



## ***Menù dell'Oste***

### *Antipasti – Starters*

#### **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, crocchè, focaccina con milza, sfincionello.

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

#### **CARPACCIO DI MARE € 16,00**

Carpaccio di pesce spada e salmone marinati con bacche di pepe rosa e insalatina di polipo al sedano bianco.

*Swordfish and Salmon Carpaccio marinated with pink pepper and served with octopus salad and white celery.*

#### **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 selection, crispbread with marinated anchovies and octopus fish balls.*

#### **IL TORTINO DELL'ORTOLANO € 12,00**

Il Tortino di cavolfiore soffiato su colata di bufala siciliana e crumble di pane al Pistacchio di Bronte.

*Cauliflower savoury pie served with sicilian buffalo mozzarella and crumble bread with Bronte's Pistachio.*

#### **MILLEFOGLIE DI PALAZZO CATTOLICA € 15,00**

Le millefoglie di pesci nobili e croccante d'ananas.

*Layered smoked fish served with pineapple.*



Primi - *First Courses*

**CREPES DEL BOSCAIOLO € 12,00**

Fagottino di crepes ai funghi misti di bosco e porcini.

*Crepes pie with mixed mushrooms and porcino mushrooms.*

**SPAGHETTI BALLARÒ € 16,00**

Spaghetti di grano duro con gamberi di Mazara, vongole, polpa di ricci e ciliegino.

*Durum wheat spaghetti with Mazara's shrimps, clams, sea urchins and sweet cherry tomatoes.*

**FETTUCINE CUTÒ € 15,00**

Fettuccine di pasta fresca saltate con ragù di pesce e crumble di pane al nero di seppia.

*Homemade fettuccine sauté with fish ragout and served with squid ink bread crumble.*

**RAVIOLI ALL'EOLIANA € 14,00**

Ravioli di grano tenero farcite con triglie all'eoliana, saltate con ciliegino al sentore di finocchietto.

*Soft wheat ravioli stuffed with goatfish sauté with sweet cherry tomatoes and wild fennel.*

**LASAGNA ALLA SICILIANA € 12,00**

Lasagnetta di pasta fresca con ragù di carne e piselli alla siciliana.

*Homemade Lasagne with peas and meat ragout prepared following the Sicilian Tradition.*



Secondi - *Main Courses*

**SPADOTTO IN CROSTA € 14,00**

Spadotto messinese in crosta di pane filicudiano e salsa al basilico.

*Gratinéed Swordfish topped with basil sauce.*

**FRITTO NOBILE € 15,00**

Croccante dorato di pesce e gambero rosso di Mazara e pastellati.

*Crunchy fried fish and shrimps selection served with buttered mixed buttered vegetables.*

**NERO DEI NEBRODI € 15,00**

Porchetta di Maialino Nero dei Nebrodi alle erbe speziate e finocchietto.

*Nebrodi's Black Pork pochetta seasoned with spices and wild fennel.*

**FAGOTTINO DELL'OSTE € 14,00**

Fagottino di vitello con pancetta, caciocavallo e biette.

*Calf pie stuffed with bacon, caciocavallo cheese and chards.*

**BACCALA' ALLA SICILIANA € 14,00**

Baccalà morro in salsa sfincione.

*Codfish with sfincione sauce.*

**TORTINO GIRGENTANO € 12,00**

Tortino di patate con cuore fondente di formaggio caprino girgentano.

*Potatoes pie with goat cheese fondue heart.*



*Bevande / soft drinks*

**Acqua 1/2lt 1,5€**

*1/2lt Water*

**Acqua 1lt 3€**

*1 lt Water*

**Coca Cola 33cl 3€**

*33cl Coke*

**Coca cola zero 33cl 3€**

*Coke 0*

**Fanta 33cl 3€**

*Fanta orange soda 3€*

**Sprite 33cl 3€**

*33cl Sprite*

**Chinotto 3€**

*Chinotto*

**Gazzosa 3€**

*Gazzosa*

**Crodino 3€**

*Crodino*

*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*

*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 di 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 pastorizzata (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)*

**Coperto 2€**  
*Bread and cover 2€*

[www.osteriaballaro.it](http://www.osteriaballaro.it)