



SEAFOOD RESTAURANT MENÙ



**L'ISKA** in italiano "l'esca". Che attira la preda, che tenta il viandante.

**L'ISKA** se lo si legge d'un fiato è spina di pesce avvolta dalla sua tenera carne.

In entrambi i casi, o che si parta dall'esca o che si tolga la lisca, il protagonista è il pesce.

Qui nella nostra cucina, questo prezioso ingrediente supera i confini dell'Isola e incontra, come in un viaggio, la diversità che unisce.

I nostri piatti assumono il guato e l'aspetto di chi non appartiene a nessun luogo, eppure tutti i luoghi gli appartengono.

**L'ISKA** è il punto dal quale questo viaggio parte... il vostro gusto sarà il porto di arrivo.

Enjoy.

**L'ISKA**, in Italian the bait. It entices the prey, it attracts the traveller.

**L'ISKA**, when read at once is the fish bone, surrounded by its tender meat.

In both cases, whether you start from the bait or remove the fish bone, fish is protagonist.

In our kitchen, this precious sea ingredient goes beyond the Sicilian border and its journey it meets the diversity that brings together.

Our dishes reflect the taste and look of those who don't belong to a specific place, and yet all places belong to them.

**L'ISKA** is the place where our journey starts from... your taste will be the destination.

Enjoy.



## ANTIPASTI STARTERS

OSTRICHE  
OYSTER  
c.u. 3.00 €

CALDI E FREDDI "L'ISKA"  
HOT & COLD "L'ISKA"  
18.00 €

INSALATA DI POLPO\*  
OCTOPUS SALAD\*  
8.00 €

PEPATA DI COZZE  
MUSSELS PEPATE  
8.00 €

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE  
MUSSELS AND CLAMS SAUTÈ  
13.00 €

PARMIGIANA DI PESCE SPADA\*  
SWORDFISH\* PARMIGIANA  
7.00 €

SARDE ALLA BECCAFICO  
BECCAFICO SARDINE  
c.u. 2.00 €

COPPO DI FRITTURINA MISTA\*  
MIXED FISH FRIED\*  
6.00 €

POLP CORN  
Tentacolo di polpo\* in  
crosta di popcorn.  
*Octopus\* tentacle in  
popcorn crust.*  
6.00 €



## TARTARE TARTARE

SALMONE\*\*

*SALMON\*\**

10.00 €

TONNO\*\*

*TUNA\*\**

12.00 €

TONNO\*\* POKÈ

*TUNA\*\* POKÈ*

Tonno\*\*, riso basmati, mango.

*Tuna\*\*, basmati rice, mango.*

13.00 €

PESCE BIANCO\*\*

*WHITE FISH\*\**

In base alla disponibilità giornaliera.

*Based on daily availability.*

12.00 €

CROSTACEI

*CRUSTACEANS*

In base alla disponibilità giornaliera.

*Based on daily availability.*

15.00 €

TRIS SALMONE\*\*, TONNO\*\*, PESCE BIANCO\*\*

*TRIS SALMON\*\*, TUNA\*\*, WHITE FISH\*\**

12.00 €



## CARPACCI CARPACCI

SALMONE\*\*

*SALMON\*\**

6.00 €

TONNO\*\*

*TUNA\*\**

8.00 €

PESCE BIANCO\*\*

*WHITE FISH\*\**

In base alla disponibilità giornaliera.

*Based on daily availability.*

7.00 €

MIX SALMONE\*\*, TONNO\*\*, PESCE BIANCO\*\*

*MIX SALMON\*\*, TUNA\*\*, WHITE FISH\*\**

12.00 €



## PRIMI PIATTI DI PESCE *FISH MAIN COURSE*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI  
*SPAGHETTI WITH CLAMS*

12.00 €

SPAGHETTI SCAMPI\*, DATTERINO E PISTACCHIO  
*SPAGHETTI WITH LANGOUSTINE\*, CHERRY TOMATO AND PISTACHIO*

12.00 €

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE  
*SPAGHETTI WITH SEAFOOD AND SHELLFISH*

12.00 €

RIGATONI POLPO\* E MOLLIKA  
*RIGATONI OCTOPUS\* AND CRUMB*

Con finocchio selvatico, salsa di pomodoro "Nonna Norma e pinoli.  
*With wild fennel, tomato sauce and pine nuts.*

12.00 €

RIGATONI PESCE SPADA\*  
*RIGATONI SWORDFISH\**

Con melanzane fritte, datterino, mentuccia e mandorle tostate.  
*With fried aubergines, cherry tomato, mint and toasted almond.*

12.00 €

RISOTTO DEI BARCAIOLI (Ai frutti di mare)  
*RISOTTO WITH MIXED SEAFOOD AND SHELLFISH*

15.00 €



## PRIMI PIATTI CLASSICI CLASSIC MAIN COURSE

RIGATONI ALLA NORMA (Vegetariana - Vegetarian)

Salsa di pomodoro, melanzane fritte, basilico fresco e ricotta.

*Tomato sauce, fried aubergines, fresh basil and salty ricotta cheese.*

8.00 €

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Guanciale, uova, pecorino, parmigiano e pepe nero.

