



Menù Bistrot, Take-Away, Delivery

La Martorana – Via Vittorio Emanuele, 196

Orario: tutti i giorni 7-22 (dalle 18 alle 22 solo Take-Away e Delivery)

Tel.: 091.6536464 – WhatsApp Delivery: 339.7623013

Antipasti

Insalata di mare € 10

Seafood Salad

Elementi di mare € 20

(Iris di baccalà, polpo alla luciana, carpaccio di ricciola marinata alla soia e miele di ape nera, sarde fritte a beccafico, finta caprese di gambero rosso)

Sea Elements

Iris codfish, Luciana octopus, marinated amberjack, Beccafico fried sardines, red prawn Caprese

Il nostro Street Food € 10

(Arancinette alla carne ed al burro, panelle, crocchè di patate, sfincione bagherese, crostino ai funghi con prosciutto e mozzarella, spiedino siciliano)

Tagliere di salumi e formaggi del territorio € 14

Mixed cold cuts and cheeses

Royale di patate ai porcini e fonduta di zucca rossa arrosto € 10

Potato royale with porcini mushrooms and roasted red pumpkin fondue

Primi

**Bucatini di pasta fresca con sarde, finocchietto selvatico,
uva passa e pan grattato** € 12

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

Spaghetti ai frutti di mare € 15

Seafood whole wheat Spaghetti

Raviolo nella norma € 12

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

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

Cannolo al “sugo della domenica” € 11

Baked pasta with ricotta, veal and pork ragout

Secondi

La gratella nell’orto € 18

**Crepinette di maialino, involtino di vitello, tagliata di angus alla pizzaiola,
nodino di vitello con tuma e pancetta tesa, ortaggi grigliati**

*Grilled meat in the garden baby pork crépinette, veal roll, pizzaiola angus steak,
baby veal with tuma cheese, bacon and grilled vegetables*

Frittura di mare e verdure con salsa all’agrodolce € 14

Fried fish and vegetables with a sweet and sour sauce

Involtini di pesce spada e gambero rosso ai fumi e profumi di Sicilia € 14

Swordfish rolls with smoked red shrimp and Sicilian aromas

Dessert

Setteveli al cioccolato	€ 5
Dolce Gaia all'amarena	€ 5
Cheesecake alla fragola	€ 5
Cassata classica siciliana	€ 5
Cannolo	€ 3

La degustazione alla maniera dell'Osteria Ballarò (min. 2pax) € 28

Gli antipasti (Iris di baccalà, carpaccio di ricciola marinata alla soia e miele di ape nera, sarde fritte a beccafico, finta caprese di gambero rosso, Royale di patate ai porcini e fonduta di zucca rossa arrosto, tagliere di salumi e formaggi)

Iris codfish, marinated amberjack, Beccafico fried sardines, red prawn Caprese, mixed cold cuts and cheese, Mixed cold cuts and cheeses

Primi Spaghetto ai frutti di mare *oppure* Ravioli nella norma

Seafood whole wheat Spaghetti

Or

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