

STARTERS

Insalata di polpo € 12,00

Polipo*, sedano, carote, limone ed olio extra vergine di oliva
Octopus*, celery, carrots, lemon and extra-virgin olive-oil

Caponata di Spada € 12,00

Pesce Spada*, melanzane, cipolla, sedano, origano e capperi, aceto, sale, pepe e zucchero
Swordfish*, eggplants, onion, celery, oregano, capers, vinegar, salt, pepper and sugar

Piatto BluWater € 18,00

Misto di insalata di polpo*, fritto di pesce, caponata di spada, tonno croccante in agrodolce
Octopus salad*, fish fry, Swordfish Caponata, sweet and sour crunchy tuna

Bruschetta Siciliana € 6,00

Pane a fette con pomodorini a cubetti, olio extra vergine, sale e mentuccia
Sliced bread with cubed tomatoes, extra-virgin olive oil, salt and mint

Misto Caldo € 5,00

Frittura mista di panelle*, crocchette*, patatine*, arancinette*
Mix of panelle (typical fried Sicilian street food made with chickpea flour) *, croquettes*, French fries*, arancine* (small rice balls stuffed with meat ragu)

Sautè di Cozze € 10,00

Cozze di Messina saltate con aglio e prezzemolo
Pan-fried Messina mussels with garlic and parsley

Zuppa di cozze € 12,00

Cozze di Messina saltate con aglio, prezzemolo e polpa di pomodoro
Messina mussels soup with garlic, parsley and tomato sauce

Cozze BluWater € 14,00

Cozze di Messina saltate con aglio, prezzemolo e aromatizzate al gorgonzola
Pan-fried Messina mussels with garlic and parsley, flavored with Gongonzola cheese

PASTA

Spaghetto alle Vongole € 16,00

Vongole Veraci saltate con olio extra vergine di oliva e aglio, sfumate al vino bianco e prezzemolo

Spaghetti with clams, extra-virgin olive oil, garlic and parsley - simmered with white wine

Fettuccina Nera € 20,00

Fettuccina al nero di seppia con bisque di gambero rosso di Mazara, burrata, gambero crudo, arancia e mandorle

Squid ink Fettuccine with Mazara red prawn bisque, burrata, raw prawn, oranges and almonds

Busiate BluWater € 15,00

Pesce spada*, melanzane, pomodorino, mandorle e menta

Busiate with swordfish*, eggplants, tomatoes, almonds and mint

Carbonara € 12,00

Spaghetti con guanciale croccante, uova, pepe e pecorino

Spaghetti with crispy bacon, eggs, pepper and pecorino cheese

Ravioli di Cernia € 18,00

Ravioli di Cernia* con gamberetto e pistacchio

Ravioli pasta stuffed with grouper* and seasoned with shrimps and pistachio

Secondi – Main Courses

Calamaro Ripieno Mediterraneo € 16,00

Calamaro ripieno a base pomodoro secco

Stuffed squid with dry tomatoes

Grigliata di Pesce € 22,00

Calamaro*, Pesce Spada*, Tonno* e Gambero Rosso* di Mazara

Grilled mix of squids*, swordfish*, tuna* and Mazara red prawn*

Fritto di Pesce € 20,00

Calamaro*, cappuccetti*, datterino e gambero Rosso di Mazara

Fried mix of squids*, cuttlefish*, cherry tomatoes and Mazara red prawn

Tagliata di Tonno al Pistacchio € 18,00

Tonno* in crosta di pistacchio con cipolla caramellata

Tuna* in a crust of pistachios with caramelized onion

Spada Mediterraneo € 15,00

Pesce spada* con capperi, pomodorini, olive, prezzemolo e vino bianco
Swordfish* with capers, cherry tomatoes, olives, parsley and white wine

BluWater Burger € 12,00

Hamburger di scottona, bacon croccante, lattuga, pomodoro e primo sale siciliano. Servito con patatine fritte e selezione di salse
Heifer burger, crispy bacon, lettuce, tomato and primo sale cheese. Served with French fries and a selection of sauces

SALADS

BluWater € 10,00

Rucola, bufala, funghi, tonno e scaglie di grana
Arugula/Rocket, buffalo mozzarella, mushrooms, tuna and grana cheese flakes

Caprese € 7,00

Pomodoro a fette, mozzarella e basilico
Sliced tomatoes, mozzarella cheese and basil

Siciliana € 8,00

Pomodoro a fette, cipolla, primo sale, capperi, olive e origano
Sliced tomatoes, onion, primo sale cheese, capers, olives and oregano

