

## ANTIPASTI / STARTERS \*

### Cruditè di mare € 18,00

Pesce spada e tonno marinati, tartare di tonno, ostrica, gambero rosso di Mazara con bacche di pepe rosa.

*Selection of fish crudité, marinated tuna and swordfish, tuna tartare, oyster and Mazara's red shrimps.*

### Ballarò pesce € 15,00

Caponata di pesce spada, insalata di mare, affumicati di pesce, bruschetta con alici marinate, polpette di polpo.

*Swordfish Caponata, seafood salad, smoked fish, crispbread with marinated anchovies and octopus fish balls.*

### Scottata di polpo € 13,00

Tentacoli di polpo verace scottato al profumo di rosmarino su pavè di patate novelle.

*Grilled Octopus tentacles perfumed with rosemary on a potatoes pavè.*

### Rosso pantesco € 16,00

Tartare di tonno rosso di mattanza al profumo di Capperi di Pantelleria 🍷 e zeste di arancia.

*Fresh tuna tartare seasoned with Pantelleria's capers 🍷 and orange zests.*

### Millefoglie dell'ortolano € 12,00

Millefoglie di verdure e mozzarella di bufala di Nicosia. 🌱

*Pastry with Vegetables and buffalo mozzarella of Nicosia. 🌱*

### Cinisara € 14,00

Tartare di Cinisara e gelato all'olio di oliva siciliano.

*Cinisara tartare served with sicilian olive oi lice cream.*

## ANTIPASTI TIPICI / STARTERS OF THE SICILIAN TRADITION \*

### Ballarò Street Food € 9,00

Caponata di melanzane, fritti di ortaggi in pastella, arancinetta al ragù di maialino nero dei Nebrodi 🍷, arancinetta al caprino di capra Girgentana 🍷, crochè, focaccina con milza, sfincionello.

*Aubergines Caponata, mixed buttered vegetables, small arancini with black mork meat ragout 🍷, small arancini with Agrigento goat cheese 🍷, potatoe balls, bread with spleen, sfincione.*

### Parmiciana, omaggio al barocco siciliano € 10,00

Sformato di melanzana e caciocavallo Palermitano 🍷, con salsa di pomodorini al basilico, servita calda in cocotte.

*Aubergines cake with Caciocavallo cheese 🍷, served with tomato, basil and served in its cooking pan.*

### Sarde a beccafico €10,00

Caponata di melanzane e sarde a beccafico.

*Aubergines caponata and sarde beccafico (Sardines stuffed with bread crumns, tomato sauce, pine nuts).*

\* Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.  
*If you are allergic intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.*

\*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.  
*The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.*

\*Il pesce servito in questo locale è rigorosamente fresco. Tuttavia, in alcuni periodi dell'anno, qualche tipologia di pesce potrebbe occasionalmente essere congelata. Chiedere al personale in servizio informazioni in merito. Ai sensi del eg. UE 853/2004 il pesce da consumare crudo viene abbattuto e congelato alla temperatura di -20 °C per almeno 2 ore.

\*The fish served in this restaurant is strictly fresh. In some period of the year some kinds of fish could be frozen. Please ask the staff for further information. The fish supposed to be eaten raw, is frozen at a temperature of -20 degrees for 2 hours, in accordance with the EU law n.r 852/2004.



Prodotto Vegetariano



Presidi Slow Food

## PRIMI / FIRST COURSES \*

### Risotto Bahlara € 15,00

Risotto mantecato con puntarelle di asparagi fresche e code di scampo del Mediterraneo.  
*Risotto with asparagus and prawn tails.*

### Spaghetto dell'Emiro € 18,00

Spaghetti di grano duro saltati con aglio rosso, bottarga e tartare di crostacei.  
*Durum wheat spaghetti sauted with red garlic, fish eggs and shell fishes tartare.*

### Ravioli del Conte € 14,00

Ravioli di cernia bruna con bisque di crostacei, pomodorini, emincé di calamari e sfoglie di mandorle di Avola 🍷.  
*Seabass ravioli served with shell fishes bisque, tomatoes, thin slices of squid and shaved Avola almonds 🍷.*