*Jowl bacon, eggs, pecorino cheese, parmesan cheese and black pepper.*

9.00 €



## SECONDI PIATTI *SECOND COURSE*

FRITTURA DI PESCE\* L'ISKA  
*MIXED FISH\* FRIED*  
15.00 €

INVOLTINI DI PESCE SPADA\* AL PISTACCHIO  
*SWORDFISH\* ROLLS WITH PISTACHIO*  
12.00 €

POKER ALLA GRIGLIA  
*GRILLED FISHES*  
In base alla disponibilità giornaliera.  
*Based on daily availability.*  
15.00 €

GAMBERONI\* AL MIELE, LIMONE E MANDORLE TOSTATE  
*HONEY PRAWNS, LEMON AND TOASTED ALMONDS*  
14.00 €

TONNO\*\* IN CROSTA DI SEMI, MANDORLE, PISTACCHIO E  
CIPOLLA IN AGRODOLCE  
*TUNA\*\* IN CRUST OF SEED, ALMONDS, PISTACHIO AND SWEET  
AND SOUR ONION*  
15.00 €





## SPECIALITÀ DI CARNE *MEAT SPECIAL*

FETTINA DI CAVALLO, CONTORNO D'INSALATA E PATATE FRITTE  
*STEAK OF HORSE MEAT WITH MIX SALAD AND FRENCH FRIES*  
9.00 €

POLPETTA DI CAVALLO, CONTORNO D'INSALATA E PATATE FRITTE  
*MEATBALL OF HORSE MEAT WITH MIX SALAD AND FRENCH FRIES*  
9.00 €

NUGGETS DI POLLO (BABY) E PATATINE\*\*\*  
*CHICKEN NUGGETS (BABY) AND CHIPS\*\*\**  
6.00 €



## INSALATA E CONTORNO *SALADS AND SIDE DISHES*

INSALATA MISTA (Vegana)  
*MIXED SALADS (Vegan)*  
4.00 €

INSALATA DELLA NONNA (Vegetariana)  
*GRANNY SALADS (Vegetarian)*  
Pomodoro fresco, cipolla rossa, olive nere, ricotta salata.  
*Fresh tomato, red onion, black olives, salty ricotta cheese.*  
6.00 €

SALMONE HOMEMADE AFFUMICATO  
*SMOCKED HOMEMADE SALMON*  
Con insalata mista, datterino e avocado.  
*With mixed salads, cherry tomato, avocado.*  
10.00 €

PATATINE FRITTE\*\*\*  
*FRENCH FRIES\*\*\**  
4.00 €

## DOLCI *DESSERTS*

TIRAMISÙ & MORE  
5.00 €

COPERTO 2.00 €



## BEVANDE *DRINKS*

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE 33 CL  
3.00 €

LEMONATA TOMARCHIO, CHINOTTO TOMARCHIO 33 CL  
3.00 €

TE FREDDO LIMONE O PESCA 33 CL  
3.00 €

VINO DELLA CASA 50 CL  
*HOUSE WINE 50 CL*  
7.00 €

VINO AL CALICE  
*WINE BY THE GLASS*  
6.00 €

VINO AL CALICE DELLA CASA  
*HOUSE WINE BY THE GLASS*  
4.00 €

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 33 CL  
3.00 €

BIRRA MESSINA GIALLA 33 CL  
3.00 €

MORETTI FILTRATA A FREDDO 30 CL  
3.00 €



## BAR

ACQUA NATURALE / EFFERVESCENTE 50 CL  
*NATURAL AND SPARKLING WATER 50 CL*  
1.50 €

ACQUA NATURALE / EFFERVESCENTE 75 CL  
*NATURAL AND SPARKLING WATER 75 CL*  
2.50 €

CAFFÈ  
*COFFEE*  
1.00 €

CAFFÈ DECAFFEINATO  
*DECAFFEINATED COFFEE*  
1.50 €

CAFFÈ AMERICANO  
*AMERICAN COFFEE*  
2.00 €

CAPPUCCINO  
*CAPPUCCINO*  
2.00 €

TE CALDO  
2.50

AMARI E ROSOLI  
*DIGESTIVE LIQUEUR*  
2.50 €

GRAPPA BIANCA O BARRIQUE  
5.00 €



COCKTAIL 6.00 €

APEROL SPRITZ

MOJITO

GIN TONIC

VODKA TONIC

NEGRONI

AMERICANO

MOSCOWMULE

## ALIMENTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
- Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- Maltodestrine a base di grano (1);
- Sciroppi di glucosio a base di orzo;
- Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
- Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carote;
- Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne:
- Olio e grasso di soia raffinato (1);
- Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocofenolo acetato D-alfa naturale, tocofenolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- Estere di etanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
- Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- Lattiolio.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus compunsi* L.), nocciole (*Corylus avelana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di peccar [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadama o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale, da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o riconosciuti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IT 22.11.2011 Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 304/43

---

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergici valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



\*\*INDIVIDUA QUEGLI INGREDIENTI CHE SONO ABBATTUTI A NOSTRA  
CURA IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE)  
853/2004 ALLEGATO III SEZ. CAP. 3 LETTERA D

\*INDIVIDUA INGREDIENTI ABBATTUTI ALL'ORIGINE.  
IMPORTANTE: ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI CONTRASSEGNA TI DA  
\*\* POTREBBERO ESSERE (IN BASE ALLA STAGIONALITÀ) ABBATTUTI  
SECONDO LA NORMATIVA HACCP.

\*\*\* PRODOTTO CONGELATO

Via Gisira, 5  
95121 - Catania (CT)  
392 226 6751

Seguici su:

