



PRINCIPE
GRANATELLI



Un'esperienza di bellezza,
un connubio perfetto tra ambiente,
sapori e profumi del territorio.

A beauty experience,
a perfect union between flavors
and scents of our environment.



PER INIZIARE

• Starter



CRUDITÀ

25

gambero rosso di Mazara, scampi, tartare di tonno con quenelle di ricotta agrumata, ostriche
raw fish · red shrimp from Mazara, scampi, tuna tartare with citrus ricotta cheese quenelle, oysters

TARTARE DI TONNO ROSSO *

12

salsa alle erbe e burrata
tuna tartare with herb and burrata sauce

TORTINO DI PESCE AZZURRO *

9

ripieno di mollica aromatizzata, "cosacavaddu" di Santa Ninfa servito
su salsa di "picchio pacchio" e finocchietto
*blue fish pie filled with flavored breadcrumbs, "cosacavaddu" from Santa Ninfa served
on a sauce of "picchio pacchio" and fennel*

TENTACOLI DI POLPO *

9

e insalatina di capperi, olive, patate, cipollotto e basilico
octopus tentacles and capers, olives, potatoes, spring onion and basil salad

TAGLIERE DI SALUMI ARTIGIANALI E FORMAGGI SICILIANI

20

mortadella all'arancia amara e mandorle, salame di pecora, coppa stagionata
e formaggi misti siciliani servito con miele artigianale o confettura di stagione
*cutting board of artisan cured meats and sicilian cheeses: mortadella with bitter orange and almonds,
sheep salami, seasoned coppa and Sicilian mixed cheeses served with artisan honey or seasonal jam*

CAZZILLI DI PESCE

8

con cipolla rossa caramellata e salsa alle mandorle
fish "cazzilli" with caramelized red onion and almond sauce

TRIANGOLI DI BRICK

8

con verdure di stagione e salsa harissa
triangles of brick with seasonal vegetables and harissa sauce

Vi preghiamo di segnalare qualsiasi intolleranza e/o allergia al momento della comanda - *Please report any intolerance and/or allergy at the time of order*

* In mancanza di prodotto fresco, prodotto congelato a bordo - *In the absence of fresh product, frozen product on board*

Il pesce servito crudo è abbattuto a -40°C e mantenuto ad una temperatura di -18°C, come da prescrizioni del regolamento in vigore
The fish served raw is blast chilled at -40°C and kept at a temperature of -18°C, as per the requirements of the regulation in force



PRIMI PIATTI

• Courses

TENERUMI E GAMBERO ROSSO *

16

spaghettoni freschi con tenerumi, gambero rosso di Mazara e filangè di pomodoro
fresh spaghetti with tenerumi, red shrimp from Mazara and tomato filangè

CALAMARATA*

16

con crema al limone, cozze e scorfano
pasta with lemon cream, mussels and redfish



PASTA CON LE SARDE *

14

spaghettoni freschi, salsa di pane nero di castelvetrano, sarde, finicchietto,
crumble di pinoli, uvetta sultanina e pomodoro secco
*fresh spaghetti, castelvetrano black bread sauce, sardines, finicchietto,
crumble of pine nuts, raisins and dried tomatoes*

AMMARU

16

busiata, gambero rosso di Mazara, crema di pistacchio di Bronte e pomodorino
typical fresh pasta with red prawns from Mazara, Bronte pistachio cream and cherry tomato

BUSIATA ALLA TRAPANESE

12

con pestato di pomodoro, mandorle, basilico, aglio e fonduta di pecorino
typical fresh pasta with tomato sauce, almonds, basil, garlic and pecorino cheese fondue

COUS COUS DI PESCE

18

disponibile in base al pescato del giorno, chiedere al personale di sala
fish couscous, available based on the catch of the day, ask the dining room staff

Vi preghiamo di segnalare qualsiasi intolleranza e/o allergia al momento della comanda · *Please report any intolerance and/or allergy at the time of order*

* In mancanza di prodotto fresco, prodotto congelato a bordo · *In the absence of fresh product, frozen product on board*



SECONDI PIATTI

• Main Courses

TAGLIATA DI TONNO ROSSO *

scottato con panzanella siciliana (pane raffermo, pomodoro, cetrioli, capperi, olive)
seared red tuna steak with Sicilian panzanella (stale bread, tomato, cucumbers, capers, olives)

