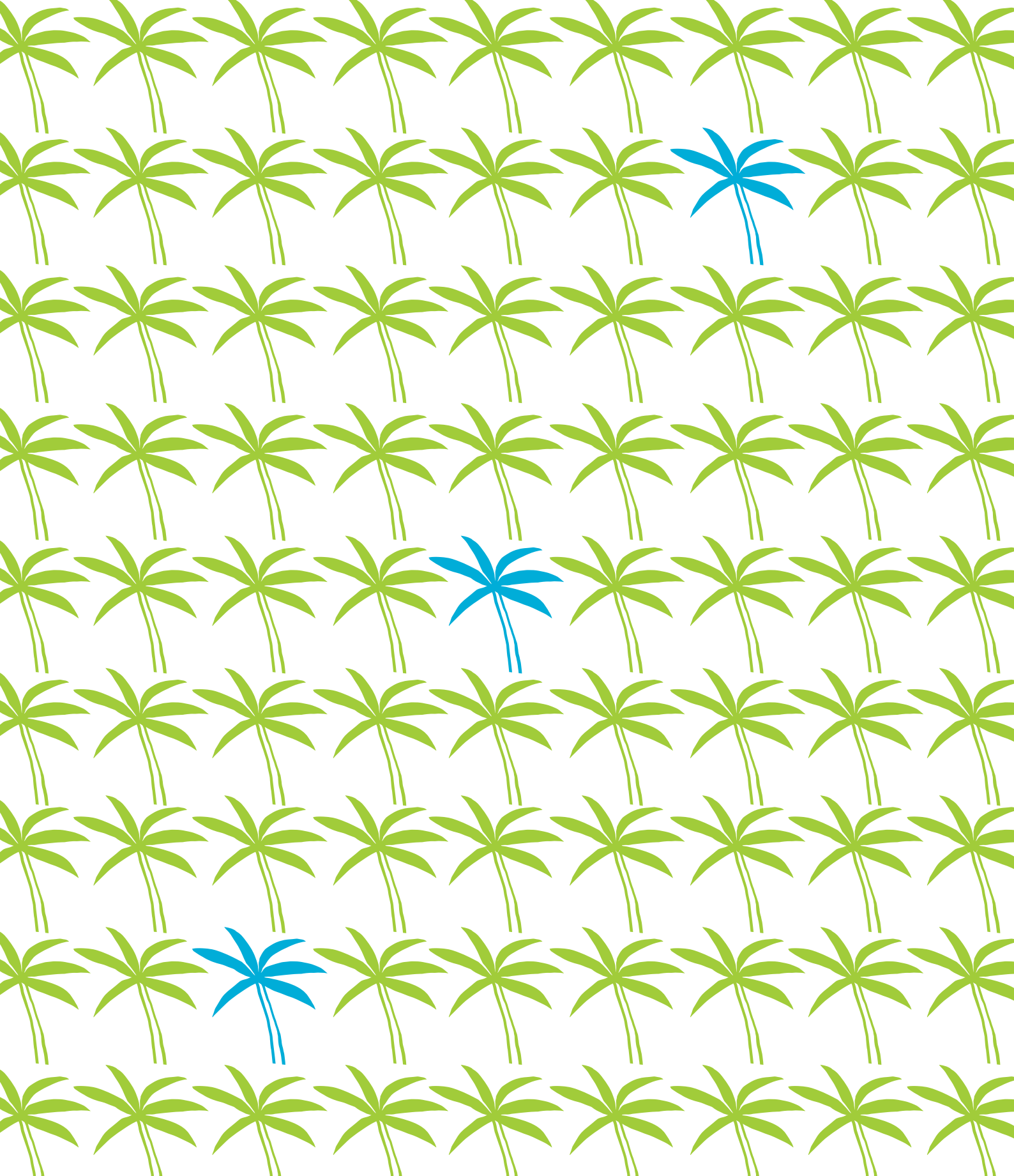




RISTORANTE
Pranzo

agva^{rr}beach

ANTIPASTI

Gran selezione di Crudi | 40

Gamberi rossi, gamberoni di mazzara, ostriche, cozze, scampi, orata, spigole, triglia, seppia, tonno, salmone