### Spaghetto Ballarò € 16,00

Spaghetti di grano duro saltati con vongole veraci, ricci di mare, code di gamberi e pomodorino.  
*Durum wheat spaghetti with clams, sea urchins, shrimp tails and minced small tomatoes.*

### Tagliatella di Palazzo Cattolica € 14,00

Tagliatella di pasta fresca con code di gambero rosso, pomodorino e pistacchio di Bronte 🍷.  
*Homemade tagliatelle with Red Shrimp tails, cherry tomatoes and Bronte pistachio 🍷.*

### Tagliatella Cutò € 14,00

Tagliatelle di pasta fresca mantecate al ragù bianco di maialino nero dei Nebrodi 🍷 e ricotta di bufala siciliana.  
*Homemade tagliatelle with Nebrodi black pork meat, served with fresh Sicilian buffalo 🍷 ricotta cheese.*

### Casareccia del Contadino € 14,00

Casareccia di pasta fresca con macco di Fava Cottoia 🍷 di finocchietto selvatico e ricotta fresca 🌿.  
*Homemade pasta with Cottoia fava 🍷 beans macco, flavored with wild fennel and fresh ricotta cheese 🌿.*

## ZUPPE / SOUPS \*

### Zuppa dell'Oste € 13,00

Frullato di fagiolo Cosaruciaru 🍷, patate con turbante di pane casereccio, filetto di pesce scottato in olio d'oliva 🌿.  
*Cosaruciaru beans smoothie with potatoes and fish filet served with traditional Sicilian bread 🌿.*

### Zuppa del Principe € 10,00

Macco di fava Cottoia 🍷 al profumo di finocchietto selvatico con cubo di pane casereccio e olio crudo 🌿.  
*Cottoia Fava beans Macco flavoured with wild fennel, served with bread and extra virgin olive oil 🌿.*

\*Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.  
*If you are allergic intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.*

\*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.  
*The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.*

\*Il pesce servito in questo locale è rigorosamente fresco. Tuttavia, in alcuni periodi dell'anno, qualche tipologia di pesce potrebbe occasionalmente essere congelata. Chiedere al personale in servizio informazioni in merito. Ai sensi del eg. UE 853/2004 il pesce da consumare crudo viene abbattuto e congelato alla temperatura di -20 °C per almeno 2 ore.

\*The fish served in this restaurant is strictly fresh. In some period of the year some kinds of fish could be frozen. Please ask the staff for further information. The fish supposed to be eaten raw, is frozen at a temperature of -20 degrees for 2 hours, in accordance with the EU law n.r 852/2004.



Prodotto Vegetariano



Presidi Slow Food

## PRIMI TIPICI / FIRST COURSES OF THE SICILIAN TRADITION \*

### Pasta Fritta €12,00

Pasta cotta espressa e amalgamata con salsa di pomodoro stretta a cottura lenta, melanzane fritte, formaggio fresco e pesto di pistacchio di Bronte 🌀 e ripassata in padella con olio etra vergine fino a doratura ✓.

*Fresh pasta served in its cooking pan, with fresh tomato sauce, fried aubergines, fresh ricotta cheese and Bronte 🌀 pistachio pesto, then fried to pan with extra virgin olive oil ✓.*

### Pasta con le sarde €11,00

Bucatini di grano tenero saltati con sarde, finocchietto fresco, uva passa, pinoli, zafferano e formaggio dei poveri.

*Soft wheat Bucatini pasta with sardines, raisin, pine nuts, saffron, wild fennel, oil and roasted breadcrumbs .*

### Pasta alla Norma €10,00

Casereccia di pasta fresca con melanzane, pomodoro e ricotta salata ✓.

*Homemade Norma pasta, served with fried aubergines, tomato and Ricotta Salata ✓.*

\*Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.  
*If you are allergic intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.*

\*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.  
*The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.*

\*Il pesce servito in questo locale è rigorosamente fresco. Tuttavia, in alcuni periodi dell'anno, qualche tipologia di pesce potrebbe occasionalmente essere congelata. Chiedere al personale in servizio informazioni in merito. Ai sensi del eg. UE 853/2004 il pesce da consumare crudo viene abbattuto e congelato alla temperatura di -20 °C per almeno 2 ore.

