



# *Menù*

*Chef Calogero Branca*

*\*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*

 **Piatto Vegetariano**

## *Antipasti*

### *Appetizers*

*Polpo alla Luciana (1.4.14) € 13*

*Polpo maiolino cotto in terracotta, salsa all'arrabbiata, oliva nocellara del Belice e capperi di Pantelleria*

*Luciana Octopus*

*Maiolino octopus cooked in terracotta, arrabiata sauce, black Nocellara olives from Belice and capers from Pantelleria*

*Porchetta di tonno pinne gialle scottato, purea di finocchi,  
arance e scalogno caramellato (1-4-7) € 14*

*Seared yellow fin tuna Porchetta, fennel purè, oranges and caramelized shallots*

*Iris fritta di Baccalà (1.3.4.7.11) € 15*

*Mousse di baccalà colatura di provola fresca e acciughe di Aspra*

*Cod mousse, fresh provola cheese sauce and anchovies from Aspra*

*Elementi di mare (1.2.3.4.7.9.14) € 22*

*Baccalà in carrozza, polpo alla luciana, tonno in porchetta, sarde fritte a beccafico,  
finta caprese di gambero rosso*

*Sea Elements*

*Baccalà in carrozza, Luciana octopus, tuna Porchetta, Beccafico fried sardines, red prawn Caprese*

*Parmigiana di melanzane  (1.7.14) € 10*

*Eggplant Parmigian*

\*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

## *Antipasto della tradizione*

### *Traditional appetizer*

*Ballarò street food (1.4.5.7.8.9)*

€ 11

*Arancinette alla carne ed al burro, panelle, crochè di patate, sfincionello bagherese, crostino ai funghi con prosciutto e mozzarella, spiedino siciliano*

*Sarde fritte a beccafico su caponata di ortaggi all'agrodolce (1.4.8.9.11)*

€ 11

*Beccafico fried sardines on a sweet and sour vegetable caponata*

\*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*

## Primi

### Entrees

*Paccheri di pasta fresca all'arrabbiata di mare, con caviale di melanzane arrosto, alici affumicate e mollica tostata (1.4.11.14)* € 14

*Seafood arrabbiata with homemade Paccheri pasta, with eggplant caviar, smoked anchovies and toasted breadcrumbs*

*Linguine integrali ai frutti di mare ed emulsione di ricci (1.2.4.9.14)* € 18

*Seafood whole wheat Linguine and sea urchin emulsion*

*Tortellone al pesto di basilico, ristretto di crostacei e crudo di gambero rosso (1.3.7.9.14)* € 17

*Tortellone with basil pesto, shellfish reduction and raw red shrimp*

*Raviolo nella norma  (1.3.7)* € 13

*Raviolo liquido di ricotta salata, ragù di pomodoro al basilico e melanzane*

*Liquid ravioli with salted ricotta cheese, tomato ragù with basil and eggplants*

*Cavatelli con ragù di pomodoro confit alla trapanese, crema di mandorla di Noto affumicata e zucca rossa  (1.8)* € 12

*Cavatelli pasta with trapanese tomato confit ragù, smoked Noto almonds cream and pumpkin*

### 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*

\*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

## **Secondi**

### *Main Courses*

<b><i>Frittura di mare e verdure con salsa all'agrodolce (1.2.4.14)</i></b>	<b>€ 15</b>
<i>Fried fish and vegetables with a sweet and sour sauce</i>	
<b><i>Tonno ammutunato, cipollata alle mandorle di Noto e sciroppo al nero d'Avola (1.3.4.7.11)</i></b>	<b>€ 18</b>
<i>Tuna ammutunato, sautéed onions with Noto almonds and a Nero d'Avola wine syrup</i>	
<b><i>Sfincione di baccalà (1.4.7)</i></b>	<b>€ 20</b>
<i>Cod Sfincione</i>	
<b><i>Zuppa di mare (secondo il pescato) (2.4.9.14)</i></b>	<b>€ 20</b>
<i>Fish soup (fish of the day)</i>	
<b><i>Crepinette di mailaino con salsa di pane nero alla pizzaiola e cime di rapa (7-9)</i></b>	<b>€ 13</b>
<i>Baby pork crépinette with pizzaiola pumpernickel sauce and turnip greens</i>	
<b><i>La gratella nell'orto (1.7.10.11)</i></b>	<b>€ 18</b>
<b><i>crepinette di maialino, involtino di vitello, tagliata di angus alla pizzaiola, nodino di vitello con tuma e pancetta tesa, ortaggi grigliati</i></b>	
<i>Grilled meat in the garden</i>	
<i>baby pork crépinette, veal roll, pizzaiola angus steak, baby veal with tuma cheese, bacon and grilled vegetables</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*

