



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

Polpo e croccché (1.4.9.11.14) € 17

Polpo fragolino, croccché di patate e composta di pomodorini all'arrabbiata

"Fragolino" octopus, potatoes croccché and datterini gravy "all'arrabbiata"

Wafer di ceci, gamberi e fichi (1.2.3.7.8) € 22

Chickpea wafer, prawns and figs


Tonno e tonnato (1.3.4.6.9.10) € 18

Salted and marinated tuna, with tuna sauce

Elementi di mare (1.2.3.4.6.7.8.9.10.11.14) € 25

Polpo e croccché; tartare di ricciola; tonno e tonnato; frittella di baccalà a sfincione; wafer di ceci, gamberi e fichi

"Fragolino" octopus, potatoes croccché and datterini gravy "all'arrabbiata"; Amberjack tartare; Salted and marinated tuna, with tuna sauce; Cod cakes with sfincione; Chickpea wafer, prawns and figs

Parmigiana di melanzane, colata di pomodoro e salsa al parmigiano (7)  € 14

Aubergines' parmigiana, tomato melted and parmesan sauce

Ballarò street food (1.3.4.7.8.9) € 15

Panelle, croccché, arancinetta al ragù, arancinetta con mortadella al pistacchio e bufala, sfincione palermitano, mozzarella in carrozza

Panelle, croccché (typical palermitan food), arancine (rice balls) with ragù sauce, arancinette with mortadella (pork meat chops) and buffalo mozzarella cheese, "sfincione" (the high pizza from Palermo) and mozzarella "in carriage" (fried)

*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

Tonnarello alla carrettiera marinara (1.4.9.11.14) € 18

Trapanese di pomodoro, anciova affumicata, calamaro spillo e mollica aromatizzata

Small tuna topped off with "carrettiera marinara", trapanese tomato sauce, smoked anchovy, spike squid and flavoured crumbs

Trenette al basilico, frutti di mare e colatura di ricci (1.2.4.9.14) € 24

Trenette (pasta) pasta with basil, sea food and sea urchin

Spaghetto quadro al nero di seppia e tartare di gamberi (1.2.3.4.7.9) € 22

Square spaghetto with squid ink and prawn's tartare

Pasta fritta alla Norma (1.3.7.8)  € 15

Fried pasta "alla Norma"

Cavatelli al pesto di tenerumi, picchi-pacchi e salsa alle mandorle (1.8)  € 14

Cavatelli with tenerumi pesto, tomato chops and almond sauce

Lasagnetta all'uovo con ragù di agnello, spuma al parmigiano e ristretto ai funghi (1.3.7.9) € 18

Egg lasagna with Lamb ragù sauce, parmesan mousse and mushrooms' puree

*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

Bonbon di spada a beccafico e caponata di ortaggi (1.2.4.8.9.11) € 18

Sword fish chunks "a beccafico" and vegetables caponata

Piccoli calamari farciti di tenerumi e cozze. crema di zuccina lunga e picchi-pacchi (4.14) € 22

Small squids stuffed with tenerumi (vegetables) and mussels, long zucchini smooth and "picchi pacchi" (tomato chops)

Baccalà a sfincione (1.4.7) € 24

Baccalà in olio di cottura, salsa all'anciova affumicata e croccante al caciocavallo

Cod fish soaked in cooking oil, smoked anchovies sauce and crispy caciocavallo cheese

Ricciola cotta a bassa temperatura con patata schiacciata al limone, asparagi e brodo di provola affumicata (4.7.9) € 22

Amberjack cooked at low temperature, served with lemon flattened potato, asparaguses and smoked provola cheese broth

Frittura di mare (1.2.3.4.6.7.8.9.10) € 18

Frittella di baccala, calamaro spillo, cappuccetti, gambero, verdure in pastella

Cod fritter, spike squid, cappuccetti (sea food), prawn and battered vegetables

Vitellina in crosta caciocavallo all'argentiera e salsa pic pac (1.6.7) € 22

Calf served with dried (crust) caciocavallo cheese "all' argentiera" on top and tomatoes' chunks "pic pac" sauce


Carne di vitello da pascoli siciliani € 7 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


Caponata di melanzane  (1-9-11) € 7

Aubergines Caponata 


Ortaggi grigliati  € 7

Grilled mixed vegetables 

Patate al forno al rosmarino  € 5

Baked potatoes with rosemary 

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

<i>Pesca Melba (3.7.8)</i>	9€
<i>Gelato alla vaniglia del Madagascar, composta di pesche e salsa al Na'jm Malvasia delle Lipari DOC, Cantine Colosi</i>	
<i>Madagascar vanilla ice cream, peach gravy and Na'jm Malvasia delle Lipari DOC Cantine Colosi sauce</i>	
<i>Tiramichoux (1.3.7.8)</i>	8€
<i>Choux craquelin al cacao, crema al mascarpone, gelato all'anice e ristretto al caffè</i>	
<i>Cacao choux craquelin, mascarpone cream, anice ice cream and coffee's ristretto</i>	
<i>Mellone (1.3.7.8)</i>	10€
<i>Crostata di frolla al basilico e gelo di anguria, gelato all'anguria e scaccio siciliano, mojito rosso all'anguria</i>	
<i>Basil tart with mellone custard, mellone ice cream and sicilian dried fruit/nutty, mellone red mojito</i>	
<i>Cassata classica siciliana (1-3-7-8)</i>	7€
<i>Traditional sicilian cassata with ricotta cheese</i>	
<i>Cannolo siciliano (1-3-7-12)</i>	5€
<i>Traditional sicilian cannolo filled with ricotta cheese</i>	
<i>Selezione di formaggi siciliani (7)</i>	12€
<i>Sicilian cheeses selection</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 ad esclusione dei week end –

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

Menù tre portate 27€

Menù quattro portate 35€

Menù

Pizzaiola di tonno (4.6)

Tonno marinato e scottato, tartare di pomodoro rosso, estratto di menta e salsa aioli

Tuna chilli pepper: marinated and seared tuna, red tomato tartare, mint extract and aioli sauce

Gnocchetti, baccalà mantecato, vongole e sardina affumicata (1.3.4.7.9)

Gnocchetti (pasta) whipped Cod, clams, and smoked sardines

Nel menù 4 portate serviremo anche:

Frittura di mare (1.2.4.7.14)

Frittella di baccala, calamaro spillo, cappuccetti, gambero, verdure in pastella

Cod fritter, spike squid, cappuccetti (sea food), prawn and battered vegetables

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 terra

(Disponibile solo a pranzo ad esclusione dei week end –

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

Menù tre portate 27€

Menù quattro portate 35€

Menù

Ballarò street food (1.3.4.7.8.9)

Panelle, croccché, arancinetta al ragù, arancinetta con mortadella al pistacchio e bufala, sfincione palermitano, mozzarella in carrozza

Panelle, croccché (typical palermitan food), arancine (rice balls) with ragù sauce, arancinette with mortadella (pork meat chops) and buffalo mozzarella cheese, "sfincione" (the high pizza from Palermo) and mozzarella "in carriage" (fried)

Pasta fritta alla Norma (1.3.7.8) 

Fried pasta "alla Norma"

Nel menù 4 portate serviremo anche:

Cubo di vitello con caciocavallo all'argentiera, salsa all'arrabbiata e fave (1.6.7)
Chunks of beef, "argentiera" caciocavallo cheese, "arrabbiata" sauce and broad beans

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