



menu

In mancanza di prodotto fresco
verranno utilizzati prodotti congelati a bordo o surgelati.

Alcuni prodotti freschi di origine animale,
così come i prodotti della pesca somministrati crudi,
vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza
come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Alcuni ingredienti potrebbero contenere allergeni,
il cliente è pregato di comunicare al personale di sala specifiche necessità prima dell'ordinazione.
Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Per qualsiasi dubbio consultate il nostro libro degli allergeni.



STARTERS / TARTARE

STARTERS

GOMA WAKAME	€ 7
EDAMAME	€ 6
GAMBERONI IN TEMPURA 3pz	€ 14

TARTARE

SALMONE con uova di ikura e salsa avocado	€ 12
TONNO con salsa al mango ed erba cipollina	€ 14
TRIS TARTARE tonno - salmone - pesce bianco	€ 16

LA STORIA

Il Palazzo Galletti dei marchesi di Santamarina sorge nel mandamento Monte di Pietà in prossimità della chiesa di Santa Ninfa. L'area, prospiciente i quattro Canti si presenta, oggi, come una porzione consistente dell'isolato delimitato a Est dalla via Maqueda, a sud dalla via del Celso, a Ovest dalla Discesa Santamarina e a Nord dalla via dei Candelai. Le origini del Palazzo risalirebbero al Trecento.

L'impianto originario sarebbe da attribuire ad un esponente della nobile famiglia dei Crispo che edificò il complesso sul tratto settentrionale delle antiche mura del Cassaro. Quest'ultimo era un privilegio appannaggio di potenti casati e di influenti ordini religiosi. L'edificio è caratterizzato nel fronte sull'attuale via del Celso dal ricco motivo delle bifore a conci alternati di arenaria e pietra lavica che ritroviamo nelle fasce orizzontali che decorano la zona sovrastante alla linea di imposta degli archi delle finestre. Un motivo decorativo di evidente ascendenza continentale che si ritrova in pochi altri esempi in Sicilia.





WOK / GRILL

GYOZA (4 pz)

ripieni con carne su crema di salsa tartufata,
con salsa di avocado siciliano e gocce di pesto

€ 10

SAKE YAKINESHI

riso saltato con soia, piselli, salmone, uova, carote

€ 10

YAKI UDON

saltati con salsa ai crostacei, soia, erba cipollina e ricci

€ 15

SALMONE GRILL

con sesamo e salsa teriyaki

€ 13

Tra la fine del Cinquecento e gli inizi del Seicento il palazzo è stato oggetto di un cambio di proprietà prima a favore di Luigi Arias Gardina, barone di S.Ninfa e in un secondo momento al marchese Alessandro Galletti e Spadafora a cui si possono attribuire gli interventi barocchi al palazzo.

Il Palazzo Santamarina si presenta oggi come un edificio a corte composto da tre corpi: il palazzo, il palazzetto e il catoio multiplo. Presenta al suo interno possenti strutture portanti sostenute da una teoria di archi realizzati in conci di calcarenite. Gli archi, dalle molteplici dimensioni e forme, sono presenti in tutti i piani del palazzo. Nella zona più antica, al piano nobile, troviamo gli elementi di maggior pregio: le travi lignee dipinte, le mensole scolpite ed intagliate, gli archi bicromi in pietra lavica e tufo grigio, le pitture murali perimetrali nei soffitti degli ambienti, e soprattutto il prezioso dipinto a tempera raffigurante la Madonna del latte.

Nella campagna di scavi archeologici del 2017, sono state rinvenute pozzi e mura del III° sec. a.c.





NIGIRI (2 pz)

SALMONE con uova di ikura

€ 5

TONNO

€ 6

TONNO MARINATO

€ 7

GAMBERO

€ 8

PESCE BIANCO

€ 8

AVOCADO

€ 4

MISTO 6pz

€ 13

(1 salmone - 1 tonno - 1 tonno marinato - 1 gambero - 1 pesce bianco - 1 avocado)

SANTAMARINA

Sal
Capone

Sushi Experience

IL RESTAURO

Le lavorazioni sono iniziate nel 2017 e terminate nel 2019, sono state effettuate importanti opere strutturali, una campagna Archeologica di 8 mesi, oltre che restauri lapidei e pittorici, tutto sotto l'alta sorveglianza della Soprintendenza ai Beni Culturali.





SASHIMI (6 pz)

SALMONE	€ 10
TONNO	€ 12
VENTRESCA DI TONNO (secondo disponibilità)	€ 14
GAMBERO ROSSO	€ 13
PESCE BIANCO	€ 13

IL CONSOLIDAMENTO E LA CAMPAGNA DI SCAVI ARCHEOLOGICI

Tra il 2017 ed il 2018, sono stati sostituiti tutti i solai, consolidate tutte le volte restaurati i 46 archi presenti nel Compendio, effettuata una tra le campagne di scavi archeologici, finanziate da privati, più importanti di sempre.