Tartare di tonno | 20

Tonno rosso, scorzetta di limone, cipollotto fresco, capperi, sale, olio

Torretta di Melanzane | 14

Melanzane, mozzarella fior di latte, grana, salsa di datterino. basilico

Polpo scottato su crema di Fave | 18

Polpo, crema di Fave made in Agua Green, mandorle, olio evo

Caprese | 14

Pomodoro, mozzarella fior di latte, crostini di pane, crema di lattuga, sale, olio, basilico

PRIMI

Spaghetto alle Vongole come piace a noi | 18

Spaghetto, Vongole Lupini, aglio, olio, prezzemolo, peperoncino

Linguina allo Scoglio Mediterraneo | 20

Linguine, Vongole Lupini, cozze, scampi, totani, pomodorini, aglio, olio, prezzemolo

Mezza Manica alla Norma | 16

Mezza manica fresca, melanzane, salsa di Datterino, ricotta salata, basilico

Linguine al Nero | 19

Spaghetto, nero di Seppia, seppie, ricotta al limone

Calamarata con pesce spada pomodorini e menta | 18

Calamarata fresca, pesce spada, pomodorini datterino, menta, aglio, cipolla, olio, sale

SECONDI

Frittura di Paranza Scelta... personalmente al mercato del pesce | 20

Totani, triglie, merluzzetti, gamberetti, può variare in base alla disponibilità

Tonno rosso e caponata in agrodolce | 22

Tonno rosso, melanzane, peperoni, zucchine, pinoli, uvetta

Seppia arrostita con caponata ed il nostro salmoriglio segreto | 22

Seppia, melanzane, peperoni, zucchine, pinoli, uvetta

Zuppa di Cozze | 18

Cozze, pomodorini, aglio, olio, sale, prezzemolo

Bistecca di Angus Irlandese | 20

Filetto Reale di Angus, patate al forno, sale, olio, rosmarino

Pesce del giorno all'acqua pazza o grigliato | 24

Accompagnato da misticanza

DOLCI

Cannolo Siciliano scomposto | 7

Parfait alle Mandorle | 6

Parfait al Pistacchio | 6

SERVIZIO 2€



Inquadra
il qr code per
menù completo
e lista allergeni



RISTORANTE
Dinner

agra^{rr}beach

ANTIPASTI

Gran selezione di Crudi | 40

Gamberi rossi, gamberoni di mazzara, ostriche, cozze, scampi, orata, spigole, triglia, seppia, tonno, salmone

Tartare di tonno | 20

Tonno rosso, scorzetta di limone, cipollotto fresco, capperi, sale, olio

Torretta di Melanzane | 14

Melanzane, mozzarella fior di latte, grana, salsa di datterino. basilico

Polpo scottato su crema di Fave | 18

Polpo, crema di Fave made in Agua Green, mandorle, olio evo

Caprese | 14

Pomodoro, mozzarella fior di latte, crostini di pane, crema di lattuga, sale, olio, basilico

PRIMI

Spaghetto alle Vongole come piace a noi | 18

Spaghetto, Vongole Lupini, aglio, olio, prezzemolo, peperoncino

Linguina allo Scoglio Mediterraneo | 20

Linguine, Vongole Lupini, cozze, scampi, totani, pomodorini, aglio, olio, prezzemolo

Mezza Manica alla Norma | 16

Mezza manica fresca, melanzane, salsa di Datterino, ricotta salata, basilico

Spaghetto con Bottarga di Tonno e Limone | 19

Spaghetti, bottarga di tonno, scorza di limone, aglio, olio, prezzemolo

Risotto con gambero rosso e Limone | 22

Riso, bisque di crostacei, gamberetti rossi di Portopalo, gambero rosso, scorza di limone

SECONDI

Frittura di Paranza Scelta... personalmente al mercato del pesce | 20

Totani, triglie, merluzzetti, gamberetti, può variare in base alla disponibilità

Tonno rosso e caponata in agrodolce | 22

Tonno rosso, melanzane, peperoni, zucchine, pinoli, uvetta

Salmone agli agrumi e cuori di carciofo | 19

Salmone, scorza di limone, scorza di arancia, sale, aglio, olio, carciofi made in Agua Green