Mediterranea € 10,00

Lattuga, rucola, pachino, mozzarella, tonno, funghi, mais e olive
Lettuce, arugula/rocket, mozzarella cheese, tuna, mushrooms and olives

Estate € 8,00

Lattuga, rucola, carote, tonno e limone
Lettuce, arugula/rocket, carrots, tuna and lemon

Carpaccio di Bresaola € 12,00

Bresaola, rucola, mozzarella fior di latte, funghi e scaglie di grana
Bresaola, arugula/rocket, mozzarella fior di latte cheese, mushrooms and grana cheese flakes

FRUITS & DESSERT

Piatto Frutta di stagione Fresh fruits € 5,00

Cassatelle Siciliane (n.2) Fried dough stuffed with sweetened ricotta cheese € 4,00

Food Menù

Pizza Menù

Trancio / Da Piatto / Familiare
Slice/Standard size/Family size

Blu Water

Euro 3 / 12 / 22

pizza pane, mozzarella di bufala, pomodoro pachino, bresaola, basilico
pizza dough with buffalo mozzarella, cherry tomatoes, bresaola, basil

Margherita

Euro 2 / 7 / 15

pomodoro e mozzarella
tomato sauce and mozzarella cheese

Origanata

Euro 2,5 / 7,5 / 16

pomodoro, acciughe, pecorino grattugiato, formaggio fresco, cipolla e origano
tomato sauce, anchovies, grated pecorino cheese, fresh cheese, onion and oregano

Saracena

Euro 2,5 / 8 / 16

mozzarella, pomodoro pachino, scaglie di grana e basilico
mozzarella cheese, cherry tomatoes, grana cheese flakes and basil

Napoli

Euro 2,5 / 7,5 / 16

pomodoro, mozzarella, acciughe e origano
tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and oregano

Romana

Euro 2,5 / 8 / 18

pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto
tomato sauce, mozzarella cheese and ham

Trapanese

Euro 2,5 / 7,5 / 16

pomodoro pachino, primo sale, acciughe, pecorino grattugiato, aglio e prezzemolo
cherry tomatoes, primo sale cheese, anchovies, grated pecorino cheese, garlic and parsley

Fantasy

Euro 3 / 9 / 20

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, emmenthal
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, fresh mushrooms, emmenthal cheese

Diavola

Euro 2,5 / 8 / 18

pomodoro, mozzarella e salame piccante
tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni

Trancio / Da Piatto / Familiare
Slice/Standard size/Family size

Montagnola

Euro 3 / 10 / 22

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia, spinaci e speck
tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushrooms, chopped sausage, spinach and speck
(Italian smoked ham)

Nostromo

Euro 3 / 9 / 20

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e olive
tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion and olives

4 gusti

Euro 3 / 10 / 20

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi e olive
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, fresh mushrooms, artichokes and olives

Capricciosa

Euro 3 / 10 / 22

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi, wurstel e olive
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, fresh mushrooms, artichokes, Vienna sausages and olives

4 formaggi

Euro 3 / 9 / 20

pomodoro, mozzarella, emmenthal, grana e gorgonzola
tomato sauce, mozzarella cheese, emmenthal cheese, grana cheese and gorgonzola cheese

Norcina

Euro 3 / 9 / 20

pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi freschi, salame piccante e pistacchio
tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, fresh mushrooms, pepperoni and pistachio

Vegetariana

Euro 2,5 / 9 / 20

pomodoro, mozzarella, funghi freschi, peperoni, spinaci, melanzane e carciofi
tomato sauce, mozzarella cheese, fresh mushrooms, peppers, spinach, eggplants and artichoke

Saporita

Euro 2,5 / 9 / 20

pomodoro, mozzarella, emmenthal, salsiccia e radicchio
tomato sauce, mozzarella cheese, emmenthal cheese, sausage and radicchio

Siciliana

Euro 3 / 10 / 22

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, melanzane, burrata e basilico
tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies, eggplants, burrata and basil

Rucoliana

Euro 3 / 10 / 20

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana
tomato sauce, mozzarella cheese, cured ham, arugula/rocket and grana cheese flakes

Bufalona

Euro 3 / 12 / 22

pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini, emmenthal, speck e scaglie
tomato sauce, buffalo mozzarella, porcini mushrooms, emmenthal cheese, speck (Italian smoked ham) and grana cheese flakes

Tonino

Euro 3 / 9 / 20

pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia e cipolla
tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni, sausage and onion

Gustosa

Euro 3 / 9 / 20

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia e cipolla
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, sausage and onion

