



Trattoria delle cozze

A Mazara del Vallo dal 1968



MENU TIPICÒ dal 1968

I piatti presentati in questo menu appartengono alla storia e alla tradizione della Trattoria delle Cozze. La Trattoria nasce nel 1968 con l'allora annesso Vivaio. Le cozze appena arrivate venivano scaricate e disposte in mare nell'apposito golfetto adiacente la trattoria, depurate tramite una vasca e da lì vendute o servite ai tavoli.

Pochi e semplici piatti che ancora oggi rappresentano un must di assoluta qualità e bontà, preparati secondo tradizione e seguendo le antiche ricette. I nostri prodotti vengono selezionati accuratamente, i nostri fornitori sono i migliori presenti sul mercato nazionale e internazionale, i prodotti freschi, abbattuti o congelati a bordo in base alla tipologia e/o preparazione sono sempre di alta qualità.

La fiducia che riponete in noi ci dà la spinta per offrirvi sempre il meglio.

TYPICAL MENU since 1968 · The dishes presented in this menu belong to the history and tradition of the Trattoria delle Cozze. The Trattoria was founded in 1968 with the then annexed Vivaio. The newly arrived mussels were unloaded and placed in the sea in the special gulf adjacent to the trattoria, purified in a tank and from there sold or served at the tables.

A few simple dishes that still today represent a must of absolute quality and goodness, prepared according to tradition and following ancient recipes. Our products are carefully selected, our suppliers are the best on the national and international market, the fresh products, blast chilled or frozen on board based on the type and/or preparation are always of high quality.

The trust you place in us gives us the drive to always offer you the best.

ANTIPASTO

- Polpo lessato, servito con olio EVO e limone * € 11,00
boiled octopus, served with OLIVE oil and lemon
- Polpo con sugo in agrodolce * € 11,00
octopus with "agrodolce" (sweet and sour) sauce

PRIMO

- Spaghetti alla tarantina € 13,00
pasta con cozze · pasta with mussels

SECONDO

- Cozze limone € 13,00
mussels with lemon
- Cozze zuppa € 13,00
mussels soup

Tutti i prezzi sono da interdersi per una porzione · All prices are for one portion

Vi preghiamo di segnalare qualsiasi tipo di allergia o intolleranza al momento dell'ordine (vedi lista allergeni).
Please report any type of allergy or intolerance when placing the order (see allergen list).

* Prodotto abbattuto a bordo secondo normativa. *Product slaughtered on board according to regulations.*

Servizio € 2,50 a persona · Service € 2,50 per person



SELEZIONE DI OSTRICHE

OYSTERS SELECTION



OSTRICHE FRANCESI · FRENCH OYSTERS

SECONDO DISPONIBILITÀ DEL GIORNO · ACCORDING TO AVAILABILITY OF THE DAY

Gillardeau

€ 5,00_{cad}

La famiglia Gillardeau è un'istituzione dell'ostricoltura francese, questo prodotto è considerato il *Dom Perignon* delle ostriche. È facilmente riconoscibile in quanto su ogni ostrica è impressa a laser una **G**, simbolo di originalità e unicità del prodotto. La carne si presenta nocciola, polposa e succulenta. Ogni sensazione è equilibrata, la leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica nel suo genere. La carnosità sposa la tenerezza, l'elegante persistenza conclude un capolavoro dell'ostricoltura.

Fine De Claire

€ 3,50_{cad}

Le Fines de France vengono affinate nei Claire per 2 – 4 settimane in quantità di 30 – 40 pezzi per metro quadrato. La regione di Marennes-Oléron è il più importante luogo di produzione di ostriche in Francia. Questa regione dispone di condizioni naturali ottimali per l'ostricoltura: le acque pure ed un grande bacino all'ombra dell'isola di Oléron, vengono alimentate da sostanze nutritive grazie al susseguirsi delle maree. Questa combinazione produce delle ostriche particolarmente polpose. Equilibrio tra salinità e dolcezza con un gusto che si prolunga in bocca.



