



## Menù Enoteca

### **Variazione di Focaccine Gourmet (1.4.6.7.9.11) 9€**

- 1- Stracciatella di bufala, pomodorino e verdure in agrodolce
- 2- Spada affumicato, primo sale, zucchine grill e miele di Ape Nera 🍯
- 3- Melanzane grill, alaccia salata di Lampedusa 🍯, pomodori e scarola
- 4- Composta di cipolla Giarratana 🍯, caprino girgentano 🍯 e pancetta di stesa di maialino Nero dei Nebrodi 🍯

*Selection of gourmet small focaccia bread*

1. Buffalo stracciatella, cherry tomatoes, sweet and sour vegetables
2. Smoked swordfish, primo sale cheese, grilled zucchini and black bee honey
3. Grilled eggplant, salted sardines from Lampedusa, tomatoes and escarole
4. Giarratana onion preserve, girgentano caprino cheese and Nebrodi black pork pancetta

### **Pizza frita siciliana (Scarola, salsiccia di maialino e bufala di Nicosia) (1,7) 8€**

*Fried Sicilian Pizza (escarole, baby pork, sausage and buffalo mozzarella from Nicosia)*

### **Lingotto di tonno pinna giallo marinato, macedonia di frutta, sorbetto mela verde e wasabi (4.9) 10€**

*Marinated yellow fin tuna, fruit salad, green apple sorbet and wasabi*

### **Crocché di gambero rosso e salsa alla pizzaiola affumicata (1.2.3.6.10.11) 13€**

*Red prawn crocchè and smoked pizzaiola sauce*

### **Coscetta di quaglia croccante farcita alla siciliana, ketchup di pomodori arrosto e il suo uovo (1.3.6.11) 9€**

*Crispy Sicilian stuffed quail thigh, roasted tomato ketchup and quail egg*

### **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)*



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



**Piatto Vegetariano**

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



## **L'Apericena dell'Osteria Ballarò con un calice di vino\* o cocktail\***

**18€**

\*Calice e cocktail prezzati fino a 8€

### **L'Apericena comprende:**

*Variazione di focaccine gourmet*

*Pizza fritta con lardo di maialino nero dei Nebrodi*

*Pizza fritta con pomodorini e mozzarella*

*Tartare di tonno e carciofi marinati al Wasabi*

*Sardina fritta all'agrodolce*

*Street food siciliano*

*Piccolo tagliere di salumi e formaggi born in Sicily dai vari presidi slow food, accompagnato da pasta cresciuta*

**IMPORTANTE:** Vista la varietà dei componenti, comunicare al maître ogni intolleranza

*Disponibile solo a cena*

*Served exclusively at dinnertime*

*L'Apericena è servito per l'intero tavolo*

*Our tasting menus are served for entire table*



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



**Piatto Vegetariano**

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