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio) <i>Seafood soup (mussels, clams, smooth clams, tomato, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)</i>	€ 25,00
Zuppa di tartufi (tartufi, pomodoro, prezzemolo, olio evo, pepe nero, aglio) <i>Venus clam soup (venus clams, tomato, parsley, extra virgin olive oil, black pepper, garlic)</i>	S.Q.

— Primi piatti —

First courses

- Piatto del giorno** € 25,00
Dish of the day
- Spaghetti alle cozze** € 18,00
(cozze, prezzemolo, aglio, pepe nero)
Spaghetti with mussels (mussels, parsley, garlic, black pepper)
- Pennette all'isolana** € 20,00
(pesce spada o tonno, ciliegino, melanzane, menta, sale, pepe nero, aglio)
Pasta all'isolana (swordfish or tuna, cherry tomatoes, eggplant, mint, salt, black pepper, garlic)
- Risotto alla marinara** € 20,00
(cozze, vongole, gambero, calamari, fumè di pesce, prezzemolo, sale, pepe nero, aglio)
Fisherman risotto (mussels, clams, shrimps, squids, fish broth, parsley, salt, black pepper, garlic)
- Risotto margherita** € 25,00
(scampetti, fragoline, panna, burro, cipolla, sale, pepe nero)
Risotto margherita (norway lobster, strawberries, cream, butter, onion, salt, black pepper)
- Spaghetti ai gamberetti** € 20,00
(gamberi, ciliegino, olio evo, aglio, sale, prezzemolo, pepe nero)
Spaghetti with shrimp (shrimps, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, garlic, salt, parsley, black pepper)
- Spaghetti alle vongole** € 22,00
(vongole, olio evo, aglio, prezzemolo, pepe nero)
Spaghetti with clams (clams, extra virgin olive oil, garlic, parsley, black pepper)
- Spaghetti ai frutti di mare** € 22,00
(cozze, vongole, fasolari, olio evo, aglio, prezzemolo)
Spaghetti with seafood (mussels, clams, smooth clams, extra virgin olive oil, garlic, parsley)
- Spaghetti al nero di seppia** € 20,00
(seppia, cipolla, estratto di pomodoro, sale, pepe nero)
Spaghetti with squid ink sauce (cuttlefish, onion, tomato extract, salt, black pepper)
- Spaghetti agli scampi** € 24,00
(scampi, prezzemolo, pomodoro, aglio, olio evo, sale, pepe nero)
Spaghetti with norway lobster (norway lobster, parsley, tomato, garlic, extra virgin olive oil, salt, black pepper)
- Spaghetti ai ricci** € 28,00
(polpa di ricci, cipolletta fresca, olio evo, prezzemolo, sale, pepe nero)
Spaghetti with sea urchins pulp (sea urchin pulp, small onion, extra virgin olive oil, parsley, salt, black pepper)
- Maltagliata allo scoglio** € 22,00
(pasta fresca, cozze, vongole, calamari, ciliegino, aglio, prezzemolo, olio evo, pepe nero)
Maltagliata (homemade pasta, mussels, clams, squids, cherry tomatoes, garlic, parsley, extra virgin olive oil, black pepper)
- Cous cous di pesce (su ordinazione)** € 25,00
Sea food's cous cous (on demand)
- Spaghetti all'aragosta** S.Q.
(aragosta, pomodoro, prezzemolo, cipolletta fresca, olio evo)
Spaghetti with lobster (lobster, tomato, parsley, small onion, extra virgin olive oil)
- Spaghetti all'astice** S.Q.
(astice, pomodoro, prezzemolo, cipolletta fresca, olio evo, sale, pepe nero)
Spaghetti with homarus lobster (homarus lobster, tomato, parsley, small onion, extra virgin olive oil, salt, black pepper)

— Secondi piatti —

Main courses

Gamberoni, Scampi, Astice, Cicale (al kg) <i>King Prawns, Norway Lobster, Homarus Lobster, Sea Cicadas</i> (per kg)	€ 120,00
Aragoste (al kg) <i>Spiny Lobster</i> (per kg)	€ 150,00
Pesce di 1^a scelta (al kg) <i>First rate fish</i> (per kg)	€ 65,00
Fritto misto (calamari, gambero, farina di grano duro, sale) <i>Fried seafood</i> (squids, shrimp, wheat flour, salt)	€ 18,00
Fritto di paranza (merluzzetti, triglia, calamaretti, farina di grano duro, sale) <i>Fried small seafood fish</i> (cods, mullets, squids, wheat flour, salt)	€ 20,00

— Contorni —

Side dishes

Insalata verde (lattuga) <i>Green salad</i> (lettuce)	€ 4,00
Insalata mista (lattuga, radicchio, ciliegino, mais, finocchio, cetrioli) <i>Mixed salad</i> (lettuce, radicchio, cherry tomato, corn, fennel, cucumber)	€ 5,00
Verdure grigliate (melanzane, radicchio, zucchine, funghi) <i>Grilled vegetables</i> (eggplant, radicchio, courgette, mushrooms)	€ 8,00

N.B.: gli ingredienti in **blu**, molluschi, crostacei e prodotti a base di pesce possono provocare allergie o intolleranze alimentari;
I prodotti ittici marinati o crudi sono trattati termicamente.

N.W.: the ingredients in **blue marked**, clams, shellfish and fish products can cause food allergies or intolerances;

The marinated or raw fish products are heat treated.

Coperto - cover charge € 3,00

— Bevande —

Beverages

Acqua Panna naturale - <i>Panna natural water</i>	€ 3,00
Acqua S. Pellegrino frizz. - <i>Sparkling water S. Pellegrino</i>	€ 3,00
Acqua Ferrarelle - <i>Ferrarelle water</i>	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite - cl 33	€ 3,00
Chinotto - cl 27	€ 3,00
Birra Heineken cl 33 - <i>Heineken Beer cl 33</i>	€ 3,00
Birra Heineken cl 66 - <i>Heineken Beer cl 66</i>	€ 5,00
Moretti Baffo d'Oro cl 33 - <i>Moretti Baffo d'Oro Beer cl 33</i>	€ 3,00
Moretti Baffo d'Oro cl 66 - <i>Moretti Baffo d'Oro Beer cl 66</i>	€ 5,00
Semedorato cl 33 - <i>Semedorato Beer cl 33</i>	€ 3,00
Semedorato cl 66 - <i>Semedorato Beer cl 66</i>	€ 5,00
Tequila Superior	€ 12,00
Whisky Superior	€ 12,00
Grappa Superior	€ 10,00
Cognac	€ 10,00
Whisky	€ 8,00
Tequila	€ 8,00
Rhum	€ 8,00
Calice di vino - <i>Glass of wine</i>	€ 7,00
Calice di prosecco	€ 7,00
Vodka	€ 7,00
Amaro	€ 6,00
Grappa	€ 6,00
Cocktail alcolico	€ 6,00
Cocktail analcolico	€ 5,00
Spritz	€ 5,00
Rosolio	€ 5,00
Limoncello - <i>Lemon sherbet</i>	€ 4,00
Sorbetto - <i>Lemon granita</i>	€ 4,00
Caffé - <i>Coffee</i>	€ 1,50
Dessert	€ 5,00
Dessert senza glutine	€ 6,00
Frutta fresca di stagione - <i>Seasonal fresh fruits</i>	€ 5,00

Ristorante

Siracusa
Via Elorina, 13/15 - tel. 0931.61733
Via Lido Sacramento, 31 - tel. 0931.721980
ondablusiracusa@gmail.com

Wi-Fi
rete: ristorante
password: OndaBlu2021