OSTRICHE ITALIANE · ITALIAN OYSTERS

SECONDO DISPONIBILITÀ DEL GIORNO · ACCORDING TO AVAILABILITY OF THE DAY

Gioielli di Lucrezia

€ 5,00_{cad}

Un'ostrica dal carattere nobile, ispirata a una figura controversa e intrigante che le conferisce particolarità ed eleganza. Lucrezia Borgia, donna dalle mille sfumature e simbolo di femminilità e piaceri nascosti, era solita indossare perle abbinare ad abiti color vermiglio. Caratteristiche che l'hanno resa la musa ispiratrice di questo gioiello del mare. Così, in una Valle tra Estensi e Spina, dopo un'attenta e scrupolosa ricerca durata tre anni, nasce la Lucrezia: l'ostrica dell'Emilia Romagna.



OSTRICHE IRLANDESI · IRISH OYSTERS

SECONDO DISPONIBILITÀ DEL GIORNO · ACCORDING TO AVAILABILITY OF THE DAY

Louet Feisser

€ 4,50_{cad}

In una zona ricca di storia e tradizioni, nasce questa ostrica carnosa e croccante. Le condizioni favorevoli date dalle alte maree, che si alternano alle fresche acque dei torrenti provenienti dalle catene montuose del Limestone Cooley e Mourne Mountains, garantiscono alla Louet Feisser una notevole quantità di elementi nutritivi, donandole quell'inconfondibile gusto che ricorda quello della capasanta, grazie anche a un muscolo tensore particolarmente sviluppato.

Tutti i prezzi sono da intendersi per una porzione · Vi preghiamo di segnalare qualsiasi tipo di allergia o intolleranza al momento dell'ordine (vedi lista allergeni).

All prices are for one portion · Please report any type of allergy or intolerance when placing the order (see allergen list)

Servizio € 2,50 a persona · Service € 2,50 per person



CRUDITÈ DI CROSTACEI

CRUDITÉ OF SHELLFISH



Il nostro pesce crudo è una vera delizia per il palato, un'esperienza di freschezza unica che celebriamo con i migliori crostacei del Mediterraneo.

Il gambero rosso di Mazara del Vallo, sinonimo di qualità e garanzia, è il protagonista dei nostri piatti.

Per il nostro ristorante, ci approvvigioniamo direttamente dai pescherecci di Mazara del Vallo, rinomati per la loro specializzazione nella pesca del gambero rosso.

Tutti i crostacei da noi serviti a tavola sono abbattuti a bordo a -40°C, garantendo la massima sicurezza e freschezza per i nostri ospiti.

Grazie a questa cura nella selezione e nel trattamento del pesce, puoi gustare il nostro crudo con tranquillità, sapendo che ogni prodotto è sicuro, fresco e di altissima qualità.



Crudità di gambero rosso di Mazara del Vallo * € 25,00 a porzione
n. 6 pezzi di gambero rosso di Mazara del Vallo
n. 6 pieces of raw red shrimp from Mazara del Vallo

Crudità di crostacei * € 25,00 a porzione
n. 3 pezzi di scampi del Mediterraneo,
n. 3 pezzi di gambero rosso di Mazara del Vallo
*n. 3 pieces prawn from Mediterranean,
n. 3 pieces of raw red shrimp from Mazara del Vallo*

Crudità imperiale * € 45,00 a porzione
gambero rosso di Mazara del Vallo, scampi del Mediterraneo,
tartare di pesce (gambero rosso, tonno, ricciola), bruschetta ai ricci di mare,
ostriche francesi, crostini di caviale Antonius, crostini al burro
*Mazara del Vallo red prawn, Mediterranean scampi, fish tartare (tuna, amberjack),
sea urchin bruschetta, French oysters, Antonius caviar croutons, butter croutons*

Tutti i prezzi sono da intendersi per una porzione · Il pesce servito crudo, presente nelle crudité, ha subito un processo di abbattimento a bordo a basse temperature · Vi preghiamo di segnalare qualsiasi tipo di allergia o intolleranza al momento dell'ordine (vedi lista allergeni).

All prices are for one portion · The fish served raw, present in the crudités, has undergone a chilling process on board at low temperatures. · Please report any type of allergy or intolerance when placing the order (see allergen list)

* Prodotto abbattuto a bordo secondo normativa. *Product slaughtered on board according to regulations.*

Servizio € 2,50 a persona · Service € 2,50 per person





Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo * € 20,00
red shrimp tartare from Mazara del Vallo

Tartare di tonno * € 16,00
tuna tartare

Tartare di ricciola * € 16,00
amberjack tartare

Trilogia di tartare * € 28,00
gambero rosso di Mazara del Vallo, tonno, ricciola
red shrimp tartare from Mazara del Vallo, tuna, amberjack

CAVIALE · CAVIAR



Caviale Adamas 10 gr € 20,00
Adamas caviar

ADAMAS® è l'esclusivo caviale italiano che rappresenta l'eccellenza del fish farming mondiale.

