



Menù



40 anni
insieme

1985

La nostra storia

Dalla passione per la cucina e per il buon cibo venne fondato, nel 1985, il ristorante Vecchio Aquarium. A Floridia, in via Alfieri nacque il Vecchio Aquarium, fondato da Tony Cimino, che insieme alla moglie Silvana, hanno portato avanti l'arte della cucina tipica della tradizione siciliana.

2010

Nel 2010, a seguito della prematura scomparsa di Tony, la moglie e i figli Seby e Viviana uniscono le forze e portano a termine il progetto di papà Tony di realizzare il nuovo locale in zona Taverna, sempre a Floridia.

2012

Nel Dicembre 2012 inaugurano la nuova sede del «Vecchio Aquarium», locale realizzato come se fosse una piccola piazza dedicata al papà, fondatore del ristorante. Tra ricette tipiche, mantenendo la specialità delle lumache, ampliando il menù con nuovi piatti sia di carne che di pesce, rispettando la stagionalità dei prodotti, facendo un'accurata ricerca e la selezione delle materie prime continuano a portare il locale ad una continua evoluzione e crescita.

2025

Il «Vecchio Aquarium» celebra con orgoglio il suo quarantesimo anniversario, un traguardo che affonda le radici nella passione e nel lavoro di una vita, ma anche nel ricordo di chi ha reso tutto questo possibile. Il nostro più grande e sentito ringraziamento va a voi clienti, ad ogni singola persona che ci ha dato fiducia, che ci ha scelto e sostenuto, che ci ha permesso di crescere, di migliorarci e di sentirci gratificati per tutto il lavoro fatto in questi quarant'anni. Grazie per essere parte integrante della nostra storia e grazie perché senza di voi non avremmo potuto raggiungere questo importante traguardo.

Antipasti

Assortimento secondo i giorni

*Prodotti surgelati
secondo stagionalità

All'italiana (1 porzione)

€ 7,00

Prosciutto crudo, pecorino primo sale, olive,
patate al rosmarino della casa, salame,
contorno del giorno.

Caprese

€ 6,00

Pomodoro, mozzarella, olio evo, origano.

Crudo e melone

€ 7,00

Prosciutto crudo e melone di Cantalupo.

Insalata di mare

€ 11,00

Polpo*, calamari*, gamberetti, olio evo,
prezzemolo.

Insalata di polpo

€ 11,00

Polpo*, olio evo, prezzemolo.

Salmone e burrata

€ 10,00

Salmone affumicato norvegese, burrata fresca
pugliese, granella di pistacchio di Bronte.

Cocktail di gamberi

€ 8,00

Lattuga, gamberetti, salsa aurora
(maionese, ketchup, pepe nero, brandy).

Bruschetta (3 fette a porzione)

€ 2,00

Pomodoro a cubetti, olio evo, origano.

Coperto € 2,50 a persona

Primi piatti

Assortimento secondo i giorni

Pomodoro

€ 8,00

Pomodori pelati, cipolla, olio evo, basilico.

Arrabbiata

€ 9,00

Salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo, vino bianco, peperoncino.

Amatriciana

€ 12,00

Salsa di pomodoro, guanciale, vino bianco, cipolla, pepe nero.

Carbonara

€ 12,00

Guanciale, uova, pepe nero.

Ragù di salsiccia

€ 12,00

Salsa di pomodoro, salsiccia, vino bianco, sedano, carote, cipolla.

Broccoletti e salsiccia

€ 12,00

Broccoletti, salsiccia, olio evo, aglio, vino bianco.

Sugo di maiale

€ 12,00

Pomodori pelati, carne di maiale, cipolla, vino bianco.

Spaghetti alla Tony

€ 13,00

Salsa di pomodoro, lumache sgusciate, cipolla, prezzemolo, pepe nero, vino bianco.

Spaghetti alla Seby

€ 13,00

Pesto di finocchietto, lumache sgusciate, olio evo, mandorle, aglio, cipolla.

Tutti i condimenti con salsa di pomodoro contengono cipolla e basilico

Primi piatti di pesce

Assortimento secondo i giorni

Gamberetti € 12,00

Gamberetti, aglio, olio evo, prezzemolo, vino bianco.

