



Antipasti

- CRUDO DI GAMBERO ROSSO € 25.00**
- DELIZIE DI POSEIDONE** Insalata di polpo | Arancino di pesce | Caponata di mare **€ 20.00**
- SAPORI DI SICILIA** Parmigiana | Caponata Agape | Pannelle | Bruschetta al pomodoro | Formaggio siciliano | Arancinette **€ 18.00**
- TAGLIERE CAMPAGNOLO** Selezione di salumi e formaggi | Caponata Agape | Pannelle | Olive | Arancino | Bruschetta al pomodoro **€ 20.00**
- POLPO ROSTICCIATO** Caponata Agape | Salsa all'aglio **€ 16.00**
- CAPONATA DI MARE** Tonno | Cipolla rossa | Sedano | Olive | Capperi | Melanzane **€ 14.00**
- TARTARE DI TONNO** Tonno | Burro salato | Crostini | Frutta | Insalata siciliana **€ 18.00**
- ZUPPA DI COZZE** Zuppa di cozze con pomodoro o Pepata con limone **€ 14.00**
- PARMIGIANA** Piatto siciliano con melanzane fritte | Salsa di pomodoro | Parmigiano | Basilico **€ 12.00**
- CAPONATA AGAPE** Piatto siciliano agrodolce con melanzane | Cipolle | Peperoni | Zucchine **€ 8.00**
- FANTASIA DI BRUSCHETTE** Burrata e alici | Caponata Agape | Cipolla rossa e pecorino **€ 12.00**
- PANELLE** Farina di ceci fritta **€ 7.00**
- BURRATA** Burrata | Ciliegino scottato | Pesto siciliano | Crostone di pane **€ 14.00**

Primi

- LINGUINE DI MARE** Calamari | Gamberi | Cozze | Vongole **€ 26.00**
- RISOTTO AL GAMBERO ROSSO** Gambero rosso | Stracciatella di burrata **€ 30.00**
- BUCATINI ALLE SARDE** Sarde | Zafferano | Finocchio selvatico | Pinoli | Uva passa | Mollica tostata **€ 20.00**
- PACCHERI GAMBERONI E POMODORINI** Gamberoni | Ciliegino | Salsa di pomodoro | Prezzemolo **€ 24.00**
- LINGUINE ARETUSEE** Vongole | Gamberi | Mandorle | Prezzemolo **€ 24.00**
- GNOCCHI DI PATATE ALLA TRAPANESE** Mandorle | Aglio | Ciliegino | Basilico | Pinoli **€ 18.00**
- MEZZE MANICHE ALLA NORMA** Salsa di pomodoro | Melanzane fritte | Ricotta salata | Basilico **€ 18.00**

Secondi

- ZUPPA DI MARE** Selezione di frutti di mare e molluschi (secondo disponibilità) **€ 30.00**
- TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO** Tonno | Pistacchio | Cipolla caramellata **€ 24.00**
- PESCATO DEL GIORNO IN GUAZZETTO** Su riduzione di ciliegino giallo | Verdure a vapore **€ 26.00**
- GRAN FRITTO DEL MEDITERRANEO** Calamari | Gamberoni | Pescato del giorno **€ 24.00**
- PESCE SPADA ALLA SIRACUSANA** Ciliegino | Olive | Capperi | Salsa di pomodoro **€ 22.00**
- FILETTO DI MANZO** Salsa al Nero d'Avola | Patate al forno **€ 26.00**
- TAGLIATA DI MANZO** Rucola | Pomodorini | Scaglie di Grana **€ 24.00**

Contorni

- PATATE AL FORNO € 5.00**
- INSALATA ARANCE E FINOCCHI € 6.00**
- INSALATA ALLA CATANESE** Pomodoro | Cipolla rossa | Olive | Ricotta salata | Basilico **€ 6.00**
- INSALATA VERDE € 5.00**
- VERDURE SALTATE** con aglio olio e peperoncino **€ 5.00**

