



Menù Enoteca

Focaccine gourmet

€ 12

Panelle, gambero rosso e mozzarella di bufala siciliana di Nicosia

Sardina affumicata, mortadella di Cinisara e cipolla di Giarratana 

Carpaccio di polpo e croché

“Focaccia” gourmet

Panelle, red shrimp and ‘Nicosia’ bufala mozzarella

Smoked sardine, Cinisara’s mortadella and “giarratan onion” 

Octopus carpaccio and potato croquette

Panzerotti fritti

€ 9



Ricotta di bufala siciliana di Nicosia, sparacelli vegetables, pomodoro e pecorino

Fried Panzerotti 

‘Nicosia’ bufala mozzarella, ‘sparacelli’, tomato and pecorino cheese

Tagliere di salumi e formaggi born in Sicily con confetture di cipolla di Giarratana e Miele di Ape Nera (per 2 persone)

€ 16

Cutting of cold meat and cheeses “born in Sicily” with “Giarratana onion” jam  and black bee honey 
(for 2 persons)

Pinzimonio di mare (per 2 persone)

€ 25

Crudo di pesce e crostacei, secondo il pescato

Raw fish and shellfish, fresh catches of the day (for 2 persons)

* 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.

*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.



I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



Piatto Vegetariano