Il caviale ADAMAS® è un prodotto formidabile grazie principalmente all'acqua dove i nostri storioni nascono e crescono: acqua potabile di pozzo e acqua del Parco Naturale del fiume Tormo.

BRUSCHETTE · BRUSCHETTES



Bruschetta ai ricci di mare * € 4,00_{cad}
bruschetta with sea urchins

Bruschetta di alici del mar Cantabrico
con dadolata di ciliegino € 3,00_{cad}
Anchovy bruschetta from the Cantabrian Sea with diced cherry

Tutti i prezzi sono da intendersi per una porzione · Il pesce servito crudo, presente nelle crudité, ha subito un processo di abbattimento a bordo a basse temperature · Vi preghiamo di segnalare qualsiasi tipo di allergia o intolleranza al momento dell'ordine (vedi lista allergeni).
All prices are for one portion · The fish served raw, present in the crudités, has undergone a chilling process on board at low temperatures. · Please report any type of allergy or intolerance when placing the order (see allergen list)

* Prodotto abbattuto a bordo secondo normativa. *Product slaughtered on board according to regulations.*

Servizio € 2,50 a persona · *Service € 2,50 per person*





Caponata di tonno alla trapanese * con melanzane, pomodoro, cipolla, sedano, aglio, zucchero, sale, pepe, pinoli, mandorle, olio <i>tuna with aubergines, tomato, onion, celery, garlic, sugar, salt, pepper, pine nuts, almonds, oil</i>	€ 14,00 a porzione
Capasanta gratin <i>scallop au gratin</i>	€ 4,00 cad
Cocktail di gamberi * lattuga, gamberi, salsa rosa <i>ettuce, shrimp, pink sauce (mayonnaise, ketchup, liqueur)</i>	€ 14,00 a porzione
Insalata di mare * polpo, seppie, gamberi, insalatina <i>octopus, cuttlefish, prawns, salad</i>	€ 14,00 a porzione
Tris di affumicati salmone, pesce spada e tonno affumicati <i>smoked salmon, swordfish and tuna</i>	€ 14,00 a porzione
Polpo lessato * <i>boiled octopus</i>	€ 11,00 a porzione
Polpo con sugo in agrodolce * sugo di pomodoro con erbe aromatiche, spezie e aceto di vino bianco <i>octopus with tomato sauce with aromatic herbs, spices and white wine vinegar</i>	€ 11,00 a porzione
Delizia del mare * insalata di mare, cocktail di gamberi, bruschetta di salmone affumicato, capasanta gratin <i>seafood salad, shrimp cocktail, smoked salmon bruschetta, scallop au gratin</i>	€ 16,00 a porzione

FRITTURE · FRIED FISH



Frittura di calamaretti * <i>fried baby squids</i>	€ 17,00 a porzione
Frittura di calamari e code di gambero rosso di Mazara * <i>fried squid and red shrimp</i>	€ 19,00 a porzione
Frittura di calamari * <i>fried squid</i>	€ 17,00 a porzione

Tutti i prezzi sono da intendersi per una porzione · Vi preghiamo di segnalare qualsiasi tipo di allergia o intolleranza al momento dell'ordine (vedi lista allergeni).

All prices are for one portion · Please report any type of allergy or intolerance when placing the order (see allergen list)

* Prodotto abbattuto a bordo secondo normativa. Product slaughtered on board according to regulations.

