

RAPI PITITTU

Our starters

"A MAZZA'RA" € 15,00

Pesce spada, tonno al fumo, bottarga e salame di tonno, gambero marinato con agrumi bio.

Raw swordfish, smoked tuna fish, tuna botargo, tuna salami, shrimps marinated in organic citrus fruits juice.

"LA PARMICIANA OMAGGIO AL BAROCCO PALERMITANO" € 10,00

Sformato di melanzana e caciocavallo palermitano, con salsa di pomodorini al basilico.

Servita in padellino caldo.

Aubergines cake with local caciocavallo cheese, dressed with tomato sauce and basil.

Served hot in the cooking pan.

"BALLARÒ STREET FOOD" € 9,00

Caponata, fritti di ortaggi in pastella lievitata, piccoli arancini, focaccina con milza e sfincionello con ricotta.

Caponata, battered vegetables, small arancini, bread with spleen and sfincione with ricotta cheese.

"BALLARÒ PESCE" € 15,00

Caponata con tempura di pesce spada, insalata di mare, tempura di pesce, affumicati, polpette di polipo.

Swordfish Caponata, seafood salad, fish tempura, smoked fish, octopus fishcake.

"SAUTÉ DI VONGOLE" € 13,00

Sauteed sclams

"PEPATA DI COZZE" € 8,00

Steamed mussels with pepper

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.
If you are allergic intollerant 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.

Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04)
Alcuni prodotti, in particolari periodi dell'anno o per avverse condizioni atmosferiche, potrebbe essere congelato
Some times during the year this product may be frozen.

“CATALANA DI POLIPO” € 15,00

Catalan octopus salad

“CASSATELLA DI CRUDO DEI NEBRODI E RICOTTA CON MIELE DI API NERE E ZUCCA” € 16,00

Tortino freddo di prosciutto dei Nebrodi con ricotta di bufala e zucca all'agrodolce.

Nebrodi's Crudo ham stuffed with buffalo ricotta cheese and sweet and sour pumpkin.

“TAGLIERE DI FORMAGGI BORN IN SICILY” € 14,00

Con confettura di miele di Ape Nera e cipolle rosse di Giarratana.

“Cheeseboard”: Selection of Sicilian cheeses with “Black bee” honey and Giarratana red onion jam.

“TAGLIERE DI SALUMI DEL TERRITORIO” € 14,00

“Charcuterie board”: Selection of Sicilian charcuterie.

“TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI” € 14,00

“Mixed charcuterie and cheese board”

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.

Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04)
Alcuni prodotti, in particolari periodi dell'anno o per avverse condizioni atmosferiche, potrebbe essere congelato.
Some times during the year this product may be frozen.

SU NNE COTTA É CAVURA

Our main courses

"TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MAIALINO NERO, CARCIOFI E RICOTTA CALDA" € 14,00

Tagliatelle fresche con spezzato di maialino nero al finocchio con carciofi brasati e pepita di ricotta calda.

Tagliatelle with Nebrodi black pork sauce, artichokes and warm ricotta cheese on top.

"SPAGHETTI BALLARÒ CON VONGOLE VERACI, RICCI DI MARE E GAMBERI" € 16,00

"Spaghetti Ballarò with clams, sea urchins and shrimps"

"BUCATINI CHI SARDI" € 11,00

Preparazione tipica a basa di sarde, finocchietto uva passa e pinoli con zafferano.

Traditional recipe with sardines, wild fennel, sweet raisin, pine nuts and saffron.

"TIMBALLO: FESTA DI TAVOLA" € 10,00

Anelletti alla siciliana.

Sicilian baked pasta timbale seasoned with Bolognese sauce.

"RISOTTO MARINARA RA MAMMA" € 14,00

Casalinga versione del risotto con frutti di mare, calamari, gamberi, zucchinette e ricci di mare.

Risotto with seafood, squid, shrimps, courgettes and sea urchins.

"PASTA FRITTA , CANNISTRATU E QUAGGHIA" € 12,00

Pasta cotta espressa e amalgamata con salsa di pomodoro stretta a cottura lenta, melanzane fritte, formaggio stagionato e ripassate in padella con olio extra vergine fino a doratura.

Pasta with tomato sauce, fried aubergines and aged cheese, cooked at the moment and fried in 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.

Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04)
Alcuni prodotti, in particolari periodi dell'anno o per avverse condizioni atmosferiche, potrebbe essere congelato.
Some times during the year this product may be frozen.