\*The fish served in this restaurant is strictly fresh. In some period of the year some kinds of fish could be frozen. Please ask the staff for further information. The fish supposed to be eaten raw, is frozen at a temperature of -20 degrees for 2 hours, in accordance with the EU law n.r 852/2004.



Prodotto Vegetariano



Presidi Slow Food

## SECONDI DI PESCE / FISH MAIN COURSES \*

### Pescato del giorno € 5 per 100gr.

*Fresh fish of the day*

### Gran misto del Mediterraneo € 25,00

Variazione di pescato e crostacei cotti in griglia e aromatizzati con olio d'oliva e verdello siciliano.  
*Mix of grilled fresh fish served with olive oil and lemon juice.*

### Rosso di Mazzara €18,00

Gamberoni Rosso di Mazzara cotti al ferro rovente in olio crudo, limone e pesto di prezzemolo.  
*Grilled Mazzara Red Shrimps, served with extra virgin olive oil, lemon and parsley pesto.*

### Zuppa ri Francis d'Orleans €20,00

Zuppa di pesce, crostacei e i suoi mitili, con pomodorino datterino e crostini profumati.  
*Typical fish soup made of shell fishes, plum tomatoes and tasty bread crisps.*

### Tagliata di tonno €16,00

Tagliata di tonno rosso dei nostri mari al pistacchio di Bronte 🍷.  
*Local Tuna steak with Bronte Pistachio covering 🍷.*

### Roccio di pesce di giornata €15,00

Roccio di pesce fresco scottato in salsa oro giallo zafferano e pesto di prezzemolo.  
*Slice of fresh fish cooked in golden saffron sauce and parsley pesto.*

### Fritto nobile di Palazzo Cattolica €15,00

Fritto di pescato, crostacei e fritti di ortaggi in pastella lievitata.  
*Mix of fried fresh fish, shell fishes and buttered vegetable.*

## SECONDI DI CARNE / MEAT MAIN COURSES \*

### Suino Nero dei Nebrodi €15,00

Arrosto di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura .  
*Nebrodi Black Pork steak.*

### Tagliata di vitello €17,00

Tagliata di vitello su letto di rucoletta selvatica e scaglie di Ragusano Dop 🍷.  
*Calf steak served with rocket and shaved Ragusano cheese 🍷.*

### Tournedos di manzo €18,00

Tournedos di Manzo con puntarelle di asparagi.  
*Beef Tournedos served with asparagus.*

\*Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.  
*If you are allergic intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.*

\*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.  
*The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.*

\*Il pesce servito in questo locale è rigorosamente fresco. Tuttavia, in alcuni periodi dell'anno, qualche tipologia di pesce potrebbe occasionalmente essere congelata. Chiedere al personale in servizio informazioni in merito. Ai sensi del eg. UE 853/2004 il pesce da consumare crudo viene abbattuto e congelato alla temperatura di -20 °C per almeno 2 ore.

\*The fish served in this restaurant is strictly fresh. In some period of the year some kinds of fish could be frozen. Please ask the staff for further information. The fish supposed to be eaten raw, is frozen at a temperature of -20 degrees for 2 hours, in accordance with the EU law n.r 852/2004.



Prodotto Vegetariano



Presidi Slow Food

## SECONDI TIPICI / TYPICAL MAIN COURSES \*

### **Involtini di spada alla palermitana € 14,00**

Involtini di pesce spada alla palermitana.

*Sword fish rolls.*

### **Baccalà a sfincione € 14,00**

Baccalà su coulis di patate e rosmarino.

*Codfish Baked with onion, tomato sauce, anchovies, oregano served on potatoes and parsley coulis.*

### **Spada alla griglia € 13,00**

Grilled swordfish steak.

### **Involtini alla Siciliana € 12,00**

Involtini di vitello alla siciliana.

*Sicilian calf rolls.*

## CONTORNI / SIDE DISHES \*

### **Verdure Grigliate € 5,00**

*Grilled vegetables.*

### **Patate fritte, al forno, prezzemolate € 5,00**

Steamed potatoes with parsleyte fritte, al forno, prezzemolate.

### **Insalata vastasa € 5,00**

*Sicilian Salad.*

### **Insalate € 5,00**

*All kinds of salad.*

### **Foglie del giorno assassunate € 5,00**

Verdure secondo mercato cotte al vapore e condite con aceto di vino naturale e aglio dolce in camicia.

