



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

Shabu shabu di sarde, cremoso di ricotta di bufala e crumble di pane a beccafico (1.4.7) € 12

Cannolo di ceci, mousse di baccalà e cous cous di broccoli affogati (1.3.4.7) € 15

Elementi di mare (1.2.3.4.6.7.9) € 22

Cannolo di ceci con mousse di baccalà; shabu shabu di sarde; ricciola marinata, sedano e bottarga; insalatina di gambero rosso e aringa

L'Orto tra sapori e colori  (6.9) € 14

Soffice di patate viola, ortaggi di stagione glassati ed erbe di campo

Dripping di vitello affumicato (7.9.10) € 13

Cotto di vitello affumicato e acquarello di salse

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

*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

Gnocchetti di pasta al nero con ragù di polpo e finocchietto (1,14) € 14

Linguine alla carrettiera cremoso di broccoli, gamberi e mollica tostata alla bottarga (1.2.4) € 18

*Bucatini di pasta fresca con sarde, finocchietto selvatico,
uva passa e pan grattato (1-4-8-11-12) € 13*

Raviolini di agnello "aggrassata" (1.3.7.9) € 13

Ravioli farciti con agnello, cremoso di patate, ristretto di agnello e pecorino rosso di Sicilia

Pappardelle ai porcini, burro di mandorle e zucca rossa  (1,8) € 15

*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

<i>Frittura di mare e verdure con salsa all'agrodolce (1. 2. 4. 14)</i>	<i>€ 15</i>
<i>Ricciola alla brace, lenticchie di Ustica e scarola brasata (4. 9)</i>	<i>€ 22</i>
<i>Baccalà a sfincione (1. 4. 7)</i>	<i>€ 20</i>
<i>Guancia di maialino nero dei Nebrodi, foie gras, pavé di ortaggi glassati e salsa al melograno (7. 9)</i>	<i>€ 18</i>
<i>Lombetto di agnello in porchetta, parmantier di asparagi e il suo ristretto (7. 9)</i>	<i>€ 20</i>
<i>Pescato del giorno (4) 100gr.</i>	<i>€ 6 per</i>
<i>Carne di vitello da pascoli siciliani</i>	<i>€ 5 per 100gr.</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*

Contorni

<i>Vendure grigliate</i> 	€ 5
<i>Patate al forno</i> 	€ 5
<i>Insalata verde o mista</i> 	€ 5

*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

Coccole delle Feste **8€**

Cake al cioccolato, gelato alla vaniglia, pralinato alle nocciole, nocciole caramellate e polvere di panettone agli agrumi (1, 3, 7, 8)

Profumi d'Inverno **8€**

Caldarroste, cachi e crumble agli agrumi (1, 3, 7, 8)

Torrone **8€**

Parfait al gianduia, cubbaita di pistacchio e mandorle, gelé ghiacciato al mango e mandarino (3, 7, 8)

Cassata classica siciliana (1-3-7-8) **6€**

Cannolo siciliano (1-3-7-12) **5€**

Sorbetti di nostra produzione **5€**

Tagliata di frutta fresca **6€**

Piccola degustazione di formaggi siciliani (7-8) **8€**

*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

Acqua 1/2lt - 1lt €1.5 - 3

Coca cola, Coca Cola 0, Fanta, Sprite 33cl €3

Caffetteria

Caffè 1.5€

Cappuccino 2.5€

Thè 2.5€

Coperto 2€

*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

<i>Pasta al pomodoro (1)</i>	7€
<i>Tortellini di pasta fresca con panna e prosciutto (1-3-7)</i>	10€
<i>Pasta alla bolognese (1-9)</i>	8€

Secondi

<i>Cotoletta di vitello con patate fritte (1-3-11)</i>	10€
<i>Pesce e patate (1-3-4)</i>	12€

*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