



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 (1.4.7.8.9.11)

€ 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

<i>Frittura di mare e verdure con salsa all'agrodolce (1.2.4.14)</i>	€ 15
<i>Fried fish and vegetables with a sweet and sour sauce</i>	
<i>Tonno ammutunato, cipollata alle mandorle di Noto e sciroppo al nero d'Avola (1.3.4.7.11)</i>	€ 18
<i>Tuna ammutunato, sautéed onions with Noto almonds and a Nero d'Avola wine syrup</i>	
<i>Zuppa di mare (secondo il pescato) (2.4.9.14)</i>	€ 20
<i>Fish soup (fish of the day)</i>	
<i>Crepinette di maialino con salsa di pane nero alla pizzaiola e cime di rapa (7-9)</i>	€ 13
<i>Baby pork crêpinette with pizzaiola pumpernickel sauce and turnip greens</i>	
<i>La gratella nell'orto (1.7.10.11)</i>	€ 18
<i>crepinette di maialino, involtino di vitello, tagliata di angus alla pizzaiola, nodino di vitello con tuma e pancetta tesa, ortaggi grigliati</i>	
<i>Grilled meat in the garden</i>	
<i>baby pork crêpinette, 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 (1.2.4.7.8) € 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 menù


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

Tasting menù

Menù tre portate 27€

Three courses menù

Menù quattro portate 35€

Four courses menù

Bibite non incluse – Drinks not included

*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".

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