

Antipasti

Appetizers

Polpo murato (1-12-14) € 14

Polpo cotto in tegame salsa di pomodoro e croccante di pane alla carrettiera

“Murato” octopus

Octopus cooked in a pan of tomato sauce and crunchy bread in a carter

Mediterraneo (4)

Sardina affumicata, pomodorini scottati, zucchina verde, patate, arance, cipolla scalogno, olive nere e basilico € 13

Smoked sardine, scalded tomatoes, green courgette, potatoes, oranges, giarratana onion, black olives and basil

Tonno marinato, cotto a 4°, con sorbetto di limone e menta (4-8) € 16

Marinated red tuna with lemon and mint sorbet

Crudo e cotto di mare (secondo il pescato del giorno) (1-2-4-8-9-12-14) € 22

Raw and cooked fish (catch of the day)

Finta caprese di gambero rosso (1-2-7-12)

Mozzarella di bufala siciliana di Nicosia, gamberi scottati, pomodorini, crumble al basilico € 18

Red shrimp fake caprese

Buffalo mozzarella from Nicosia, seared prawns, cherry tomatoes, basil crumble

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù



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



Piatto Vegetariano

Antipasti della tradizione

Traditional appetizers

- Parmigiana di melanzane* 🌱 (1-7-9-14) € 10
Eggplant parmigiana 🌱
- Sarde a beccafico con salsa caponata e sfoglie di pane nero di tumminia* (1,4,8,11) € 12
Beccafico sardines, caponata and sheets of tumminia black bread
- Ballarò street food* (1-3-4-6-7-9-11) € 12
Arancina con bufala siciliana di Nicosia, panelle, crocche di patate, focaccina con ricotta e porchetta nostrale di maialino nero dei Nebrodi 🌻, *sfincionello, arancina di triglie e finocchietto, rizzuola con ragù di suino nero dei Nebrodi* 🌻
Ballarò street food
"Arancina" with bufala mozzarella from Nicosia, "panelle", potato croquettes, "focaccia" (flat bread) with ricotta and 'Nebrodi pulled pork' 🌻, sfincionello, "arancina" with mullet and wild fennel, sicilian fried brioche (Nebrodi pork 🌻 and caciocavallo ragu)

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù

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

 **Piatto Vegetariano**

Primi

Entrees

Paccheri di pasta fresca con salsa all'arrabbiata di mare, tenerumi, cucuzza e alici affumicate (1-4-11-12) € 14

Homemade paccheri with arrabbiata sea sauce (garlic, onion, anchovy, cuttlefish and red pepper), zucchini leaves, zucchini and smoked anchovy

Spaghettoni di pasta fresca al ragù di polpo e finocchietto (1-14) € 16

Homemade spaghetti with octopus ragù and wild fennel

Arancina di tonno rosso "ammuttunato" (1-3-4-7-11) € 15

Rice arancina with red tuna ragù

Linguine al basilico di pasta fresca con gambero rosso, pomodorino confit e limone candito (1-2-7-8-12) € 18

Homemade basil linguine with red shrimp, tomato confit and candied lemon

Raviolo fatto in casa nella "Norma"  (1-3-7-9) € 15

Homemade "ravioli", tomato, basil, eggplant, and baked ricotta 

Cannolo di pasta ripieno di ricotta, sugo alla siciliana (carne di suino nero dei Nebrodi  e vitello) e basilico (1-3-7-9) € 13

Stuffed cannolo pasta with ricotta cheese, Sicilian ragù (Nebrodi pork  and veal) and basil

Zuppa di ceci con crostini di pane e sfilacci di suino nero dei Nebrodi  (1) € 10

Chickpea soup with toasted bread and shredded Nebrodi pork 

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù



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



Piatto Vegetariano

Primi piatti della tradizione

Traditional entrees

*Bucatini di pasta fresca con sarde, finocchietto selvatico,
uva passa e pan grattato (1-4-8-11-12)*

€ 13

Homemade bucatini pasta with sardines, wild fennel, raisins pine, nuts and bread crumbs

La pasta fritta alla siciliana (1-7-9-11)

€ 13

Maccheroni, ragù bianco, piselli, ricotta di bufala siciliana di Nicosia e Vastedda della valle del Belice 

Sicilian fried pasta

Maccheroni, white sauce ragù, peas, Nicosia bufala “ricotta” and “Vastella della valle del Belice” 
cheese

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù



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



Piatto Vegetariano

Secondi

Main Courses

Pescato del giorno (4)	€ 6 per 100gr.
<i>Catch of the day</i>	
Carne di vitello da pascoli siciliani	€ 5 per 100gr.
<i>Veal meat from sicilian pasture</i>	
Calamaro con cous cous alle verdure e zuppetta alla marinara (1-2-4-12-14)	€ 17
<i>Stuffed squid with vegetable cous cous and marinara soup</i>	
Spiedo di tonno, tempura di caponata e salsa agrodolce (1-4-6-9-11)	€ 18
<i>Grilled tuna fish on a skewer, caponata tempura and sweet and sour sauce</i>	
Baccalà ammutunato con caciocavallo ragusano, salsa a sfincione, acciughe affumicate e focaccia all'origano (1-4-7)	€ 22
<i>Stuffed "ammuttunato" cod with caciocavallo cheese from Ragusa, sfincione sauce, smoked anchovy and focaccia with oregano</i>	
Polpo e gamberi rossi scottati, panella alla griglia e pancetta di Suino Nero dei Nebrodi  croccante (1-2-12-14)	€ 25
<i>Seared octopus and red shrimp, grilled panella and crispy black pork Nebrodi  bacon</i>	
Crik crok di vitello porchettato e parmigiana al sifone (1-3-7-8-9)	€ 20
<i>Larded veal nuggets and siphoned eggplant parmigiana</i>	
Filetto di Maialino Nero dei Nebrodi  affumicato, patate alla brace e salsa alle acciughe (1-4-7)	€ 16
<i>Smoked black Nebrodi  piglet filet, grilled potatoes and anchovy sauce</i>	