Servizio € 2,50 a persona · Service € 2,50 per person





Busiata con mezza aragosta * pasta, aragosta, pomodorini, spezie e aromi vari MINIMO 2 PORZIONI · Il prezzo indicato si riferisce a una porzione <i>fresh pasta with half lobster</i> <i>MINIMUM 2 PORTIONS · Price indicated per portion</i>	€ 20,00 a porzione
Busiata con mezzo astice * pasta, astice, pomodorini, spezie e aromi vari MINIMO 2 PORZIONI · Il prezzo indicato si riferisce a una porzione <i>fresh pasta with half "astice" (species of lobster)</i> <i>MINIMUM 2 PORTIONS · Price indicated per portion</i>	€ 18,00 a porzione
Busiata al Cozzaro * pasta, cozze, vongole, gamberi, ragù di pesce spada, uova di pesce, pomodorino <i>fresh pasta, mussels, clams, shrimps, swordfish ragout, fish roe, tomato</i>	€ 16,00 a porzione
Busiata con pomodoro pasta, passata di pomodoro <i>fresh pasta with tomato sauce</i>	€ 7,00 a porzione
Spaghetti alla tarantina pasta, cozze <i>pasta with mussels</i>	€ 13,00 a porzione

Tutti i prezzi sono da intendersi per una porzione · Vi preghiamo di segnalare qualsiasi tipo di allergia o intolleranza al momento dell'ordine (vedi lista allergeni).

All prices are for one portion · Please report any type of allergy or intolerance when placing the order (see allergen list)

** Prodotto abbattuto a bordo secondo normativa. Product slaughtered on board according to regulations.*





DELLA TRADIZIONE

Cozze al limone

mussels with lemon

€ 13,00 a porzione

Cozze zuppa

con sugo di pomodoro

mussels soup with tomato sauce

€ 13,00 a porzione

ALLA BRACE

Grigliata mista di pesce e crostacei *

gambero rosso di Mazara, pesce spada, calamaro

grilled of red shrimp of Mazara del Vallo, swordfish, squid

€ 23,00

Gambero rosso 1° di Mazara alla griglia *

n. 4 pezzi

n. 4 pieces of grilled red shrimp 1° of Mazara del Vallo

€ 25,00

Scampi 1° di Mazara alla griglia *

n. 4 pezzi

n. 4 pieces of grilled prawn 1° of Mazara del Vallo

€ 25,00

Pesce spada alla griglia *

grilled swordfish

€ 14,00 a porzione

Calamaro alla griglia *

n. 2 pezzi

n. 2 pieces of grilled squid

€ 18,00 a porzione

Trancio di tonno alla griglia *

con glassa balsamica

grilled tuna steak with balsamic glaze

€ 17,00 a porzione

Aragosta da vasca

live lobster · price for 1 kg

€ 110,00 al Kg

Astice blu da vasca

live "blue astice" (type of lobster) · price for 1 kg

€ 80,00 al Kg

Astice Canada da vasca

live "Canada astice" (type of lobster) · price for 1 kg

€ 60,00 al Kg

Bistecca di vitello alla griglia

grilled veal steak

€ 9,00

AL FORNO

Filetto di orata gratinata al forno *

con dadolata di ciliegino e vellutata di basilico

baked sea bream fillet au gratin with diced cherry tomatoes and basil cream

€ 16,00 a porzione

Tutti i prezzi sono da intendersi per una porzione · Vi preghiamo di segnalare qualsiasi tipo di allergia o intolleranza al momento dell'ordine (vedi lista allergeni).

All prices are for one portion · Please report any type of allergy or intolerance when placing the order (see allergen list)

** Prodotto abbattuto a bordo secondo normativa. Product slaughtered on board according to regulations.*

Servizio € 2,50 a persona · Service € 2,50 per person

CONTORNI · CONTOURS



Insalata lattuga e radicchio <i>lettuce, radicchio</i>	€ 3,50
Insalata di pomodoro <i>tomato</i>	€ 3,00
Insalata mista lattuga, radicchio, pomodorini, mais <i>lettuce, radicchio, cherry tomatoes, corn</i>	€ 4,00
Patate al forno aromatizzate <i>flavored baked potatoes</i>	€ 4,00

DESSERT · DESSERTS



Sorbetto al Limone <i>lemon sorbet</i>	€ 2,00
---	--------

Tutti i prezzi sono da intendersi per una porzione · Vi preghiamo di segnalare qualsiasi tipo di allergia o intolleranza al momento dell'ordine (vedi lista allergeni).
All prices are for one portion · Please report any type of allergy or intolerance when placing the order (see allergen list)

