



Il Gabbiano
dal 1965

RISTORANTE SICILIANO CON VISTA

**La più bella opera d'arte della Sicilia è la sua cucina:
scrigno di preziose tradizioni.**

*The most gorgeous piece of Sicilian art is cuisine:
a precious treasure of traditions*

Menù

Italiano - English - Français - Deutsch

coperto - cover charge - couvert - Eintrittsgebühr

4€



ORGANIZZA IL TUO EVENTO CON NOI

organize your events with us

Chiedi al nostro staff o chiamaci comodamente per organizzare il tuo evento al Ristorante il Gabbiano. Realizzeremo insieme il menù in base alle tue necessità e richieste.

Ask to our staff or call us later, we'll help you organize your event at Ristorante il Gabbiano. We'll create together your menù among your needs and requests.

Taggaci su instagram
tag us in your instagram

@ilgabbiano_ristorante

I NOSTRI ANTIPASTI / *our Starters*

Chips di alici^o e “muddica atturata” servita con salsa tartara

Anchovy chips and toasted breadcrumbs served with tartar sauce

Chips d'anchois et chapelure grillée servies avec sauce tartare

Sardellen-Chips und geröstete Semmelbrösel serviert mit Tartarsauce

17 €

1.3.4.6

Sautè ai frutti di mare^o con pomodorini di Pachino e olio EVO al basilico

Seafood Sautè with cherry tomatoes and basil flavoured Extra Virgin Olive oil

Sautè aux fruits de mer avec tomates cerises et huile EVO au basilic

Meeresfrüchtesuppe mit Kirschtomaten und Basilikum-Olivenöl

20 €

1.13

Tartare di tonno rosso^o con brunoise ananas e profumo di menta

Red tuna tartare with pineapple brunoise and a hint of mint

Tartare de thon rouge avec brunoise d'ananas et parfum de menthe

Roter Thunfisch-Tatar mit Ananas-Brunoise und Minzduft

22 €

1.3.4.6

Crudité di pesce^o nobile e crostacei dei nostri mari

Noble fish and shellfish crudité from our seas

Crudité de poissons nobles et crustacés de nos mers

Crudité edler Fische und Schalentieren aus unseren Meeren

33 €

2.4.13

Delicata insalata di mare^{*} con polpo, calamari, cozze, vongole e gamberetti

Delicate seafood salad with octopus, calamari, mussels, clams, and shrimp

Délicate salade de fruits de mer avec poulpe, calamars, moules, palourdes et crevettes

Feiner Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Calamari, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Garnelen

23 €

1.13

Tentacolo di polpo^{*}, adagiato su vellutata di ceci al finocchietto

Octopus tentacle served on a fennel-scented chickpea velouté

Tentacule de poulpe posé sur une velouté de pois chiches parfumée au fenouil

Oktopustentakel auf einem Kichererbsen-Velouté mit Fenchelaroma

19 €

4.13

I NOSTRI ANTIPASTI / *our Starters*

Degustazione di tre Arancini artigianali Siciliani

Gambero Rosso e Agrumi - Salmone e pistacchio - Finocchietto e sarde

Tasting of three artisanal Sicilian arancini
(Red prawn and citrus, Salmon and pistachio, Wild fennel and anchovies)

Verkostung von drei handwerklich hergestellten sizilianischen Arancini
(Rote Garnelen und Zitrusfrüchte, Lachs und Pistazien, Wilder Fenchel und Sardellen)

Dégustation de trois arancini siciliens artisanaux
(Crevettes rouges et agrumes, Saumon et pistache, Fenouil sauvage et anchois)

19€

1.3.6.7.8.

Selezione di formaggi e salumi

Cold meat and cheese board / Plat de charcuterie et fromages / Lokale Auswahl an Käse und Aufschnitt

19€

1.6.

Carpaccio di manzo^o su letto di misticanza, mandorle tostate, scaglie di Grana e dressing di olio al limone

Beef carpaccio on a bed of mixed greens, toasted almonds, Grana shavings, and lemon oil dressing

Carpaccio de bœuf sur un lit de jeunes pousses, amandes grillées, copeaux de Grana et vinaigrette à l'huile de citron

Rinder-Carpaccio auf einem Salatbett, geröstete Mandeln, Grana-Späne und Zitronenöl-Dressing

19 €

1.6

Millefoglie di melanzane in parmigiana

Eggplant Parmigiana

Aubergines parmigiana

Auberginenaufauf „Parmigiana“

16€

6.