## *Secondi piatti della tradizione*

### *Traditional second courses*

*Involtini di pesce spada e gambero rosso ai fumi e profumi di Sicilia (1.2.4.8)* € 14

*Swordfish rolls with smoked red shrimp and Sicilian aromas*

*Pescato del giorno (4)* € 6 per 100gr.

*Catch of the day*

*Carne di vitello da pascoli siciliani* € 5 per 100gr.

*Beaf steak from sicilian pasture*

\*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*

## *Insalate*

### *Salads*

*Nizzarda*  (3.4.6)

€ 9

*Foglie insalata mista, uova, pomodorino confit, tonno scottato, cipolla rossa, olive, fagiolini*

*Mixed greens, eggs, cherry tomato confit, seared tuna, red onions, olives, green beans*

*Poké di mare, frutta, ortaggi e verdure* (2.4.6.9)

€ 14

*Crostacei al vapore, tonno scottato, mango, papaya, mela verde, sedano rapa, carote, cavolo viola, avocado*

*Steamed shellfish, seared tuna, mango, papaya, green apples, celeriac, carrots, red cabbage, avocado*

*Caesar salad di pollo* (1.7)

€ 10

*Lattuga romana, scaglie di parmigiano, crostini fritti, scaloppe di pollo alla griglia,  
servito con dressing all'erbette aromatiche*

*Romaine lettuce, parmesan cheese flakes, fried croutons, grilled chicken breasts, served with an aromatic herb dressing*

*Insalata siciliana*  (4)

€ 7

*Finocchi, arance, aringa affumicata, scalogno, ravanelli*

*Fennel, oranges, smoked herring, shallots, radish*

\*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*


## Contorni


### Side dishes


*Caponata di melanzane*  (1-9-11) € 7


*Caponata* 


*Verdure grigliate*  € 5

*Mixed roasted vegetables* 

*Patate al forno*  € 5

*Baked potatoes or potatoes with parsley* 

*Insalata verde o mista*  € 5

*Green or mixed Salads* 

\*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



## *Dolci – Desserts*

*Pistacchiosa* 8€

*Namelaka al pistacchio, spugna al pistacchio, croccantino al pistacchio salato e frutti (1.3.7.8)*

*Pistachio Namelaka, pistachio sponge cake, salty pistachio crunch and fruit*

*Delizia* 8€

*Semifreddo al cioccolato fondente, caffè e caramello (1-3-7-8)*

*Dark chocolate semifreddo, coffee and caramel*

*Tiramisù Ballardò* 8€

*Tiramisù al Marsala e al caffè (1-3-7-8)*

*Savoiaro biscuit, Marsala wine and espresso sauce*

*Intensamente frutta* 7€

*Frozen di limone, zuppetta di frutta esotica*

*Lemon frozen, exotic fruit soup*

*Cassata classica siciliana* 6€

*Traditional sicilian cassata (1-3-7-8)*

*Cannolo siciliano* 5€

*Traditional Cannolo with ricotta cream filling (1-3-7-12)*

*Sorbetti di nostra produzione* 5€

*Home-made sorbets*

*Tagliata di frutta fresca* 6€

*Fresh fruits salad*

\*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

## ***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*

## *Menù degustazione del pranzo*

### *Lunchtime tasting menù*

*Menù tre portate* 25€

*Three courses menù*

*Menù quattro portate* 30€

*Four 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*



## *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*



## 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".*

<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*