



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

Starters

Crik crok di polpo, carciofo ammattunato e caciocavallo (1.3.7.8.14) € 16

Octopus crik crok, stuffed artichoke and caciocavallo cheese

Tonno e tonnato (1.3.4.6.9.10) € 16

Salted and marinated tuna, with tuna sauce

Elementi di mare (1.3.4.6.7.8.9.14) € 25

Crik crok di polpo; tonno e tonnato; tartare di ricciola al lime e mela verde; rocher di gambero; calamarella ripiena

Octopus crik crok; salted and marinated tuna, with tuna sauce; amberjack tartare with lemon and green apple; shrimp rocher; small squids stuffed

Parmigiana di melanzane (1.7)  € 13

Aubergines Parmigian (kind of salt cake with Madonie's provola cheese, parmigiano cheese, basil, tomato suace)

Ballarò street food (1.7.8.9.11) € 13

Panelle, croché, sfincione palermitano, arancina al pistacchio e bufala, arancina al burro e crostino ai porcini

Panelle, croché, sfincione palermitano, arancina with pistachio and buffalo mozzarella cheese, arancina with butter and ham and crostino with porcini mushrooms

*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

Main courses

Calamarata artigianale al nero di seppia con ragù di polpo, baccalà mantecato, olive e polvere di capperi (1.4.7.9.14) € 18

Black handmade "calamarata", served with octopus sauce (ragù), olives and capers powder

Tortello zucca rossa e gamberi con caciucco di mare (1.2.3.4.9.14) € 22

Homemade "tortello" filled with pumpkins and shrimps, with seafood "caciucco" sauce

Tagliatella allo zafferano, macco di fave cottoia, ricotta di bufala siciliana di Nicosia agrumata e tartare di ricciola (1.3.4.7.9) € 18

Homemade saffron "tagliatelle", fava beans "cottoia", thick cream, with Nicosia's sicilian buffalo ricotta cheese aromatised with citrus and tartare of amberjack

Candele artigianali alla carbonara di broccoli al forno e provola delle Madonie (1.7.8)  € 14

Handmade pasta with carbonara broccoli baked sauce, embellished with Madonie's provola cheese

Pacchero artigianale ai porcini, ragù dei pascoli siciliani e pesto di mandorle (1.3.8.9) € 15

Homemade pasta "pacchero" with porcini mushrooms, served with sicilian pasture sauce and almond pesto

*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

Second courses

Tronchetto di spada a beccafico, verdure in saor, e maionese di bottarga (1.3.4.6.7.8) € 17

Beccafico sword fish log, vegetables in saor and bottarga mayonnaise

**Calamaro spillo con broccoli arriminati,
crocché di couscous al nero di seppia e gamberi (1.2.4.9.14) € 22**

Pin squid with broccoli stir fried couscous croquettes with squid ink and shrimps

Ombrina allo scaccio siciliano, purè di ceci neri e carciofo arrosto (1.4.6.8.9) € 24

*Croacker served with "sicilian scaccio" (mixed crushed of almond and pistachio),
black chickpea and roasted artichocke*

Frittura di mare e verdure con salsa all'agrodolce (1.2.4.6.14) € 15

Fried fish and vegetables with a sweet and sour sauce

Falsomagro alla siciliana, uovo pochè e soffice di patate affumicata (1.3.7.9) € 16

Sicilian false skinny, egg poché and fluffy smoked potatoes

Tra cielo e pascoli (1.3.7.8.9.10) € 24

Porchetta di maialino nero dei Nebrodi con soffice di patata affumicata;

Terrina di coniglio alla cacciatora;

Cosce di quaglia e salsiccia con scarola brasata;

Kebab di cinghiale affumicato

Nebrodi black pig's roast pork with fluffy smoked potato;

Rabbit's terrine "alla cacciatora";

Quail leg and sausage with braised escarole;

Smoked wild boar kebab






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

Beef steak from sicilian natural 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

Contorni

Side courses

<i>Caponata di melanzane</i>  (1-9-11)	€ 7
<i>Aubergines Caponata</i> 	
<i>Ortaggi grigliati</i> 	€ 7
<i>Grilled mixed vegetables</i> 	
<i>Patate al forno al rosmarino</i> 	€ 5
<i>Baked potatoes with rosemary</i> 	
<i>Insalata verde o mista</i> 	€ 5
<i>Green or mixed Salads</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

