

Antipasti

Appetizers

Polpo murato

€ 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

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

€ 16

Marinated tuna with lemon and mint sorbet

Crudo e cotto di mare (secondo il pescato del giorno)

€ 22

Raw and cooked fish (catch of the day)

Finta caprese di gambero rosso

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

Aperti tutti i giorni a pranzo dalle 12 alle 15, a cena dalle 19 alle 23

Coperto Bread and cover € 2



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)*

Aperti tutti i giorni a pranzo dalle 12 alle 15, a cena dalle 19 alle 23

Coperto Bread and cover € 2



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



Piatto Vegetariano

Primi Starters

Paccheri di pasta fresca con salsa all'arrabbiata di mare, tenerumi, cucuzza e alici affumicate € 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 € 16

Homemade spaghetti with octopus ragù and wild fennel

Arancina di tonno "ammuttunato" € 15


Rice arancina with tuna ragù

Linguine al basilico di pasta fresca con gambero rosso, pomodorino confit e limone candito € 18

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

Raviolo fatto in casa nella "Norma"  € 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 € 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  € 10

Chickpea soup with toasted bread and shredded Nebrodi pork 

Bucatini di pasta fresca con sarde, finocchietto selvatico, uva passa e pan grattato € 13

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

La pasta fritta alla siciliana € 13

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

Aperti tutti i giorni a pranzo dalle 12 alle 15, a cena dalle 19 alle 23

Coperto Bread and cover € 2



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

€ 6 per 100gr.

Catch of the day

Carne di vitello da pascoli siciliani

€ 5 per 100gr.

Veal meat from sicilian pasture

Spiedo di tonno, tempura di caponata e salsa agrodolce

€ 18

Grilled tuna fish on a skewer, caponata tempura and sweet and sour sauce

Ricciola scottata su pane cunzato alla mediterranea

€ 22

Quadrucchi di pomodoro, alaccia salata di Lampedusa 🌻, mandorla di Noto 🌻, olive e capperi di Salina 🌻

Undercooked Amberjack on Mediterranean bread

Polpo e gamberi rossi scottati, panella alla griglia e pancetta di suino nero dei Nebrodi 🌻 croccante € 25

Seared octopus and red shrimp, grilled panella and crispy black pork Nebrodi 🌻 bacon

Arrosticini di pesce, crostacei e ortaggi

€ 25

Piccoli spiedini di spada, tonno, gambero viola, polpo e ricciola, zucchinette verdi, peperone e scalogno

Fish skewers, crustaceans and vegetables

Small skewers of swordfish, tuna, purple shrimp, octopus, amberjack, green zucchini, Pepper and shallots

La gratella nell'orto

€ 20

Picanha, salsiccia di maialino nero dei Nebrodi 🌻 al bacon, coscetta di quaglia farcita alla palermitana, filetto di vitello lardellato, ortaggi grigliati e varianti di salse

Grilled meat in the garden

Filetto di maialino nero dei Nebrodi 🌻 affumicato, patate alla brace e salsa alle acciughe € 16

Smoked black Nebrodi 🌻 piglet filet, grilled potatoes and anchovy sauce

Aperti tutti i giorni a pranzo dalle 12 alle 15, a cena dalle 19 alle 23

Coperto Bread and cover € 2



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

€ 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

€ 13

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

Insalate - Salads

Crudo e cotto di verdure e ortaggi, robiola di caprino di Capra Girgentana 🌻, mortadella di Cinisara e crostini al rosmarino

€ 10

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

Caprese di bufala siciliana di Nicosia al basilico 🌿

€ 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 dei Nebrodi 🌻 stagionato € 9

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

Aperti tutti i giorni a pranzo dalle 12 alle 15, a cena dalle 19 alle 23

Coperto Bread and cover € 2



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  € 7

Aubergines Caponata 

Verdure grigliate  € 5

Mixed grilled vegetables 

Patate al forno, patate prezzemolate  € 5

Baked potatoes, potatoes with parsley 

Insalate  € 5

Leaf Salads 

Foglie del giorno assassunate  € 5

Steamed vegetables of the day 

Bevande

Soft drinks

Acqua 1/2lt – 1lt € 1,5 - 3

Aperti tutti i giorni a pranzo dalle 12 alle 15, a cena dalle 19 alle 23

Coperto Bread and cover € 2



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



Piatto Vegetariano

1/2lt - 1lt water

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

€ 3

33cl coğe Coca cola, Coğe 0, Fanta, Sprite

Caffetteria

Refreshment

Caffè

1,5€

Coffee

Cappuccino

2,5€

Cappuccino

Thè

2,5€

Tea

Coperto

2€

Bread and cover

Aperti tutti i giorni a pranzo dalle 12 alle 15, a cena dalle 19 alle 23

Coperto *Bread and cover* € 2



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



Piatto Vegetariano



Menù bambini – Childrens' 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

Aperti tutti i giorni a pranzo dalle 12 alle 15, a cena dalle 19 alle 23

Coperto Bread and cover € 2



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



Piatto Vegetariano