Gamberetti e zucchine € 13,00

Gamberetti, crema di zucchine, aglio, vino bianco, prezzemolo.

Spada e ciliegino € 13,00

Spada*, ciliegino, aglio, prezzemolo, salsa di pomodoro, vino bianco.

Alici € 12,00

Alici, olio evo, aglio, prezzemolo.

Cozze € 12,00

Cozze, olio evo, aglio, prezzemolo, vino bianco.

Vongole veraci € 16,00

Vongole, olio evo, aglio, prezzemolo, vino bianco.

Nero di seppia € 16,00

Salsa di pomodoro, cipolla, seppia, vino bianco.

Allo scoglio € 16,00

Polpo*, calamaro*, cozze*, vongole*, gamberetti*, aglio, prezzemolo, salsa di pomodoro, vino bianco.

Agli scampi € 17,00

Salsa di pomodoro, scampi*, aglio, prezzemolo, vino bianco.

Ai ricci € 30,00

Polpa di ricci, aglio, olio evo, prezzemolo.

*Prodotti surgelati
secondo stagionalità

Tutti i condimenti con salsa
di pomodoro contengono cipolla e basilico

Secondi piatti di pesce

Assortimento secondo i giorni

Pesce spada* € 12,00

- Arrosto.
- Gratinato (uovo, mollica, formaggio, prezzemolo).

Calamari* € 14,00

- Arrosto.
 - Alla luciana
- (salsa di pomodoro, cipolla, capperi, prezzemolo).

Gamberoni* € 14,00

- Arrosto.

Polpo* € 38,00/kg

Servito intero o ad insalata secondo quantità.

Cozze € 10,00

- Scoppiate.
- Zuppa (pomodoro, aglio, prezzemolo).

Alici € 9,00

- Arrosto.

Trancio di salmone fresco deliscato € 65,00/kg

Tonno fresco locale € 65,00/kg

Spigola € 14,00

- Arrosto.
- Al cartoccio.

Orata € 14,00

- Arrosto
- Al cartoccio.

Arrosto misto* € 15,00

Spada*, calamari*, gamberoni*.

Fritto misto* € 17,00

Calamari*, gamberetti (con farina e uovo).

Dentice € 70,00/kg

*Prodotti surgelati
secondo stagionalità

Secondi di carne

Assortimento secondo i giorni

Bistecca (trinca di vitello) € 10,00

- Arrosto.

- Alla pizzaiola (salsa di pomodoro, aglio, origano, olive, vino).

Filetto di scottona/vitello € 75,00/kg

- Arrosto.

Bollito di vitello con patate € 13,00

Polpetta di vitello 220gr € 11,00

Macinato di vitello, uova, grana grattugiato, prezzemolo, pepe nero, pangrattato.

Costata di maiale € 8,00

- Arrosto.

Salsiccia € 8,00

- Arrosto (sale, vino, pepe rosso, semi di finocchietto)

Stinco di maiale alla birra € 18,00/kg

Porchetta al forno € 10,00

Petto di pollo € 10,00

- Arrosto.

Carne di cavallo € 10,00

- Arrosto (olio evo, aceto, origano).

Costata di puledro € 60,00/kg

Entrecôte € 75,00/kg

Black Angus Irlandese

Arrosto misto di carne € 15,00

Bistecca, costata di maiale, salsiccia.

Specialità lumache

Disgraziata

€ 15,00

Salsa di pomodoro, cipolla,
prezzemolo, peperoncino, vino bianco.

Gratinata

€ 15,00

Mollica, aglio, prezzemolo, pepe nero, vino bianco.

A bagno

€ 15,00

Olio evo, aceto, aglio, origano, peperoncino.

Alla diavola

€ 15,00

Olio evo, vino, pepe nero.

Menù degustazione lumache

€ 32,00

4 mezze porzioni (4 gusti assortiti).

Ntuppateddi

€ 28,00/porzione

Dessert

Sorbetto al limone

€ 3,00

Tortino cuore caldo

€ 5,00

Cannolo scomposto

€ 5,00

Ricotta di pecora, granella di pistacchio,
cannella, maraschino.