CLASSIC ROLLS

HOSOMAKI (8 pz)

salmone

salmone

€ 10

salmone philadelphia

salmone, philadelphia e uova di ikura

€ 12

tonno

tonno

€ 11

tonno spicy

tonno spicy e salsa teriyaki

€ 12

URAMAKI (8 pz)

salmone

salmone avocado

€ 12

salmone philadelphia

salmone, philadelphia, uova di ikura

€ 14

salmone raimbow

salmone, philadelphia, raimbow salmone

€ 15

tonno

tonno avocado

€ 13

gambero

gambero tempura, avocado, patate viola

€ 14

GLI ESTERNI

Con avvio nel 2017 e termine nel 2019, sono state effettuate importanti opere strutturali, una campagna Archeologica di 8 mesi, oltre che restauri lapidei e pittorici, tutto sotto l'alta sorveglianza della Soprintendenza ai Beni Culturali. Un mix avveniristico di paramenti murari bicromi, bifore, archi e mensole di impianto Medioevale, affreschi esterni e pareti in vetro continuo.





SPECIAL URAMAKI (8 pz)

black shrimp

riso al nero di seppia, alga nori

interno: gamberone rosso di mazzara ed avocado

esterno: battuta di gamberone rosso di mazzara, ricci, uova ikura premium, riduzione di crostacei

€ 19

black tempura

riso al nero di seppia, alga nori

interno: gamberone in tempura ed avocado

esterno: tartare di salmone soft spicy, chips di patata viola, salsa di avocado siciliano

€ 17

pink shrimp

riso rosa alla barbabietola, alga nori

interno: gamberone rosso di mazzara ed avocado

esterno: battuta di scampi con zest di lime, uova di lompo e mayonese aromatizzata al tartufo

€ 18

pink love

riso rosa alla barbabietola, alga nori

interno: pesce bianco ed avocado

esterno: rainbow di ricciola, tartare di capasanta con uova di tobiko, salsa al mango e salsa teriyaki

€ 16

salmone avocado

riso, alga nori

interno: salmone marinato e cotto ed avocado

esterno: rainbow di avocado, uova di lompo, mayonese aromatizzata al basilco ed erba cipollina

€ 15



SPECIAL URAMAKI (8 pz)

vulcano

€ 15

riso, alga nori

interno: salmone marinato e cotto, avocado, philadelphia

esterno: tartare di salmone soft spicy scottata, salsa teriyaki, mayonese spicy e chips di patate viola

white sensation

€ 16

riso, alga nori

interno: salmone crudo ed avocado

esterno: rainbow di pesce bianco, uova di tobiko giallo, salsa di avocado siciliano, mayonese aromatizzata al tartufo ed erba cipollina

colors raimbow

€ 18

riso, alga nori

interno: salmone crudo ed avocado

esterno: rainbow di pesce misto, battuta di scampi con zest di lime, uova di lompo, riduzione di crostacei e bottarga di tonno rosso

mediterranean

€ 16

riso, alga nori

interno: tonno rosso crudo e mango

esterno: tartare di tonno soft spicy, tataky di tonno, pomodorino giallo, maionese aromatizzata al basilico, mayonese aromatizzata al tartufo ed erba cipollina

maki vegetariano

€ ??

riso, alga nori

interno: pomodorino giallo mayo basilico erba cipollina e chips di patata viola

esterno: mix di verdure



CRUNCHY ROLLS (4 pz)

crunchy shrimp

croccanti rolls di pasta sfoglia

interno: gamberone in tempura

esterno: philadelphia, chips di patate viola,

riduzione alla barbabietola e salsa teriyaki serviti su salsa di avocado siciliana

€ 10

crunchy salmon

riso al nero di seppia, alga nori

interno: salmone marinato e cotto

esterno: philadelphia, chips di patate viola, salsa di avocado siciliano
e polvere di wasabi peas

€ 10





COMBO
mix tra rolls, sashimi, nigiri

combo special 24 pz

24 pezzi misti a scelta dello chef secondo disponibilità e/o fuori menu del giorno

€ 38

combo special 32 pz

32 pezzi misti a scelta dello chef secondo disponibilità e/o fuori menu del giorno

€ 48

combo special 40 pz

40 pezzi misti a scelta dello chef secondo disponibilità e/o fuori menu del giorno

€ 60





BEVERAGE / DESSERT

soft drink	€ 3
acqua naturale / gasata	0,75 lt € 2,5
birra alla spina	0,30 lt € 4
birra alla spina	0,50 lt € 6
<hr/>	
dessert	€ 8
amari	€ 3,5
caffé	€ 2
<hr/>	
coperto e servizio	€ 2,5