*Steamed vegetables of the day (Steamed daily vegetables seasoned with wine vinegar and sweet garlic).*

\*Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.  
*If you are allergic intolerant to one or more substances, lease let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.*

\*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.  
*The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.*

\*Il pesce servito in questo locale è rigorosamente fresco. Tuttavia, in alcuni periodi dell'anno, qualche tipologia di pesce potrebbe occasionalmente essere congelata. Chiedere al personale in servizio informazioni in merito. Ai sensi del eg. UE 853/2004 il pesce da consumare crudo viene abbattuto e congelato alla temperatura di -20 °C per almeno 2 ore.

\*The fish served in this restaurant is strictly fresh. In some period of the year some kinds of fish could be frozen. Please ask the staff for further information. The fish supposed to be eaten raw, is frozen at a temperature of -20 degrees for 2 hours, in accordance with the EU law n.r 852/2004.



Prodotto Vegetariano



Presidi Slow Food

## **BEVANDE / SOFT DRINKS**

### **Acqua 1/2lt 1,5€**

1/2lt water

### **Acqua 1lt 3€**

1 lt water

### **Coca ola 33cl 3€**

33cl coke

### **Coca cola zero 33cl 3€**

Coke 0

### **Fanta 33cl 3€**

Fanta orange soda 3€

### **Sprite 33cl 3€**

33cl sprite

### **Chinotto Lurisia 27cl 3€**

27cl lurisia chinotto

### **Vino al calice 5€**

Glass of wine

## **BIRRE / BEERS**

### **Peroni alla spina bionda 20cl 2€**

20cl draft peroni beer (blonde)

### **Peroni alla spina bionda 40cl 4€**

40cl draft peroni beer (blonde)

### **Birra Peroni senza glutine 33cl 4€**

Gluten free peroni beer

### **Beck's 33cl 4€**

33cl beck's beer

### **Ceres red erik 33cl 5€**

33cl red erik ceres beer

### **Birra doppio malto spagnola Alhambra reserva 1925 33cl 6€**

1925 33cl Double Malt Spanish Alhambra beer

### **Tourtel birra analcolica 33cl 4€**

33cl non-alcoholic Tourtel beer



Prodotto Vegetariano



Presidi Slow Food

## **BIRRE ARTIGIANALI / ARTISANAL BEERS**

### **Tarì (birrificio di Modica, Ragusa) 75cl 14€**

*Tarì, 75cl brewery of Modica, Ragusa*

### **Tarì Bonajuto (con cioccolato di Modica) 75cl 18€**

*Tarì bonajuto, 75cl beer with Modica chocolate*

### **Irias (birrificio di Sant'Agata di Militello, Messina) 75cl 14€**

*Irias (brewery of sant'agata d militello, messina)*

### **Irias Indica (con fichi d'india) 75cl 18€**

*Irias indica, 75cl cactus fruits flavoured beer*

### **Irias Cinquegrani 33cl 6€**

*33cl allgrains irias beer*

### **Paul Bricius 75cl (birrificio di Vittoria, Ragusa) 75cl 14€**

*75cl paul bricius (brewery of Vittoria, Ragusa)*

### **BirrArpa, birra agricola non pastorizzato (birrificio, Sambuca di Sicilia ag) 75cl 16€**

*BirrArpa, 75cl unpasteurized beer (contadino di galluzzo cropping farm of Sambuca di Sicilia, Agrigento)*

### **Chinaschi, birra agricola non pastorizzata con grani siciliani (birrificio di Salemi tp) 33cl 7€**

*Chinaschi 33cl non-pasteurized craft beer made with only Sicilian wheats (farm in Salemi, province of Trapani)*

### **Chinaschi, (con le stesse caratteristiche della 33 cl) 75cl 14€**

*Chinaschi 33cl non-pasteurized craft beer made with only sicilian wheats (farm in Salemi, province of Trapani)*

## **CAFFETTERIA / REFRESHMENTS**

### **Caffè 1,5€**

Coffee 1,5€

### **Cappuccino 2,5€**

Cappuccino 2,5€

### **Thè 2,5€**

Tea 2,5€

### **Coperto 2€**

Bread and cover 2€



Prodotto Vegetariano



Presidi Slow Food