



La storia inizia quando Sauro Mortula fonda nel 1953 il primo punto di ristoro per i pescatori del Golfo nell'inesplorata spiaggia di Forno, accogliendo nella sua terrazza, affacciata sul mare al tramonto, i fortunati che potevano assaporare i suoi Spaghetti ai Muscoli.

L'incontro con Marina Ceccarelli sconvolge la vita di Sauro sia dal punto di vista sentimentale che culinario, diventando sua moglie e prima Chef dell'Ostrica e facendo della passione e della qualità delle sue creazioni i tratti fondamentali della sua cucina. La maestria di Marina unita all'impegno, alla giovialità e alle battute di Sauro che non poteva che contagiare chiunque, portano il ristorante a diventare uno dei locali più ricercati dell'isola. La Tradizione familiare in questi anni non si è mai interrotta.

Dopo aver lavorato fianco a fianco per anni, è Luciano, figlio di Sauro e fotografo professionista, che dal 1998 prende le redini del ristorante, trasformandolo e rinnovandolo sotto una luce più moderna, elegante e raffinata, allestendo all'interno del ristorante una Galleria d'Arte dove espone le sue opere, che spaziano dall'architettura ai viaggi, ai ritratti, fino all'ultimo lavoro, THE FISH-EYE PROJECT, dove si sperimenta un'incontro tra la modernità digitale e la tradizione analogica.

Sulle orme del padre, la professionalità di Gabriele e la simpatia di Michele rendono impeccabile il servizio e magico l'ambiente, regalandovi un'esperienza unica nel suo genere.

Per Cominciare...

Ostriche Ancelin / Gillardeau

Burratina Bio, Pomodoro Piccadilly, Polvere di Capperò e Basilico

Zuppetta Piccante di Cozze e Fagiolini

Acciughe Marinate e Sarde al Forno con Porri allo Zafferano*

Tartare di Tonno Rosso Balfegò, Riso alla Curcuma e Crema di Avocado.*

Catalana di Astice Blu con Maionese alla Barbabietola e Spinaci

Il Crudo*

Ostrica Ancelin - Scampi - Gambero Rosso e Mazzancolla di Porto Santo Spirito-
Cannolicchi - Tartare di Tonno - Tartare di Palamita - Carpaccio di Ricciola -
Gamberi Rosa

Cruditè di Scampi

*In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere usati prodotti surgelati all'origine o provenienti dalla congelazione tramite abbattitore di temperatura e indicati con l'asterisco

°Il pesce destinato ad essere consumato crudo e' stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

La Pasta...

Linguine Artigianali "Cocco" al Riccio*

Spaghetti Artigianali Mancini con Vongole Veraci e Crema di Fave

Spaghetti Artigianali Mancini ai Muscoli 65th Anniversary

Pacchetti Artigianali Mancini al Ragù di Ricciola

Gnocchetti di Patate all'Astice e Zucchine

Tagliatelle Fatte in Casa ai Funghi Porcini* ✓

Ravioli allo Stracotto di Ricciola con Bisque di Gamberi e Gamberi Rosa
Crudi

*In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere usati prodotti surgelati all'origine o provenienti dalla congelazione tramite abbattitore di temperatura e indicati con l'asterisco

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

I Secondi...

Pesce Fresco Locale

Filetto di Gallinella alla Livornese con Olive Taggiasche e Passata di
Bietola

Tagliata di Tonno, Crosta di Pistacchio di Bronte, Spinacina e
Asparagi

Cappesante alla Griglia su Passata di Piselli e Porcini, con Carciofi
Grigliati*

Moscardini alla Griglia con Purè di Patata Viola*

Frittura di Acciughe Impanate, Triglia e Gambero Rosa Sgusciato*

Fiori Di Zucca Ripieni 

Tagliata di Manzo con Rucola e Scaglie di Parmigiano Reggiano

Glacier 51 con Crema ai Porri e Verdure al Vapore

Aragosta, Scampi e Astici a Richiesta

*In mancanza di prodotto fresco potrebbero essere usati prodotti surgelati all'origine o provenienti dalla congelazione tramite abbattitore di temperatura e indicati con l'asterisco

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Per Accompagnare...

Verdure Fritte in Pastella

Insalata di Verdure Fresche Bio Miste e Germogli

Insalata di Verdure Fresche Bio Miste e Germogli
con Mozzarella di Bufala, Tonno e Olive

Per Finire in Dolcezza...

Cantuccini fatti in casa con Crema All'Aleatico

Tiramisù al Pistacchio di Bronte

Tortino di Mele con Crema Inglese Aromatizzata all'Arancio

Soffice al Cioccolato Vegan con Riduzione di Fragole Fresche 

Gelato Fiordilatte di Capra con Frutta Caramellata

 Vegan

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

