


## *Antipasti*

### *Appetizers*

*Polpo barbecue con rape e ketchup di albicocche (3-7-9-14) € 15*

*BBQ octopus with turnips and apricot ketchup*

*Frittura di sarde, agrodolce di cipolla Giarratana ,  
uva passita e mousse di caprino (1-3-4-7-11) € 14*

*Fried sardines, sweet and sour Giarratana onions , raisins and caprino cheese mousse*

*Tonno marinato al finocchietto selvatico, coulis di lattuga di mare e  
sorbetto di mela verde e wasabi (4-9) € 18*

*Marinated tuna with wild fennel, sea lettuce coulis, green apple sorbet and wasabi*

*Elementi di mare (1-2-3-4-7-9-11-12-14) € 24*

*(Polpo scottato alla pizzaiola, cozze ripiene, frittelle di baccalà, tonno marinato, cocktail di gambero rosso  
al mandarino e burrata)*


*Sea Elements*

*(Pizzaiola seared octopus, stuffed mussels, salted codfish pancakes, marinated tuna, raw shrimp cocktail  
with burrata cheese and mandarin)*

*Falsomagro di patate, ragù di maialino nero dei Nebrodi e cremoso di piselli (7) € 11*

*Mashed potato roll, Nebrodi pork ragù, and pea purée*

*Crostino fritto di sparacelli, uovo poché e salsa al pecorino siciliano  (1-3-7-11) € 12*

*Broccoli fried bread, poached egg and Sicilian pecorino cheese sauce *

\*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

## *Antipasto della tradizione*


### *Traditional appetizer*

*Ballarò street food* (1-3-4-6-7-9-11)

€ 11

*Arancina con bufala siciliana di Nicosia, panelle, crocche di patate, 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, 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

*Maccheroncino con cime di rapa, tartare gamberi rossi e bottarga (1-2-4-12)* € 18

*Maccheroni with broccoli rabe, tartare red prawns and bottarga*


*Tortello nero ripieno di scarola, seppie, salsa al ragusano e limone candito (1-3-4-7-12-14)* € 18

*Black tortello filled with escarole, squid, Ragusano cheese sauce and candied lemon*

*Spaghettoni integrale, salsa ai frutti di mare e polvere di lattuga marina (1-2-4-9-12-14)* € 18

*Whole wheat spaghettoni, seafood sauce, sea lettuce powder*


*Tortelli variegati ai porcini, crema di zucca, salsa allo zafferano e barbabietola*  (1) € 15

*Mixed tortelli with Porcini mushrooms, zucchini purée, saffron sauce, beetroot and pumpkin* 

*Conchiglioni gratinati ai broccoli arriminati, pancetta tesa di maialino nero dei Nebrodi* 

*e salsa allo zafferano ennese (1-7-8-9-11)* € 13

*Baked pasta shells with pan seared cauliflower, black Nebrodi pork*  *pancetta and saffron sauce from Enna*

*Richiedi la versione vegetariana – Vegetarian upon request* 

*Raviolini di magro (ristretto di vitello), soffice di patate affumicate e asparagi (1-3-7-9)* € 14

*Ravioli with falsomagro meat, veal reduction, smoked potato purée and asparagus*

\*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

## *Primo piatto della tradizione*

### *Traditional entree*

*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*

## *Zuppa*

### *Soup*

*Passatina di fave cottoia di Modica , finocchietto e gnocchetti fritti di ricotta (1-3-7-9) € 10*

*Broad Modica bean  puree, fennel, fried ricotta gnocchi*

\*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

*Salsiccia di sgombro con mortadella di Cinisara, cipolla di Tropea, cremoso di panella*

*e bignè al caprino girgentano (1-3-4-6-7-8-12)*

€ 17

*Mackarel sausage with Cinisara mortadella, onions from Tropea, chickpea cream and bignè filled with Girgentano caprino Cheese*

*Cuore di baccalà, passatina di sparacelli piccanti e rascature siciliane (1-4)*

€ 22

*Salted codfish fillet, spicy broccoli purée and Sicilian shavings*

*Ricciola scottata, salsa alle carote, lime, zenzero e cavolo nero brasato (4-7-12)*

€ 22


*Pan seared amberjack, carrot sauce, lime, ginger and braised kale*

*La gratella nell'orto (1-10-11)*

€ 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*

*Picanha, black pig sausage with bacon, quail thigh stuffed at the palermitan way, veal fillet with black pork Nebrodi  cheek, grill vegetables and sauce variants*

*Cubi di angus e caciocavallo all'argentiera e parmentier di asparagi verdi (6-7)*

€ 18

*Angus cubes, caciocavallo all'argentiera and green asparagus*

*Morbido di vitello con crema di patate affumicate (7-9)*

€ 15

*Slow-cooked veal at low temperature with smoked potato cream*

\*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*

*Pescato del giorno (4)*

*€ 6 per 100gr.*

*Catch of the day*

*Carne di vitello da pascoli siciliani*

*€ 5 per 100gr.*

*Beef steak from sicilian pasture*

*Il piatto dell'Oste: bollito misto e le sue salse (9-10-12)*

*€ 20*

*Host's dish: boiled meat (veal and 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**

## 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 carciofi*  (1-9-11) € 7

*Artichokes 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 COMMUNICATION 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".*

<b>1</b>	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>	<b>8</b>	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>
<b>2</b>	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products based on shellfish</i>	<b>9</b>	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i>
<b>3</b>	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and by-products</i>	<b>10</b>	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>
<b>4</b>	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products based on fish</i>	<b>11</b>	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>
<b>5</b>	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	<b>12</b>	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>
<b>6</b>	Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni <i>Soy and soy-based products</i>	<b>13</b>	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine and lupine-based products</i>
<b>7</b>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>	<b>14</b>	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**