Zuppa di Cozze | 18

Cozze, pomodorini, aglio, olio, sale, prezzemolo

Bistecca di Angus Irlandese | 20

Filetto Reale di Angus, patate al forno, sale, olio, rosmarino

Pesce del giorno all'acqua pazza o grigliato | 24

Accompagnato da misticanza

DOLCI

Cannolo Siciliano scomposto | 7

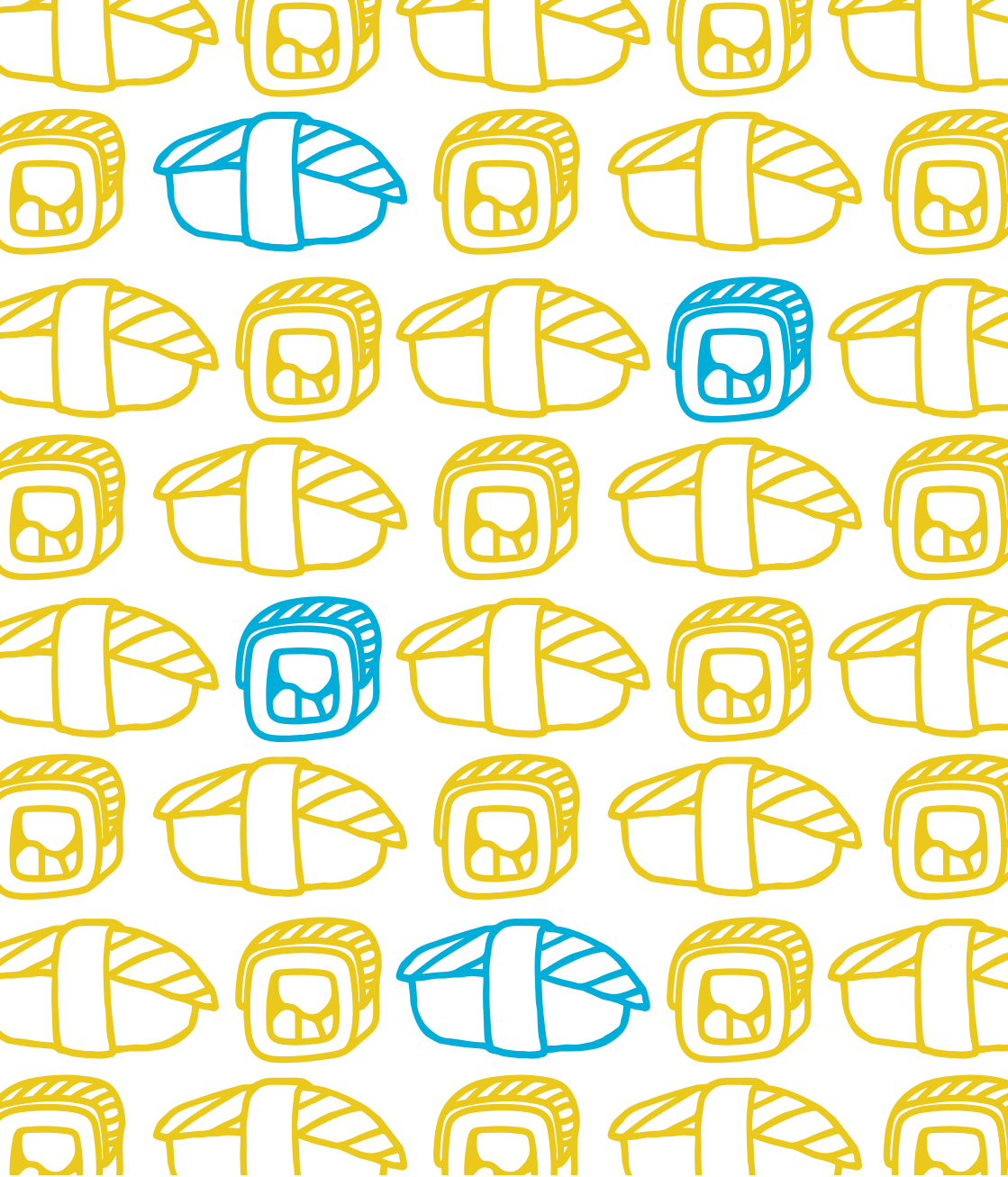
Parfait alle Mandorle | 6

Parfait al Pistacchio | 6

SERVIZIO 2€



Inquadra
il qr code per
menù completo
e lista allergeni



RISTORANTE
Sicilian sushi

*agra*beach

Sicilian sushi

URAMAKI (8pz)

