




Menù Enoteca


Focaccine cunzate (1-4-7-8-11) € 12

Milza; porchetta; mortadella di Cinisara; panelle e crochè; pomodoro, acciughe e caciocavallo

Spleen; porchetta; Cinisara mortadella; chickpea paddies and potato crocket;, tomato, anchovies and caciocavallo

Focaccine gourmet (1-2-4-7-8-11-14) € 14

Panelle, gambero rosso e mozzarella di bufala siciliana di Nicosia; Sardina affumicata, mortadella di Cinisara e cipolla di Giarratana ; Carpaccio di polpo e croché



Panelle, red shrimp and 'Nicosia' bufala mozzarella; Smoked sardine, Cinisara's mortadella and "giarratan onion" ; Octopus carpaccio and potato croquette



I coppi di fritturina di mare (1-2-4-12-14) € 15

Fried Fish

Sarde a beccafico (1-4-8) € 10

Beccafico Sardines

Tagliere di salumi e formaggi born in Sicily con confetture di cipolla di Giarratana  e Miele di Ape Nera  (per 2 persone) (7-8) € 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) (2-4) € 25

Crudo di pesce e crostacei, secondo il pescato

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

*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