



# 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.: 091.326488 – WhatsApp Delivery: 339.7623013

Se vuoi, ordina Online, consegna gratuita:

[osterialab.it](http://osterialab.it)

## ***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, crochè di patate, sfincionello 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*

**Club sandwich e patate fritte** € 11

## ***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*

## ***Insalate***

**Insalata Martorana** € 13

Misticanza di campo, acciuga affumicate, capperi in frutto, olive, arance, gamberi rossi marinati, mandorla

**Caesar salad** € 10

Pollo grill, lattuga verde, scaglie di Grana, salsa caesar, bacon croccante

**Caprese di Bufala** € 8

Mozzarella di bufala siciliana di Nicosia e pomodoro

## ***Dessert***

**Setteveli al cioccolato** € 5

**Dolce Gaia all'amarena** € 5

**Cheesecake alla fragola** € 5

**Cassata classica siciliana** € 5

**Tiramisù al Marsala ed al caffè** € 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*