Dolci

Desserts

<i>Ad Oriente</i> (1.3.7.8)	8€
<i>Dolcezza al fico d'india, spezie e frutti di bosco</i>	
<i>Prickly pear dessert, spices and wild berries</i>	
<i>Bohémien</i> (1.3.7.8)	8€
<i>Cre moso al fondente con cuore al pistacchio e sablé alle mandorle</i>	
<i>Dark chocolate creamy with pistachios and almonds sablé</i>	
<i>Fior d'Arancio</i> (3.7.8)	8€
<i>Parfait alla vaniglia e fiori di zagara con zuppetta di frutta</i>	
<i>Vaniglia parfait and orange blossom with fruit sauce</i>	
<i>Tiramisù al Marsala</i> (1.3.7.8)	8€
<i>Tiramisù al Marsala Riserva Ventennale Soleras Rallo</i>	
<i>Marsala Riserva Ventennale Soleras Rallo's tiramisù</i>	
<i>Cassata classica siciliana</i> (1-3-7-8)	7€
<i>Traditional sicilian cassata with ricotta cheese</i>	
<i>Cannolo siciliano</i> (1-3-7-12)	5€
<i>Traditional sicilian cannolo filled with ricotta cheese</i>	
<i>Sorbetti di nostra produzione</i>	5€
<i>Home-made sorbets</i>	
<i>Tagliata di frutta fresca</i>	6€
<i>Fresh fruits salad</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



Menù bambini – Kids' menù

Primi - 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 (bolognaise) sauce

Secondi - Second course

Cotoletta di vitello con patate fritte (1-3-11) 10€

Veal cutlet with fried potatoes

Mini cheeseburger di pollo con patatine (1-11) 10€

Mini chicken cheeseburger with 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

Menù degustazione di pesce

(Disponibile solo a pranzo nei giorni feriali –

Available only at lunch time on the weeky days, not week end)

Menù tre portate 27€

Menù quattro portate 35€

Menù

Tonno e tonnato (1.3.4.6.9.10)

Salted and marinated tuna, with tuna sauce

*Calamarata artigianale al nero di seppia con ragù di polpo, baccalà mantecato,
olive e polvere di capperi (1.4.7.9.14)*

Black handmade "calamarata", served with octopus sauce (ragù), olives and capers powder

Nel menù 4 portate serviremo anche:

Frittura di mare e verdure con salsa all'agrodolce (1.2.4.6.14)

Fried fish and vegetables with a sweet and sour sauce

Cassata classica siciliana (1-3-7-8)

Traditional sicilian cassata with ricotta cheese

Bibite non incluse

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

**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 di carne

(Disponibile solo a pranzo ad esclusione dei week end –

Available only at lunch time on the weekly days, not week end)

Menù tre portate 27€

Menù quattro portate 35€

Menù

Ballarò street food (1.7.8.9.11)

*Panelle, croccché, sfincione palermitano, arancina al pistacchio e bufala,
arancina al burro e crostino ai porcini*

*Panelle, croccché, sfincione palermitano, arancina with pistachio and buffalo mozzarella cheese,
arancina with butter and ham and crostino with porcini mushrooms*

Pacchero artigianale ai porcini, ragù dei pascoli siciliani e pesto di mandorle (1.3.8.9)

Homemade pasta "pacchero" with porcini mushrooms, served with sicilian pasture sauce and almond pesto

Nel menù 4 portate serviremo anche:

Falsomagro alla siciliana, uovo pochè e soffice di patate affumicata (1.3.7.9)

Sicilian false skinny, egg poché and fluffy smoked potatoes

Cassata classica siciliana (1-3-7-8)

Traditional sicilian cassata with ricotta cheese

Bibite non incluse

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

**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 75cl € 3

75cl water

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

33cl Coke, Coke no sugar, Fanta, Sprite

Caffetteria

Refreshment

Caffè 2€

Coffee

Cappuccino 3€

Cappuccino

Thè Dammann 4€

Tea Dammann

Coperto 3€

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



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 drinks prepared and served in this place, might 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>Seafood 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.

Anything served in this restaurant is strictly fresh. In some period of the year some food could be frozen. Please ask the staff for further information. Fish supposed to be eaten raw, is frozen at a temperature of -20 degrees for 24 hours, in order to follow 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