18

GAMBERO ROSSO DI MAZARA * (di II TAGLIO)

servito arrosto
roasted red shrimp from Mazara

8 /pz



BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE *

con fumetto agli agrumi, spinacino e pomodorini confit
monkfish morsels with citrus fumet, baby spinach and confit cherry tomatoes

16

CALAMARO ARROSTO *

salsa al lattughino e lime, quenelle di burrata e crostini di pane
roasted squid with lettuce and lime sauce, burrata quenelle and croutons

15

FRITTURA DI PESCE *

calamari, gambero e pescato del giorno
fried fish with squid, shrimp and catch of the day

14

PESCE D'AMO *

scottato con crema al limone, verdura amaricante e chips di riso al nero di seppia
seared fish with lemon cream, bitter vegetables and cuttlefish ink rice chips

18

TAGLIATA DI REALE BLACK ANGUS

scaglie, rucola e pomodorino (servita a media cottura o al sangue)
sliced royal black angus with flakes, rocket and cherry tomato (served medium-cooked or rare)

17

FILETTO DI MANZO

arrosto e panzanella siciliana (pane, pomodoro, cetrioli, capperi, olive)
roast beef fillet and Sicilian panzanella (bread, tomato, cucumbers, capers, olives)

18

Vi preghiamo di segnalare qualsiasi intolleranza e/o allergia al momento della comanda · *Please report any intolerance and/or allergy at the time of order*

* In mancanza di prodotto fresco, prodotto congelato a bordo · *In the absence of fresh product, frozen product on board*



PRINCIPE
GRANATELLI

HAMBURGER GOURMET

Serviti con contorno di patate artigianali fritte
Served with a side of homemade fried potatoes

VASTASU * · servito a media cottura

burger di black angus, iceberg, pomodoro, fonduta di primo sale allo zafferano, uovo al tegame, cipolla in agrodolce, bacon
black angus burger, iceberg salad, tomato, saffron pecorino cheese fondue, fried egg, sweet and sour onion, bacon

12

STRAZZATU * · servito a media cottura

burger di black angus, bacon, stracciatella di bufala, emulsione al basilico, pomodorini confit
black angus burger, bacon, buffalo stracciatella, basil emulsion, cherry tomatoes confit

12

CAMURRIUSU · hamburger vegetariano

burger di ceci di Leonforte, rucola, zucchine grigliate, pomodorini confit, chips di panelle, cipolla caramellata
VEGETARIAN · Leonforte chickpea burger, rocket, grilled zucchini, confit cherry tomatoes, panelle chips, caramelized onion

12

RAIS **

tartare di tonno, rucola, bufala, melanzana croccante, pomodorini confit, cipolla caramellata, salsa ai capperi, polvere di olive
tuna, rocket, buffalo mozzarella, crunchy eggplant, cherry tomatoes confit, caramelized onion, caper sauce, olive powder

14



GOLD **

crudità di gambero rosso di Mazara, rucola, melanzane grigliate, burrata, chips di panelle, emulsione di lime e zenzero
raw red prawns from Mazara, rocket, grilled eggplant, burrata, panelle chips, lime and ginger emulsion

18

Vi preghiamo di segnalare qualsiasi intolleranza e/o allergia al momento della comanda · *Please report any intolerance and/or allergy at the time of order*

* Prodotto fresco · *Fresh product*

** In mancanza di prodotto fresco, prodotto congelato a bordo · *In the absence of fresh product, frozen product on board*

CONTORNI

• Side Dishes

VERDURE GRIGLIATE

melanzane, zucchine, pomodori, cipolla
roasted vegetables · eggplant, zucchini, tomatoes, onion

PATATE AL FORNO

patate, cipolla, carote, timo e rosmarino
potatoes, onion, carrots, thyme and rosemary