Pizzaiolo

Euro 3 / 9 / 20

pomodoro, mozzarella, melanzane, primo sale, pachino, salsiccia e scaglie
tomato sauce, mozzarella cheese, eggplants, primo sale cheese, cherry tomatoes, sausage and grana cheese flakes

Aggiunzioni Ingredienti Euro 1,00 | Bufala Mozzarella Euro 2,00 |
Added ingredients EURO 1,00| Buffalo Mozzarella Euro 2,00 |

PATATINE FRITTE / MISTO CALDO (patatine, pannelle, crochette, arancinette) Euro 5
French Fries/ MIX of French fries, pannelle, crochette, arancinette Euro 5

WHITE WINE/VINO BIANCO

TENUTE MALTESE Disiò Varietà: GRILLO	€ 18,00
TENUTE MALTESE Gales Varietà: ZIBIBBO	€ 18,00
Candido Grillo Varietà: Grillo	€ 20,00
Candido Insolia Varietà: Insolia	€ 20,00
House Wine / Vino della Casa Varietà: GRILLO	€ 5,00 Calice/glass € 7,00 0,50 lt

RED WINE/VINO ROSSO

Candido Vomere d'Oro Varietà: Perricone 2020	€ 20,00
Candido Truvatùra Varietà: Merlot 2019	€ 20,00
Candido Nero d'Avola Varietà: Nero d'Avola 2020	€ 20,00
Candido Vi - Rosè Varietà: Petit Verdot	€ 25,00
House Wine / Vino della Casa Varietà: NERO D'AVOLA	€ 5,00 Calice/Glass € 7,00 0,50 lt

SOFT DRINKS & BEERS

Acqua 0,50 Nat/Friz	€ 1,00
Acqua 1 Lt Nat/Friz	€ 2,00
Coca Vetro / Fanta / Sprite	€ 2,50
Chinotto	€ 2,50
Becks 0,33 / Nastro Azzurro	€ 3,00
Ceres / Tennent's / Corona	€ 4,00
Paulaner	€ 5,00
Birra San Miguel alla Spina 0,20	€ 3,00
Birra San Miguel alla Spina 0,40	€ 5,00

SERVIZIO COPERTO EURO 2 A PERSONA SERVICE EURO 2 PER PERSON

* I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “ * ” possono essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

* dishes and ingredients with the symbol “ * ” may be frozen at production or may have undergone locally quick temperature dropping below 0°c to preserve quality and safety, as described by Piano Haccp in accordance with Reg. CE 852/04.

SI INFORMA LA GENTILE CLIENTELA CHE LE INFORMAZIONI CIRCA LE SOSTANZE O LA PRESENZA DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO. Regolamento UE n.1169/2011 - Ministero della Salute DGISAN 0003674-P-06/02/2015

YOU CAN ASK THE STAFF ABOUT PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCE. Regolamento UE n.1169/2011 - Ministero della Salute DGISAN 0003674-P-06/02/2015

Ai sensi degli ultimi aggiornamenti - misure per il controllo e il contenimento del diffondersi del COVID-19

A TUTTA LA CLIENTELA:

CHIEDIAMO LA VOSTRA COLLABORAZIONE AD ATTUARE E MANTENERE TUTTE LE MISURE NECESSARIE ALLA TUTELA DELLA SALUTE ED AL CONTROLLO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS COVID-19

Vi invitiamo a **seguire le seguenti regole:**

1. I soggetti con infezione respiratoria caratterizzata da febbre (maggiore di 37,5° C) devono rimanere presso il proprio domicilio; **NON ENTRARE NEL CASO IN CUI SI HANNO SINTOMI SIMIL-INFLUENZALI O COMUNQUE RICONDUCIBILI AD INFEZIONI COVID-19**
2. **INDOSSARE LA MASCHERINA** o qualsiasi altro dispositivo che protegga le vie respiratorie (naso e bocca) **TUTTE LE VOLTE CHE NON SI E' SEDUTI AL TAVOLO (facoltativo)**
3. **RISPETTARE LA DISTANZA DI SICUREZZA** INTERPERSONALE DI ALMENO 1 METRO sia all'interno che all'esterno della struttura
4. **Al fine di EVITARE CODE ED ASSEMBRAMENTI, E' PREFERIBILE EFFETTUARE PRIMA LA PRENOTAZIONE**

DA PARTE NOSTRA CI IMPEGNAMO AD UNA CONTINUA DISINFEZIONE DELLE PARTI COMUNI CHE POSSONO ENTRARE IN CONTATTO CON LA CLIENTELA COME: MANIGLIE, SERVIZI IGIENICI, UTENSILI, ECC....

Grazie per la collaborazione - La Direzione