Coperto € 3.00
Allergie e intolleranze devono essere comunicate al personale di sala

Starters

- RAW RED PRAWN € 25.00**
- DELIZIE DI POSEIDONE** Octopus salad | Fish Arancino | Seafood caponata **€ 20.00**
- SAPORI DI SICILIA** Parmigiana | Agape's caponata | Pannelle | Tomato bruschetta | Sicilian cheese **€ 18.00**
- TAGLIERE CAMPAGNOLO** Selection of cold meats and cheeses Agape's caponata | Pannelle | Olives | Arancino | tomato bruschetta **€ 20.00**
- POLPO ROSTICCIATO** Agape's caponata | garlic sauce **€ 16.00**
- CAPONATA DI MARE** Tuna | Red onion | Celery | Olives | Capers | Aubergines **€ 14.00**
- TARTARE DI TONNO** Tuna | Salted butter | Bread croutons **€ 18.00**
- ZUPPA DI COZZE** Mussels soup with cherry tomatoes or peppered with lemon **€ 14.00**
- PARMIGIANA** Sicilian dish made of fried aubergines | Tomato sauce | Parmesan cheese | Basil **€ 12.00**
- CAPONATA DI AGAPE** Sweet-and-sour sicilian dish made of aubergines | Oignons | Peppers | Courgettes **€ 8.00**
- FANTASIA DI BRUSCHETTE** Burrata and anchovies | Agape's caponata | Red onion and pecorino cheese **€ 12.00**
- PANELLE** Sicilian fritters made with chickpea flour **€ 7.00**
- BURRATA** Burrata | Blanched cherry tomatoes | Sicilian pesto | Bread crouton **€ 14.00**

First Cousers

- LINGUINE DI MARE** Squids | Prawns | Mussels | Clams **€ 26.00**
- RISOTTO AL GAMBERO ROSSO** Red shrimp | Stracciatella di Burrata **€ 30.00**
- BUCATINI ALLE SARDE** Sardines | Saffron | Wild fennel | Pine nuts | Raisins | Toasted breadcrumbs **€ 20.00**
- PACCHERI GAMBERONI E POMODORINI** Prawns | Cherry tomatoes | Tomato sauce | Parsley **€ 24.00**
- LINGUINE ARETUSEE** Clams | Prawns | Almonds | Parsley **€ 24.00**
- GNOCCHI DI PATATE ALLA TRAPANESE** Almonds | Garlic | Cherry tomatoes | Pine nuts | Basil sauce **€ 18.00**
- MEZZE MANICHE ALLA NORMA** Tomato sauce | Fried aubergines | Saltes ricotta cheese | Basil **€ 18.00**

Seconds Plats

- ZUPPA DI MARE** Selection of seafood and shellfish (upon availability) **€ 30.00**
- TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO** Tuna | Pistachio crust | Caramelised onions **€ 24.00**
- PESCATO DEL GIORNO IN GUAZZETTO** Catch of the day On yellow cherry reduction | Steamed vegetables **€ 26.00**
- GRAN FRITTO DEL MEDITERRANEO** Squid | Prawns | Catch of the day fried **€ 24.00**
- PESCE SPADA ALLA SIRACUSANA** Swordfish | Cherry tomatoes | Olives | Capers **€ 22.00**
- FILETTO DI MANZO** Beef fillet with Nero d'Avola reduction | Baked potatoes **€ 26.00**
- TAGLIATA DI MANZO** Sliced beef with arugula | Cherry tomatoes | Parmesan shavings **€ 24.00**

Side a Dished

- BAKED POTATOES € 5.00**
- ORANGES AND FENNELS SALAD € 6.00**
- CATANESE SALAD** Tomatoes | Red onion | Olives | Salted ricotta cheese | Basil **€ 6.00**
- GREEN SALAD € 5.00**
- STEAMED VEGETABLES** with garlic, oil and chilli pepper **€ 5.00**

Cover Charge € 3.00
Allergies and intolerances must be reported to the catering staff