Santamarea

CUCINA EOLIANA ESSENZIALE

Dinner Experience

Bless
this table

Filicudi ha il suo profumo, il suo ritmo, il suo modo di vivere. Santamarea lo interpreta attraverso una cucina eoliana autentica e contemporanea, costruita attorno a pochi ingredienti e pensata per esaltarne sapori e consistenze, raccontando l'anima del territorio.
Piatti essenziali, dietro i quali si cela un profondo lavoro di ricerca, creatività e tecnica.
Un'esperienza che nasce dal mare e dalla terra: materica come un vulcano, leggera come il vento che accarezza l'isola.
Qui ogni dettaglio è pensato per entrare in armonia con il luogo e rispettarne il delicato equilibrio.

Filicudi has its own scent, its own rhythm, its own way of life. Santamarea interprets it through authentic, contemporary Aeolian cuisine, built around a handful of ingredients and designed to enhance their flavours and textures while conveying the soul of the island.
Essential dishes underpinned by a profound commitment to research, creativity and technique. An experience born of sea and land: elemental like a volcano, light as the wind that caresses the island.
Here, every detail is conceived to exist in harmony with its surroundings and preserve their delicate balance.

Giuseppe Manzo
Owner

Per iniziare

ANTIPASTI / STARTER

Rosso di Sicilia, gamberi al timo e riccio di mare 18€

Crema di pomodoro mediterraneo con gamberi appena scottati e polpa di riccio

Mediterranean tomato cream with lightly seared prawns and sea urchin pulp

2

Tonno, pane nero e fichi 16€

Tartare di tonno con croccante di pane nero alle olive, capperi, fichi e il loro olio

Tuna tartare with crispy black olive bread, capers, figs and their infused oil

1, 4, 6

Crudités di scampi e gamberi 16€

Servita con salse home made

Scampi and prawn crudité served with homemade sauces

2, 3, 6

'NFilipanza 14€

Panzanella di pane, cipolla di Tropea caramellata, pomodorini confit, cetriolo e sedano croccante

Bread, caramelised Tropea onion, confit cherry tomatoes, cucumber and crisp celery

1, 8, 9

ALLERGENS:
1 *- GLUTINE (gluten),* ***2*** *- CROSTACEI (crustaceans),* ***3*** *- UOVA (eggs),* ***4*** *- PESCE (fish),* ***5*** *- ARACHIDI (peanuts),* ***6*** *- SOIA (soy)*
7 *- LATTICINI (dairy),* ***8*** *- FRUTTA A GUSCIO (nuts),* ***9*** *- SEDANO (celery),* ***10*** *- SENAPE (mustard),* ***11*** *- SEMI DI SESAMO (sesame)*
12 *- ANID. SOLFOROSA O SOLFITI (sulphites).* ***13*** *- MOLLUSCHI (mollusks),* ***14*** *- LUPINI (lupin).*

Santamarea

Senti l'isola

PRIMI / FIRST COURSES

Lasagnetta di pesce e il suo guazzetto 22€

Sfoglie onda su onda con fondo aromatico

Seafood lasagna with its own fish broth

1, 2, 3, 4, 12

Spaghettone ai tre gamberi 26€

Tre consistenze di mare e nota fresca di fondo.

Spaghettone with three types of prawns

1, 3. 12

Verde acqua 24€

Gnocchetto fatto in casa ai grani antichi di Sicilia con crema di piselli e totani

Homemade Sicilian ancient-grain gnocchi with pea cream and squid

1, 3. 12. 14

Il primo, oggi N.B.

Il primo piatto del giorno secondo mercato, stagione e ispirazione della cucina. Lasciati sorprendere

Daily first course inspired by the market, the seasons and the chef's creativity

Please ask our staff

ALLERGENS:
***1** - GLUTINE (gluten), **2** - CROSTACEI (crustaceans), **3** - UOVA (eggs), **4** - PESCE (fish), **5** - ARACHIDI (peanuts), **6** - SOIA (soy) **7** - LATTICINI (dairy), **8** - FRUTTA A GUSCIO (nuts), **9** - SEDANO (celery), **10** - SENAPE (mustard), **11** - SEMI DI SESAMO (sesame) **12** - ANID. SOLFOROSA O SOLFITI (sulphites). **13** - MOLLUSCHI (mollusks), **14** - LUPINI (lupin).*

Santamarea

Fuoco e **mare**

SECONDI / MAIN COURSES

Tonno d'estate 23€
Tagliata di tonno in crosta con verdure estive
Tuna steak in a crispy crust with summer vegetables
1, 4, 6

Tuna tomahawk 22€
Servito con battuto di pomodoro
served with chopped tomato
4

Totani all'eoliana 22€
Totani ripieni secondo tradizione di Filicudi
Aeolian-style stuffed squid, prepared according to Filicudi tradition
1, 12, 13

Parmigiana 18€
Un classico siciliano nella sua versione più autentica
Traditional Sicilian Eggplant Parmigiana
1, 5, 7

Parmigiana di mare 20€
L'icona dell'isola incontra la riva
Traditional Sicilian Eggplant Parmigiana with fish
1, 4, 5, 7

Gamberoni di Sicilia in fiore 26€
Tre gamberoni di Sicilia in panure al finocchietto
Three Sicilian prawns in fennel breadcrumb crust
1, 2, 5

Santamarea

Dolce è la sera

DOLCI/ DESSERTS

Tiramisù delle Eolie 10€
Tiramisù siciliano con caffè e Malvasia delle Lipari
Sicilian tiramisù with coffee and Malvasia Lipari wine
1, 3, 7, 12

Frutta, mandorle e vaniglia 14€
Tartare di frutta di stagione, crumble alle mandorle e morbido alla vaniglia
Fresh fruit tartare with almond crumble and soft vanilla ice cream
1, 7, 8

Pera al Salina Rosso 12€
servita con crema inglese
Pear cooked in Salina Rosso wine with crème anglaise.
3, 7, 12

ALLERGENS:
1 *- GLUTINE (gluten),* ***2*** *- CROSTACEI (crustaceans),* ***3*** *- UOVA (eggs),* ***4*** *- PESCE (fish),* ***5*** *- ARACHIDI (peanuts),* ***6*** *- SOIA (soy)*
7 *- LATTICINI (dairy),* ***8*** *- FRUTTA A GUSCIO (nuts),* ***9*** *- SEDANO (celery),* ***10*** *- SENAPE (mustard),* ***11*** *- SEMI DI SESAMO (sesame)*
12 *- ANID. SOLFOROSA O SOLFITI (sulphites).* ***13*** *- MOLLUSCHI (mollusks),* ***14*** *- LUPINI (lupin).*

Santamarea

Santamarea

CUCINA EOLIANA ESSENZIALE

I fuochi della cucina si accendono come stelle.
Il tempo si fa lento.
Il mare si fa piatto.