Contorni

Assortimento secondo i giorni

Lattuga	€ 3,00
----------------	---------------

Pomodoro	€ 3,50
-----------------	---------------

Insalata mista (lattuga, pomodoro, carote.)	€ 4,50
--	---------------

Patate	€ 4,50
---------------	---------------

Patate, rosmarino, olio di semi.

Verdure cotte	€ 5,00
----------------------	---------------

Zuppa di legumi	€ 7,00
------------------------	---------------

Bevande

Acqua Lete 1 Lt	€ 2,00
------------------------	---------------

Acqua N/F 1 Lt	€ 1,50
-----------------------	---------------

Vino Locale ½ Lt	€ 4,50
-------------------------	---------------

Vino Locale ¼ Lt	€ 2,50
-------------------------	---------------

Heineken 33 cl	€ 3,00
-----------------------	---------------

Heineken 66 cl	€ 5,00
-----------------------	---------------

Nastro Azz. 33 cl	€ 3,00
--------------------------	---------------

Nastro Azz. 66 cl	€ 5,00
--------------------------	---------------

Birra Messina 33 cl	€ 3,50
----------------------------	---------------

Birra Messina 50 cl	€ 5,50
----------------------------	---------------

Coca Cola 33 cl	€ 2,50
------------------------	---------------

Coca Cola vetro 1 Lt	€ 5,00
-----------------------------	---------------

Fanta 33 cl	€ 2,50
--------------------	---------------

Chinotto 33 cl	€ 2,50
-----------------------	---------------

Sprite 33 cl	€ 2,50
---------------------	---------------

Gassosa Polara 27,5 cl	€ 2,50
-------------------------------	---------------

Frutta di stagione	€ 3,00
---------------------------	---------------

Amaro 3 cl	€ 2,50
-------------------	---------------

Grappa Milazzo 3 cl	€ 4,50
----------------------------	---------------

Caffè	€ 1,00
--------------	---------------

Vini Rossi

Az. Agricola G.Milazzo

Maria Costanza € 44,00
(Nero d'Avola)

Fancello € 25,00
(Nero d'Avola e diversi vitigni)

Terra della Baronia € 29,00
(Nero d'Avola e Perricone)

Castello Svevo € 20,00
(Nero d'Avola)

Duca di Salaparuta

Etna rosso € 25,00
(Nerello Mascalese)

Passo delle Mule € 20,00
(Nero d'Avola)

Calanica Syrah € 15,00

Calanica frappato € 15,00

Vini Bianchi

Milazzo

Bianco di Nera 37,5 cl € 13,00
(Nero Cappuccio, Inzolia, Chardonnay)

Bianco di Nera 75 cl € 22,00
(Nero Cappuccio, Inzolia, Chardonnay)

Maria Costanza 75 cl € 27,00
(Inzolia, Chardonnay)

Terra della Baronia € 22,00
(Catarratto)

Metodo Classico € 38,00
(Chardonnay, Inzolia)

Vignavella € 37,00
(Catarratto)

Duca di Salaparuta

Etna bianco € 25,00
(Carricante)

Chardonnay € 15,00

Calanica Grillo € 15,00

Kados Grillo € 18,00

Sentiero del Vento € 18,00
(Vermentino)

Informativa ai Clienti Elenco Allergeni Alimentari

(si sensi del Reg. 1169/11 DLgS 109/92. 88/2009 e s.m.i)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergeni che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potrete trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni Alimentari

1. **Cereali contenenti glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base del quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base del quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio e base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. **Crostacei** e prodotti derivati.

3. **Uovo** e prodotti derivati.

4. **Pesce** e prodotti derivati. tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nelle birra e nel vino.

5. **Arachidi** e prodotti derivati.

6. **Soia** e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. **Latte** e prodotti derivati, incluso lattosio tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle *Amygdalus communis* L), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. **Sedano** e prodotti derivati.

10. **Senape** e prodotti derivati.

11. **Semi di sesamo** e prodotti derivati.

12. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO₂

13. **Lupini** e prodotti derivati.