Caprese classica con mozzarella di bufala e olio EVO delle nostre terre

Classic Caprese with buffalo mozzarella and extra virgin olive oil from our land

Caprese classique avec mozzarella de bufflonne et huile d'olive extra vierge de notre terroir

Klassischer Caprese-Salat mit Büffelmozzarella und nativem Olivenöl extra aus unserer Region

17 €

I NOSTRI PRIMI / *our first courses*

Ravioloni “homemade” ripieni di melanzane su fonduta di grana padano D.O.P e pepite di pistacchio di Bronte

Ravioli stuffed with eggplant on a parmesan fondue and topped with pistachios

Ravioli farcis aux aubergines a la fondue d.o.p parmesan et pépite di pistache

Hausgemachte Ravioli mit Auberginenfüllung auf einem Grana-Käsefondue und Pistazien Klumpen aus Bronte

24€

1.6.8

Tagliolino nero con bisque di crostacei, Gambero rosso di Mazara sfumato al cognac e burrata*

Fresh pasta "tagliolini" with red shrimp shaded with cognac

Pâtes fraîches "tagliolini" aux crevettes rouges au cognac

Frische Pasta "Tagliolini" mit roten Garnelen mit Cognac

25 €

1.2.4.6

Busiate al ragù di tonno rosso^o e finocchietto selvatico, capperi olive e spolverata di “muddica atturrata”

Busiate with red tuna and wild fennel ragù, olives, capers and sprinkled with breadcrumbs

Busiate au thon rouge et ragù de fenouil sauvage, olives, câpres et saupoudré de chapelure

Mit rotem Thunfisch und wildem Fenchel-Ragù servieren, dazu knackige Kapern und mit Semmelbröseln bestreut

23€

1.4.

Risotto Carnaroli ai crostacei* e profumo di agrumi

Carnaroli risotto with shellfish and a hint of citrus

Risotto Carnaroli aux crustacés et parfum d'agrumes

Carnaroli-Risotto mit Krustentieren und Zitrusnote

28 €

2.4.6

I NOSTRI PRIMI / *our first courses*

Maccheroncino fatto al ferretto con vellutata di pomodoro, melanzane e ricotta salata

Home made maccherroni with tomato sauce, eggplant and salted ricotta cheese

Macaroni fait maison avec tomate veloutée, aubergines et ricotta cuite

Hausgemachte Maccheroni mit Tomatensoße, Auberginen und Ricotta-Käse

18 €

Spaghetti trafilati al bronzo ai frutti di mare con julienne di pomodorino ciliegino

Seafood spaghetti with julien of tomato

Spaghetti aux Fruits de Mer avec Julienne de Tomate

Spaghetti mit Meeresfrüchten und Tomaten-Julienne

25 €

Linguine di Gragnano alle vongole veraci

Gragnano Linguine served with local clams

Gragnano linguine parfumée aux palourdes

Linguine aus Gragnano mit lokale Venusmuscheln

24 €

Linguine trifilate al bronzo all'astice fresco e pomodoro di pachino

Bronze-drawn linguine with fresh lobster and Pachino tomatoes

Linguine filées au bronze avec homard frais et tomates de Pachino

Bronzegezogene Linguine mit frischem Hummer und Pachino-Tomaten

39 €

I NOSTRI SECONDI / *our main courses*

Carré di Agnello grigliato su vellutata di patate allo zafferano accompagnato da verdure di stagione

Grilled rack of lamb on saffron potato velouté served with seasonal vegetables

Carré d'agneau grillé sur velouté de pommes de terre au safran, accompagné de légumes de saison

Gegrilltes Lammkarree auf Safran-Kartoffelvelouté, serviert mit saisonalem Gemüse

32€

1.6

Filetto di Maialino nero dei Nebrodi scottato alle erbe su crema di funghi porcini

Grilled black pork fillet with herbs on porcini mushroom cream

Filet de porc noir grillé aux herbes sur crème de cèpes

Gegrilltes Schwarzschweinefilet mit Kräutern auf Steinpilzcreme

1.3.6.10

23€

Petti di pollo ruspante alla "Palermitana" con croccante panatura saporita

Chicken Breast "Palermitana" Style with Crunchy Flavoured Crust

Blanc de Poulet Fermier à la "Palermitaine" avec Panure Croquante

Freiland-Hähnchenbrust nach "Palermitanischer Art" mit Knuspriger Panade

20€

1.6.

