



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 menu

 Piatto Vegetariano

Antipasti

Starters

Elementi di mare (1.3.4.6.7.9.14) € 25

Tartare di ricciola; tonno marinato arrosto; polpo con patate e maionese di vegetali; parmagiana di pesce azzurro; ostrica fine de claire, spuma al Martini e sfere di acciughe

Amberjack tartare; marinated and then seared tuna; octopus with potatoes and light vegetables mayonnaise; blue fish parmagiana; “fine de claire” oyster, Martini foam and anchovies balls

Gran plateau di crudi (2.4.14) € 50

Ostrica, capasanta, gamberoni rossi di Mazara, ombrina, tonno e ricciola

“Gran plateau” raw seafood

Oysters, capasanta shell fish, red prawns (from Mazara), croacker, tuna and amberjack

Ceviche di ombrina, ristretto alla melagrana, mela verde e verdurine (4.9) € 23

Croacker's raw, pomegranate sauce, green apple and vegetables

Cocktail di astice al frutto della passione, indivia, maialino croccante e fichi (1.2.3) € 30

Passion fruit lobster cocktail, endive vegetable, crunchy piglet and figs

Ramequin di broccolo, erborinato di capra Grgentana, flan di zucca al tartufo

chips di fichi e nocciole (3.7.8) € 16

Broccolo ramequin, “erborinato” from Grgentana goat, pumpkin flan with truffle figs and nuts 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 menu



Piatto Vegetariano

Primi

Main courses

Spaghetto alla chitarra con gamberoni rossi di Mazara e ricci (1.2.9.14) € 30
"Guitar spaghetti", with red prawns (from Mazara) and sea urchins

Spaghetto "pizzato", caciucco di mare e panura alla carrettiera (1.2.4.9.14) € 24
Broken (chopped) spaghetti, sea caciucco and panura with carrettiera sauce

Cappelletti di broccoli, ragù siciliano, dressing di piselli, spuma al parmigiano (1.3.7.9) € 20
Broccoli 's cappelletti, sicilian ragù, peas dressing and parmesan foam

Gnocco di patate ai porcini, cremoso di zucca, dress di ortaggi e agrumi (1.3.7.8.9) € 18
Potatoes dumpling with porcini mushrooms, pumpkin smooth, vegetables and citrus dress

*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



Secondi

Second courses

*Ricciola cotta a bassa temperatura con patata schiacciata al limone,
cavolo nero ripassato e brodo di provola affumicata (4.7.9)*

€ 24

*Amberjack cooked at low temperature with lemon juice smashed potato,
kale cooked for a long time and provola cheese broth*

*Kebab di pesce spada, mediterranea di verdurine,
agrodolce di cipolle e bbq artigianale (1.4.6.7.9)*

€ 22

Swordfish kebab, “Mediterranea” vegetable’s salad, sweet and sour onions, homemade bbq sauce

Cielo e pascoli (1.3.7.8.9)

€ 28

*Coscette di quaglia, quaglia farcita con salsiccia e friarielli, filetto di maialino di suino nero dei Nebrodi e
porchetta, braciola di falsomagro alla siciliana, guance di vitello alla pizzaioiola*

Sky&pastures mix

*Small legs quail, quail stuffed with sausage and friarielli, fillet of black pig Nebrodi, porchetta (pork
meat), “falsomagro” (fake lean) chops, pizzaiola veal jowl*

*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



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 menu



Dolci

Desserts

Tiramichoux (1.3.7.8) 9€

Choux craquelin al cacao, crema al mascarpone, gelato all'anice e ristretto al caffè

Cacao choux craquelin, mascarpone cream, anise ice cream and coffee's ristretto

Sapori d'Autunno (3.7.8) 10€

Sfera di loto, crema di castagne, crumble al cioccolato

Persimmon ball, chestnut cream and chocolate crumble

Cassata (1-3-7-8) 8€

Sablé alla vaniglia, cremoso al pistacchio, gelato di ricotta, panettone soffiato e salsa di ricotta calda

Vanilla sablé with pistachio cream, ricotta cheese ice cream, puffed panettone served with hot ricotta cheese sauce

Cannolo siciliano (1-3-7-12) 5€

Traditional sicilian cannolo filled with ricotta cheese

Selezione di formaggi siciliani (7) 12€

Sicilian cheeses selection

Sorbetti di nostra produzione 5€

Home-made sorbets

Tagliata di frutta fresca 6€

Fresh fruits salad

*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



Menù bambini – Kids' menu

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 menu

Menù degustazione 35€

Tasting menù

(Disponibile solo a pranzo ad esclusione dei week end –

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

Menù

Parmigiana di pesce azzurro con ristretto di pomodori ciliegia e colatura di provola affumicata (1.3.4.7)

Blue fish parmigiana served with tomato paste and covered with melting smoked provola cheese

Fettucce con cime di rapa, acciuga del Cantabrico, peperoncino, granita di caciocavallo (1.4.7.9)

Fettuccie (pasta) with turnip greens, cantabrian anchovies, chilli, caciocavallo cheese slush

Tiramichoux

Choux craquelin al cacao, crema al mascarpone, gelato all'anice e ristretto al caffè

Cacao choux craquelin, mascarpone cream, anise ice cream and coffee's ristretto

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 menu



Menù tradizionale 30€

Traditional Menù

(Disponibile solo a pranzo ad esclusione dei week end –

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

Menù

Ballarò street food (1.3.4.7.8.9)

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

Panelle, crocché (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 con le sarde (1.4.8.9)

Pasta with sardines

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 menu



Piatto Vegetariano

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 menu



Piatto Vegetariano



COMUNICAZIONE INGREDIENTI ALLERGENI COMMUNICATION 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