Salmone, avocado, erba cipollina e cetriolo. Cover di salmone e tartare di barbabietola | 15

Tonno rosso e cetriolo. Cover di tartare di datterino, menta e basilico del nostro orto | 16

Pesce bianco, cetriolo, melanzana, sedano e sesamo bianco. Cover di pesce bianco ed erba cipollina | 14

Roll a scelta dello chef | 16

NIGIRI (2pz)

Salmone | 5

Tonno rosso | 6

Pesce bianco | 4

GUNKAN

Selezione di gunkan dello chef (1 coppia) | 8

Selezione di gunkan dello chef (2 coppie) | 15

Selezione di gunkan dello chef (3 coppie) | 19

CARPACCIO

Selezione di carpacci (tonno rosso del Mediterraneo, salmone, pesce bianco e scampi) | 35

SERVIZIO 2€



Inquadra
il qr code per
menù completo
e lista allergeni

Drink LIST

AGUA SPRITZ (*what else?*)

Prosecco, bitter bianco, splash di blue curaçao, aria salata di mare | 10

BEACH TONIC (*con un pizzico di magia*)

Gin al butterfly pea, splash di lime, tonica | 10

SICILIAN SOUR

Acerba tributo Sicilia, sciroppo di cannella, succo di limone, foamer | 12

WATERMELON MOJITO (*un mangia e bevi super rinfrescante!*)

Rum bianco, purea di anguria, succo di lime, foglie di menta, splash di soda, cubetti di anguria | 12

GIN FIZZ PASSION

Gin Bulldog all'ibisco, succo di limone, passion syrup, soda al pompelmo | 12

MATE MULE

Vodka alla herba mate, succo di lime, ginger beer | 12

HOT MANGO MARGARITA

Tequila al peperoncino, succo di lime, triple sec, mango syrup | 12

PALOMA SPICY

Tequila, succo di lime, soda al pompelmo rosa, dash di tabasco, sale mix spicy | 12

SMOKED FRESH CUCUMBER (*buonissimo*)

Mezcal, acqua di cedro, succo fresco di cocomero, hot peppers syrup, succo di lime | 12

TROPICAL COLADA

Rum bianco, succo tropicale, sciroppo di cocco | 12

DAIQUIRI POMEGRATE

Rum bianco, succo di lime, syrup pomegrade | 12

BEACH MARY (*for a perfect start!*)

Gin ai pomodori di Pachino, succo di pomodoro, sale, pepe,, succo di limone, Worcester sauce | 12



CARTA DEI *Vini*

MILAZZO

Maria Costanza Bianco DOP (Inzolia e Chardonnay) | 36

Metodo Classico | 40

FIRRIATO

Charme Bianco IGT (Blend di vitigni autoctoni) | 28

Chiaromonte Bianco DOC (Chardonnay) | 29

Sabbie dell'Etna Bianco DOC (Carricante e Catarratto) | 32

Caeles DOC (Grillo) | 29

Sant'Agostino Baglio Soria DOC (Catarratto e Chardonnay) | 28

PLANETA

Chardonnay Menfi DOC (Chardonnay) | 38

Alastro Menfi DOC (Grecanico e Sauvignon blanc) | 29

Allemanda Moscato di Noto Bianco (Moscato) | 29

Planeta DOC (Carricante Brut Metodo Classico) | 40

BAGLIESI

Scialusu Bianco DOC (Blend di bianchi autoctoni) | 29

Sofi IGP (Mosso Blend autoctoni di Grillo) | 29

Sofi IGP Rosè (Mosso Blend autoctoni di Grillo) | 27

Masì (Catarratto) | 27

Terre di Totò (Grillo) | 27

CANTINE PELLEGRINO

Il Salinaro (Grillo DOC Sicilia) | 28

Dianthà (Terre Siciliane IGP) | 28

Kelbi (Catarratto IGP) | 28

BARONE SERGIO

Luigia (Rosè) | 27

DE CASTELLANE

Brut Champagne | 80

LAURENT-PERRIER

Champagne La Cuvée Brut | 20