Servizio € 2,50 a persona · *Service € 2,50 per person*



Acqua minerale naturale/frizzante • Grande <i>still water/sparkling • large</i>	€ 2,50
Acqua minerale naturale/frizzante • Piccola <i>still water/sparkling • small</i>	€ 1,50
Coca cola • 1 lt <i>coke</i>	€ 4,00
Coca cola • 33 cl in bottiglia <i>coke</i>	€ 2,50
Coca cola zero • 33 cl in bottiglia <i>coke zero</i>	€ 2,50
Aranciata • 33 cl in bottiglia <i>orange juice</i>	€ 2,50
Sprite • 33 cl in bottiglia <i>sprite</i>	€ 2,50
Tè • Limone • Pesca • 33 cl in lattina <i>tea • lemon or peach flavour</i>	€ 2,50
Birra Nastro Azzurro • 62,5 cl <i>Nastro Azzurro beer</i>	€ 4,00
Birra Nastro Azzurro • 33 cl <i>Nastro Azzurro beer</i>	€ 2,50
Birra Heineken • 66 cl <i>Heineken beer</i>	€ 4,00



Consulta i VINI nell'apposita carta
Consult the WINES in the appropriate card



Tutti i prezzi sono da intendersi per una porzione • Vi preghiamo di segnalare qualsiasi tipo di allergia o intolleranza al momento dell'ordine (vedi lista allergeni).

All prices are for one portion • Please report any type of allergy or intolerance when placing the order (see allergen list)

Servizio € 2,50 a persona • Service € 2,50 per person



Vi preghiamo di segnalare qualsiasi tipo di allergia o intolleranza al momento della comanda.

- POLPO LESSATO: polpo, olio evo, limone.
- POLPO IN AGRODOLCE: polpo, pomodoro pelato, origano, zucchero, olio evo, aglio, aceto, vino bianco (contiene solfiti), pepe, peperoncino.
- DELIZIA DEL MARE: crostacei, pesce, zucchine, peperoni, melanzane, sedano, carote, cipolle, olio, pepe, sale, peperoncino, polpo, insalatina (aceto, olio evo, succo di limone), gambero, salsa rosa (ketchup, pomodoro, acqua, zucchero, amido, aceto di alcol, sale, conservanti, addensanti), maionese (olio evo, acqua, aceto di vino, tuorlo d'uovo, amido, sale, zucchero), capasanta gratin (mollica di grano duro, prezzemolo, grana, olio evo, limone), salmone affumicato (contiene solfiti), pane, uova, mollica, pan grattato, aglio, pezzemolo, parmigiano, zucchero, carciofi, panna, zafferano.
- COCKTAIL DI GAMBERI: gambero, pepe rosa, salsa rosa (ketchup, pomodoro, acqua, zucchero, amido, aceto di alcol, sale, conservanti) maionese (olio, acqua, aceto di vino, tuorlo d'uovo, amido, sale, zucchero, contiene solfiti), semi di papavero.
- TRIS DI AFFUMICATI: pesca spada, tonno, salmone, olio evo, pepe, limone, contiene solfiti.
- INSALATA DI MARE: polpo, gambero, seppia, insalatina (aceto, olio evo, succo di limone), contiene solfiti.
- FRITTURA DI CALAMARETTI: calamaretto, farina di rimacinato, sale, contiene glutine.
- CAPASANTA GRATIN: capasanta, mollica, aglio, pepe, prezzemolo, olio evo, grana.
- CAPONATA DI TONNO: tonno fresco, menta, prezzemolo, aglio, olive, pinoli, uvetta, basilico, pomodorino, mandorle.