Medaglione di manzo con riduzione di Nero D'Avola e verdure di stagione

Beef medallion with Nero d'Avola reduction and Seasonal Vegetables

Médaillon de Bœuf avec Réduction de Nero d'Avola et Légumes de Saison

Rinder-Medaillon mit Nero d'Avola-Reduktion und saisonalem Gemüse

29€

1.6.

Pesce del giorno

Catch of the day / Fisch des Tages / Poisson du jour

85€ / kg

I NOSTRI SECONDI / *our main courses*

Frittura mista di pesce* e crostacei* locali con chips di cipolla accompagnata da una salsa tartara light

Deep fried local seafood and shellfish served with a tartar sauce

Mixte friture de poisson local et des crustacés accompagnes d'une sauce tartare

Lokale gemischte Frittüre (Krebstiere und Fisch) angerichtet mit Tatarsoße

23 €

1.2.3.4

Trancio di Ombrina all'Eoliana con capperi di Pantelleria, olive e patate

Fillet of croaker fish "Eolian style" with Pantelleria capers, olives, and potatoes

Pavé d'ombrine à la façon des Îles Éoliennes, avec câpres de Pantelleria, olives et pommes de terre

Filet von Umbrina nach Äolischer Art mit Kapern aus Pantelleria, Oliven und Kartoffeln

27 €

1.3.4.8.

Tonno rosso in crosta di sesamo bianco e nero con Cipolla di Tropea caramellata

Red tuna in a white and black sesame crust with caramelised Tropea onion

Thon rouge en croûte de sésame blanc et noir, accompagné d'oignon de Tropea caramélisé

Roter Thunfisch in weiß-schwarzer Sesamkruste mit karamellisierten Tropea-Zwiebeln

27 €

4.5.

Zuppa del Mediterraneo con pescato* locale e croccante di pane

Mediterranean soup with local fish and crunchy bread

Soupe méditerranéenne au poisson local et pain croquant

Mediterrane Suppe mit lokalem Fisch und knusprigem Brot

32 €

1.2.4.13

Composizione di pesce* nobile alla griglia con dressing di olio EVO e aglio siciliano

Grilled local seafood served with a garlic dressing

Composition de poisson noble grille avec vinaigrette à l'huile EVO et à l'ail sicilien

Lokaler Gegrillter Fisch mit Olivenöl und Knoblauch

32 €

2.4

Scampi imperiali del giorno gratinati al profumo di agrumi

Imperial scampi of the day, gratinéed with a citrus fragrance

Langoustines impériales du jour gratinées au parfum d'agrumes

Kaiserlangustinen des Tages, gratiniert mit feinem Zitrusduft

39 €

I NOSTRI CONTORNI / *our side courses*

Patate fritte

French fries

Pommes de terre frite

Pommes Frites

7 €

Insalata di pomodoro e ricotta salata

Tomato salad with salted ricotta

Salade de tomates à la ricotta salée

Tomatensalat mit gesalzener Ricotta

9 €

Insalata mista

Mixed salad

Salade mixte

Gemischter Salat

7 €

Insalata di rucola e scaglia di grana D.O.P

Rocket salad and Parmesan cheese shavings

Salade de roquette et flocons de parmesan D.O.P

Rauke Salat mit Grana-Käse Flocken

8 €

I NOSTRI CONTORNI / *our side courses*

Insalata Verde

Green Salad
Salade Verte
Grünen Salat

6 €

Insalata di arance nostrane, cipolla rossa di Tropea e capperi di Salina

Orange salad with red Tropea onion and Sicilian capers
Salade d'orange, oignon rouge de Tropea et capres
Orangen Salat, Rote Zwiebeln aus Tropea und Kapern

9 €

Caponatina di verdure tiepida profumata al basilico

Warm Sicilian Caponata
Caponata de légumes chauds aromatisé au basilic
Lauwarmes Gemüse „Sizilianische Caponata“

11 €

Composizione di verdure alla griglia

Grilled vegetables
Composition de légumes grillés
Gegrilltes Gemüse

11 €