PATATE FRITTE

spicchi di patate artigianali
fried artisanal potato wedges

INSALATA · VERDE / MISTA

green or mixed salad


**PRINCIPE
GRANATELLI**

5

4

4

4

DESSERT

CANNOLO CLASSICO ALLA RICOTTA

cannolo with ricotta

5

PANNA COTTA AI FRUTTI DI STAGIONE

panna cotta with seasonal fruits

5

PARFAIT DI MANDORLE

almond parfait

5

SORBETTO AL LIMONE

lemon sorbet

3

NOTE

SERVIZIO a persona

service for person

2,50

Vi preghiamo di segnalare qualsiasi intolleranza e/o allergia al momento della comanda

Please report any intolerance and/or allergy at the time of order

BEVERAGE

ACQUA · Nat/Gas

mineral water, natural or sparkling

2

Coca Cola · 1,5 lt

coke

4

VINO AL CALICE

glass of wine

4 / 6

MENU DIGITALE

Inquadra il QR Code
con il tuo Smartphone
per consultare il nostro
Menu Digitale

*Scan the QR Code
with your Smartphone
to consult ours
Digital Menu*



INFORMATIVA AI CLIENTI · ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni alimentari

1. Cereali contenenti glutine (cioè 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, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei, pesci e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati. 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.
4. Arachidi e prodotti derivati.
5. Soia e prodotti derivati, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; 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.
6. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo.
7. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
8. Sedano e prodotti derivati.
9. Semi di sesamo e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l, espressi come SO₂.
12. Lupini e prodotti derivati.
13. Molluschi e prodotti derivati.

INFORMATION TO CUSTOMERS LIST FOOD ALLERGENS

(Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 and subsequent amendments)

Dear Customer, the foods on the market often contain allergenic ingredients that can cause violent reactions in predisposed people. The allergens that you may find in some of our foods are highlighted in the list below. However, the staff is at your disposal, please report any known allergies.

Food allergens

1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derivatives, except: a) wheat-based glucose syrups, including dextrose, and derivatives, as long as the process undergoes does not increase the allergenicity level assessed by EFSA for the base product from which they are derived; b) wheat-based maltodextrins and derived products, as long as the process immediately does not increase the level of allergenicity assessed by EFSA for the basic product from which they are derived; c) barley-based glucose syrups; d) cereals used for the manufacture of distillates or alcohol of agricultural origin for liqueurs and other alcoholic beverages.
2. Crustaceans, fish and derived products.
3. Eggs and derived products. a) fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations; b) gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine.
4. Peanuts and derived products.
5. Soybean and derived products, except: a) refined soybean oil and fat and derived products, provided that the process immediately does not increase the level of allergenicity assessed by EFSA for the base product from which they are derived; b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate based on soy; c) vegetable oils derived from soy-based phytosterols and esters; d) vegetable stanol ester produced from soy-based vegetable oil sterols.
6. Milk and derived products, including lactose, except: a) whey used for the manufacture of distillates or alcohol of agricultural origin for liqueurs and other alcoholic beverages; b) lactitol.
7. Nuts, i.e. almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), common walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium storicum*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derived products, except nuts used for the manufacture of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for liqueurs and other alcoholic beverages.
8. Celery and derived products.
9. Sesame seeds and derived products.
10. Mustard and derived products.
11. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l, expressed as SO₂.
12. Lupins and derived products.
13. Molluscs and derived products.



Mazara del Vallo, terra di pescatori, mescolanza di culture ed etnie.

Qui è la Casbah un labirinto di strade e stradine, vicoli e cortili, chiese e monumenti di grande bellezza.

Il canto del Muezzin, puntuale, richiama all'attenzione, non solo alla preghiera, coinvolgendo abitanti e passanti li trasferisce verso dimensioni spazio-temporali distanti... ma non troppo!

Non siamo nel continente Africano e forse neanche in quello Europeo, siamo a Mazara del Vallo, una "terra di mezzo", al centro di un mosaico mediterraneo.

Mazara del Vallo, a fishermen's land, is a mixture of cultures and ethnicities.

Here you can find the "Casbah", a labyrinth of small roads, alleys and courtyards.

churches and monuments of extraordinary beauty.

The punctual Muazzin's singing not only calls people for prayer, but also moves them towards a far place in both space and time.

We are not in the African continent and maybe not even in Europe, we are at Mazara del Vallo, a "Middle Earth", in the center of a Mediterranean mosaic of peoples, cultures and traditions.

www.principegranatelli.it