- GRANSEOLA AL VAPORE: crostaceo, maionese (olio, acqua, aceto di vino, tuorlo d'uovo, amido, sale, zucchero, contiene solfiti), olio, limone.
- OSTRICA: ostrica, limone.
- TARTARE: pesce crudo, gambero, tonno, ricciola.
- CRUDITÀ IMPERIALE: gambero rosso, scampi, tartare di tonno e ricciola, ostrica, pane, burro, caviale, ricci di mare.
- CRUDITÀ DI FRUTTI DI MARE: cozze, vongole, ostriche, fasolari, tartufi di mare.
- CRUDITÀ DI CROSTACEI: scampi, gambero rosso.
- CRUDITÀ DI GAMBERO ROSSO: gambero rosso, sale, pepe, olio evo, limone.
- TRILOGIA DI TARTARE: tonno, gambero rosso e ricciola crudi.
- BRUSCHETTA AI RICCI: pane, ricci di mare.
- BRUSCHETTA DI ALICI DEL MAR CANTABRICO: pane, alici, pomodoro, olio, sale, pepe.
- BRUSCHETTA AL SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE: pane, salmone affumicato, olio, sale, pepe.
- SPAGHETTI ALLA TARANTINA: cozze, aglio, cipolla, prezzemolo, pepe, brodo vegetale, peperoncino, vino bianco (contiene solfiti), pasta, semola di grano duro.
- BUSIATE COZZARO: cozze, vongole, gambero, uova di pesce, pesce spada, aglio, prezzemolo, pomodorino, olio evo, pepe, peperoncino, cipolla, brodo vegetale, pasta, semola di grano duro.
- BUSIATE CON ASTICE: astice, aglio, prezzemolo, cipolla, brodo vegetale, pomodorino, olio evo, pepe, peperoncino, brandy (contiene solfiti).
- BUSIATE CON ARAGOSTA: aragosta, aglio, prezzemolo, cipolla, brodo vegetale, pomodorino, olio evo, pepe, peperoncino, brandy (contiene solfiti), pasta, semola di grano duro.
- TORTELLI FRESCHI: pesce, crostacei, verdure, latticini, zucchine, sedano, carote, cipolla, vino, sale, pepe, peperoncino.
- PASTA AL POMODORO: pomodoro, olio, sale, pepe, aglio, basilico.
- PASTA CON LE VONGOLE : vongole fresche, olio, sale, pepe, aglio.
- COZZE ZUPPA: cozze, zuppa (pomodoro, sale, basilico, olio evo, aglio, cipolla, prezzemolo, pepe, peperoncino, vino, contiene solfiti).
- PESCE SPADA ALLA GRIGLIA: pesce spada, olio evo, limone.
- FILETTO DI SAN PIETRO: pesce san pietro, mollica, aglio, pepe, prezzemolo, olio evo, grana, aromi, pomodoro, basilico, erbe aromatiche.
- CALAMARO ALLA GRIGLIA: calamaro, olio evo, limone.
- TRANCIO DI TONNO ALLA GRIGLIA: tonno, glassa balsamica.
- FRITTURA DI CALAMARI: calamari, farina di rimacinato, sale, contiene glutine.
- FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI: calamaro, gambero, farina di rimacinato, sale, contiene glutine.
- GAMBERO ROSSO ALLA GRIGLIA: gambero rosso, olio evo.
- ASTICE e ARAGOSTA: crostaceo.
- ZUPPETTA DI MOLLUSCHI: calamaro, seppia, polpo, pomodoro, olive, acciughe, olio, sale, pepe, aglio, prezzemolo, erbe aromatiche, acciughe, molluschi, salsa, vino, sedano, carote, cipolla, olive con crostini di pane.
- GRIGLIATA DI PESCE: pesce, crostacei, pesce spada, calamaro, olio, sale, limone.