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù



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



Piatto Vegetariano

Secondi piatti della tradizione

Traditional second courses

Involtini di pesce spada alla siciliana (1-4-8-11-12-14) € 14

(ripieno di: spada, pane raffermo, uva passa, pinoli, agrumi)

Traditional Sicilian swordfish rolls

(stuffing: swordfish, stale bread, raisins, pine nuts, citrus fruit)

Cannolo di vitello con ricotta di bufala siciliana, bietole e guanciale (1-3-7-8) € 13

Veal cannolo with Sicilian bufala ricotta cheese, Swiss chard and cheek lard

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù



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



Piatto Vegetariano

Insalate

Salads

*Crudo e cotto di verdure e ortaggi, robiola di caprino di Capra Girgentana ,
mortadella di Cinisara e crostini al rosmarino (1-7-8-11) € 10*

*Fresh raw and cooked vegetables, Girgentano robiola goat cheese ,
Cinisara mortadella and rosemary toasted bread*

Caprese di bufala siciliana di Nicosia al basilico  (7) € 10

Basil bufala mozzarella from Nicosia caprese 

*Moneta di melanzane grill, gambero rosso scottato, burrata,
pomodorini e lattughina novella (2-7) € 12*

Grilled round eggplant, seared red shrimp, burrata, cherry tomatoes and fresh baby lettuce

*Varietà di insalate, pomodoro, ortaggi grill e
capocollo di Maialino nero dei Nebrodi  stagionato € 9*

Mixed salad, tomatoes, grilled vegetables and aged black Nebrodi  piglet capocollo

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù

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

 Piatto Vegetariano

Contorni

Side dishes

Caponata di melanzane  (1-9-11) € 7

Eggplants Caponata 

Verdure grigliate  € 5

Mixed roasted vegetables 

Patate al forno o patate prezzemolate  € 5

Baked potatoes or potatoes with parsley 

Insalata verde o mista  € 5

Green or mixed Salads 

Foglie del giorno assassinate  € 5

Sauted vegetables of the day 

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù



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



Piatto Vegetariano

Bevande

Soft drinks

Acqua 1/2lt – 1lt € 1,5 - 3

1/2lt - 1lt water

Coca cola, Coca Cola 0, Fanta, Sprite 33cl € 3

33cl coke Coca cola, Coke 0, Fanta, Sprite

Caffetteria

Refreshment

Caffè 1,5€

Coffee

Cappuccino 2,5€

Cappuccino

Thè 2,5€

Tea

Coperto 2€

Bread and cover

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù



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



Piatto Vegetariano

Menù degustazione del pranzo

Lunchtime tasting menù

Menù tre portate 25€

Three courses menù

Menù cinque portate 35€

Five courses menù

Bibite non incluse – Drinks not included

Menù disponibile solo a pranzo

Served exclusively at lunchtime

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

Our tasting menus are served for entire table

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù



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



Piatto Vegetariano



Menù bambini – Kids' menù

Primi - First main course

Pasta al pomodoro (1) 7€

Pasta with tomato sauce

Tortellini di pasta fresca con panna e prosciutto (1-3-7) 10€

Homemade tortellini with cream and ham

Pasta alla bolognese (1-9) 8€

Pasta with bolognese sauce

Secondi - Second main course

Cotoletta di vitello con patate fritte (1-3-11) 10€

Veal cutlet with fried potatoes

Pesce e patate (1-3-4) 12€

Fish and chips

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù



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



Piatto Vegetariano



COMUNICAZIONE INGREDIENTI ALLERGENI COMUNICATION INGREDIENTS ALLERGENS

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "Substances or products causing allergies or intolerances".

1	Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products</i>	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti <i>Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.</i>
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products based on shellfish</i>	9	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i>
3	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and by-products</i>	10	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>
4	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products based on fish</i>	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg per kg o per litro <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg for kg or for liter</i>
6	Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni <i>Soy and soy-based products</i>	13	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine and lupine-based products</i>
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products based on molluscs</i>

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili nel menù oppure rivolgendosi al personale in servizio.

I prodotti serviti in questo locale sono rigorosamente freschi. Tuttavia, in alcuni periodi dell'anno, qualche tipologia di prodotto potrebbe occasionalmente essere congelata. Chiedere al personale in servizio informazioni in merito.

Ai sensi del Reg. UE 853/2004 il pesce da consumare crudo viene abbattuto e congelato alla temperatura di -20 °C per almeno 24 ore.

La Direzione

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances is available on the menu or by the staff in service.

The food served in this restaurant is strictly fresh. In some period of the year some kinds of food 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 24 hours, in accordance with the EU law n.r 853/2004.

The management

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.

The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menu



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



Piatto Vegetariano

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù



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



Piatto Vegetariano