“RAVIOLI DI CERNIA CON POMODORO ALLA TRAPANESE CON MELANZANE E BASILICO” € 14,00

“Ravioli stuffed with grouper fish, dressed with Trapanese raw-tomato sauce (aubergines and basil)”

“TAGLIONINI NERI ALLA CREMA DI GAMBERONI E SCAMPI” € 18,00

“Black Squid ink Tagliolini with prawns and shrimps cream”

“PASTA ALLA NORMA” € 10,00

Melanzane, pomodoro e ricotta.

“Aubergines, tomato and ricotta.”

“PAPPARDELLE AL MACCO DI FAVE E RICOTTA” € 14,00

“Pappardelle with broad beans Macco and ricotta cheese”

Macco or Maccu, is a smooth cream made up of dried crushed broad beans. Its origins go back to Roman times, and it is one of the humblest dish of the rural Sicilian tradition.

“SPAGHETTI CON LE VONGOLE” € 12,00

“Spaghetti with clams”

“SPAGHETTI CON I RICCI DI MARE” € 18,00

“Spaghetti with sea urchins”

“TAGLIATELLE CON PESTO DI PISTACCHIO DI BRONTE E GAMBERI” € 14,00

“Tagliatelle with shrimps and Bronte pistachio pesto”

I nostri primi piatti sono cucinati con la pasta fresca.

Our main dishes are all made with fresh pasta.

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.

Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04)
Alcuni prodotti, in particolari periodi dell'anno o per avverse condizioni atmosferiche, potrebbe essere congelato.
Some times during the year this product may be frozen.

LE ZUPPE RU PUTIARU

Our soups

“ZUPPA DI LENTICCHIE” € 11,00

“Local lentils”

“FAGIOLI COSARUCIARU AL VINO COTTO E GIRI” € 12,00

“Cosaruciaru Beans, wine and chards”

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.

Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04)
Alcuni prodotti, in particolari periodi dell'anno o per avverse condizioni atmosferiche, potrebbe essere congelato
Some times during the year this product may be frozen.

FIMMINI A VASARI E PISHI A MANCIARI UN PONNU MAI ABBASTARI

Our second main courses

“PESCATO DEL GIORNO” € 5,00 L'ETTO

Fish of the day € 5,00 price per 100grams

“FRITTO NOBILE RI PALAZZO CATTOLICA” € 15,00

Totanetti*, gamberi, pescato, cozze e porri fritti croccanti con semola di grano duro

Squid, shrimps, fish of the day, crunchy leeks fried with durum wheat flour*

“ZUPPA RI FRANCISI D'ORLEANS”

Meglio conosciuta nel mondo come bouillabaisse importata durante la dominazione francese e composta da pescato locale, scorfani, gallinella, tracine, San Pietro, totanetti*, aromatizzata con agrumi e cannella.

Fish soup better known as bouillabaisse that consists of fresh local fish, rockfish, gallinella, tracine, San Pietro, squid flavoured with citrus fruits and cinnamon.

“GRIGLIATA REALE AL SALMORIGLIO DI PESCATO E CROSTACEI” € 25,00

Variazione di pescato e crostacei cotti in griglia e aromatizzati al tipico condimento di olio, limone, aglio e origano.

“Massive mixed fish grill”

Selection of grilled fresh fish and shellfishes, seasoned with olive oil, lemon juice and oregano.

“SPADA ALLA GRIGLIA” € 13,00

“Swordfish grill”

“GAMBERONI MARINATI” € 18,00

“Marinated Shrimps”

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.

Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04)
Alcuni prodotti, in particolari periodi dell'anno o per avverse condizioni atmosferiche, potrebbe essere congelato
Some times during the year this product may be frozen.

“GAMBERONI ALLA GRIGLIA” € 18,00

“Grilled Shrimps”

“TARTARA DI TONNO” € 16,00

“Tuna tartare”

“TONNO ALLA GRIGLIA CON PISTACCHIO DI BRONTE” € 16,00

“Tuna steak with Bronte pistachio covering”

“INVOLTINI DI PESCE SPADA” € 14,00

“Swordfish rolls”

“POLPETTE DI SARDE” € 10,00

“Sardines fishcakes”

“BACCALÀ A SFINCIONE” € 14,00

“Baccalà a sfincione”

Baked codfish with onion, tomato sauce, anchovies, oregano

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.

Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04)
Alcuni prodotti, in particolari periodi dell'anno o per avverse condizioni atmosferiche, potrebbe essere congelato
Some times during the year this product may be frozen.

CUNTI RI CHIANCIRI

“A GLASSA” € 12,00

Spezzato di carni rosse cotte lentamente con ortaggi e fondo di vitello al vino bianco

Stew of red meats, gently cooked in veal bouillon, vegetables and white wine

“BOLLITO” € 12,00

Tipico piatto a base di carne bollita in bagnetto.

Typical dish with boiled meat seasoned.

“TRIPPA CACIO E PEPE” € 12,00

Trippa da allevamenti siciliani certificati cotta al vapore e stufata in pentola con cacio stagionato e pepe nero.

Sicilian cattle tripe, steamed and stewed with aged caciocavallo cheese and black pepper.

“MAIALINO NERO DEL GIORNO” € 15,00

Dalla lombata al filetto nel rispetto della stagionalità

“Black Nebrodi pork meat of the day”

Loin or filet (please ask your waiter for the details)

“FILETTO DI VITELLO” € 17,00

“Veal filet”

“INVOLTINI ALLA SICILIANA” € 12,00

“Veal Sicilian rolls”

“GRIGLIATA MISTA DI CARNE” € 20,00

“Mixed meat grill”

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.

Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04)
Alcuni prodotti, in particolari periodi dell'anno o per avverse condizioni atmosferiche, potrebbe essere congelato
Some times during the year this product may be frozen.

A VERDURA É MEGGHIU RA CARNI

Our side dishes

"FOGLIE DEL GIORNO ASSASSUNATE" € 5,00

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

"Vegetables of the day"

Steamed vegetables of the day (please ask your waiter for the details), seasoned with vinegar and garlic.

"VERDURE GRIGLIATE" € 5,00

"Grilled vegetables"

"PATATE FRITTE, AL FORNO, PREZZEMOLATE" € 5,00

"Fried, roasted or boiled potatoes"

"ZUCCA IN AGRODOLCE" € 5,00

"Sweet and sour pumpkin"

"INSALATA VASTASA" € 5,00

"Potatoes, tomatoes, onions, olives and anchovies"

"INSALATE" € 5,00

"Other kinds of salad"

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.

Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento rapido (reg.CE 853/04)
Alcuni prodotti, in particolari periodi dell'anno o per avverse condizioni atmosferiche, potrebbe essere congelato
Some times during the year this product may be frozen.

FRUTTA E DESSERTS

Fruits and Desserts

COSI RUCI € 5,00

Desserts

INSALATA DI FRUTTA € 5,00

Fruit salad

CAFFETTERIA

Our cafeteria

CALICE DI VINO € 5,00
(PASSITO, MALVASIA, MOSCATO, ZIBIBBO, MARSALA, VENDEMMIE TARDIVE)

Glass of wine (Passito, Moscato, Malvasia, Zibibbo, Marsala, Late harvest wine)

CALICE DI BEN RYE € 7,00

Glass of Ben Rye

LIQUORI E AMARI € 4,00

Liqueurs and Spirits

DISTILLATI € 6,00

Distillates

CAFFÈ € 1,50

Coffee

CAPPUCCINO € 2,50

Cappuccino

BIBITE

Soft drinks

ACQUA NATURALE / GASATA 1LT € 3,00

Still/Sparkling water 1lt

ACQUA NATURALE / GASATA 1/2LT € 1,50

Still/Sparkling water 1/2lt

BIRRA IN BOTTIGLIA 33CL € 4,00

33cl beer

BIRRA ALLA SPINA 40 CL € 4,00

Draft beer 40cl

BIRRA ALLA SPINA 20CL € 2,00

Draft beer 20cl

BIRRA ARTIGIANALE SICILIANA 75CL € 13,00

Sicilian Artisanal beer 75cl

ARANCIATA FANTA 33CL € 3,00

Fanta orange juice 33cl

COCA COLA 25CL € 3,00

Coke 25cl

SPRITE 33CL € 3,00

Sprite 33cl

LURISIA CHINOTTO, GAZZOSA, ARANCIATA 25CL € 3,00

Lurisia Chinotto, Gazzosa, Aranciata 25cl

CALICE DI VINO € 5,00

Glass of wine

COCKTAIL ANALCOLICO € 5,00

Non – alcoholic drink

COCKTAIL ALCOLICO € 6,00

Alcoholic drink

COPERTO E PANE € 2,00

Bread and cover