Please report any type of allergy or intolerance when placing the order.

- **BOILED OCTOPUS:** octopus, extra virgin olive oil, lemon.
- **SWEET AND SOUR OCTOPUS:** octopus, peeled tomato, oregano, sugar, extra virgin olive oil, garlic, vinegar, white wine (contains sulphites), pepper, chilli pepper.
- SEA DELIGHT:** crustaceans, fish, courgettes, peppers, aubergines, celery, carrots, onions, oil, pepper, salt, chilli, octopus, salad (vinegar, extra virgin olive oil, lemon juice), shrimp, pink sauce (ketchup, tomato, water, sugar, starch, alcohol vinegar, salt, preservatives, thickeners), mayonnaise (extra virgin olive oil, water, wine vinegar, egg yolk, starch, salt, sugar), scallop gratin (durum wheat crumb, parsley, parmesan, extra virgin olive oil, lemon), smoked salmon (contains sulphites), bread, eggs, breadcrumbs, breadcrumbs, garlic, parsley, parmesan, sugar, artichokes, cream, saffron.
- SHRIMP COCKTAIL:** shrimp, pink pepper, pink sauce (ketchup, tomato, water, sugar, starch, alcohol vinegar, salt, preservatives) mayonnaise (oil, water, wine vinegar, egg yolk, starch, salt, sugar, contains sulphites), poppy seeds.
- **SMOKED TRIO:** swordfish, tuna, salmon, extra virgin olive oil, pepper, lemon, contains sulphites.
- **SEAFOOD SALAD:** octopus, shrimp, cuttlefish, salad (vinegar, extra virgin olive oil, lemon juice), contains sulphites.
- **FRIED SQUID:** baby squid, re-milled flour, salt, contains gluten.
- **SCALLOP GRATIN:** scallop, breadcrumbs, garlic, pepper, parsley, extra virgin olive oil, parmesan.
- **TUNA CAPONATA:** fresh tuna, mint, parsley, garlic, olives, pine nuts, raisins, basil, cherry tomatoes, almonds.
- STEAMED CRABS:** crustacean, mayonnaise (oil, water, wine vinegar, egg yolk, starch, salt, sugar, contains sulphites), oil, lemon.
- **OYSTER:** oyster, lemon.
- **TARTARE:** raw fish, prawns, tuna, amberjack.
- **IMPERIAL RAW:** red shrimp, scampi, tuna and amberjack tartare, oyster, bread, butter, caviar, sea urchins.
- **SEAFOOD RAW:** mussels, clams, oysters, cockles, sea truffles.
- **CRUSTACEANS CRUDIES:** scampi, red prawns.
- **RAW RED PRAWNS:** red prawns, salt, pepper, extra virgin olive oil, lemon.
- **TRILOGY OF TARTARE:** raw tuna, red prawns and amberjack.
- **BRUSCHETTA WITH SEA URCHINS:** bread, sea urchins.
- **ANCHOVY BRUSCHETTA FROM THE CANTABRIAN SEA:** bread, anchovies, tomato, oil, salt, pepper.
- **BRUSCHETTA WITH NORWEGIAN SMOKED SALMON:** bread, smoked salmon, oil, salt, pepper.
- **SPAGHETTI ALLA TARANTINA:** mussels, garlic, onion, parsley, pepper, vegetable broth, chilli pepper, white wine (contains sulphites), pasta, durum wheat semolina.
- **BUSIATE COZZARO:** mussels, clams, prawns, fish roe, swordfish, garlic, parsley, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, pepper, chilli pepper, onion, vegetable broth, pasta, durum wheat semolina.
- **BUSIATE WITH LOBSTER:** lobster, garlic, parsley, onion, vegetable broth, cherry tomato, extra virgin olive oil, pepper, chilli pepper, brandy (contains sulphites).
- **BUSIATE WITH LOBSTER:** lobster, garlic, parsley, onion, vegetable broth, cherry tomato, extra virgin olive oil, pepper, chilli pepper, brandy (contains sulphites), pasta, durum wheat semolina.
- **FRESH TORTELLI:** fish, crustaceans, vegetables, dairy products, courgettes, celery, carrots, onions, wine, salt, pepper, chilli pepper.
- **TOMATO PASTA:** tomato, oil, salt, pepper, garlic, basil.
- **PASTA WITH CLAMS:** fresh clams, oil, salt, pepper, garlic.
- **MUSSELS SOUP:** mussels, soup (tomato, salt, basil, extra virgin olive oil, garlic, onion, parsley, pepper, chilli pepper, wine, contains sulphites).
- **GRILLED SWORDFISH:** swordfish, extra virgin olive oil, lemon.
- **ST. PETER'S FILLET:** St. Peter's fish, breadcrumbs, garlic, pepper, parsley, extra virgin olive oil, parmesan cheese, flavourings, tomato, basil, aromatic herbs.
- **GRILLED SQUID:** squid, extra virgin olive oil, lemon.
- **GRILLED TUNA SLICE:** tuna, balsamic glaze.
- **FRIED CALAMARI:** squid, re-milled flour, salt, contains gluten.
- **FRIED SQUID AND SHRIMPS:** squid, shrimp, re-milled flour, salt, contains gluten.
- **GRILLED RED PRAWNS:** red prawns, extra virgin olive oil.
- **LOBSTER and LOBSTER:** crustacean.
- **SHELLFISH SOUP:** squid, cuttlefish, octopus, tomato, olives, anchovies, oil, salt, pepper, garlic, parsley, aromatic herbs, anchovies, molluscs, sauce, wine, celery, carrots, onion, olives with croutons.
- **GRILLED FISH:** fish, shellfish, swordfish, squid, oil, salt, lemon.



Trattoria delle cozze

Il Cozzaro a Mazara del Vallo

