



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 con patate e maionese di vegetali (9.14) € 18

Octopus with potatoes and light vegetables mayonnaise

Parmigiana di pesce azzurro con ristretto di pomodori ciliegia e colatura di provola affumicata (1.3.4.7) € 16

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

Pinzimonio di pesce, molluschi e crostacei (2.4.14) € 34

Pinzimonio fish, shellfish and seafood (fish crudités)

Elementi di mare (1.3.4.6.7.9.14) € 25

Tartare di ricciola; tonno marinato arrosto; polpo con patate e maionese di vegetali; parmigiana 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 parmigiana; "fine de claire" oyster, Martini foam and anchovies balls

Flan di zucca al tartufo, erborinato di capra Girgentana, chips di fichi e nocciole (3.7.8)  € 16

Pumpkin flan, "erborinato" from Girgentana goat with truffle figs and nuts chips

Gran tagliere dei formaggi siciliani e Jamon Bellotta Iberico (7-8) € 25

Chopped sicilian's cheeses and spanish' Jamon Bellotta

Ballarò street food (1.3.4.7.8.9) € 15

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

Panelle, croché (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

Cannelloni verdi con scarola, purea di baccalà e salsa all'anciova (1.3.4.7.9) € 18

Green cannelloni with escarole, cod puree and anchovies sauce

Linguine allo zafferano con salsa di cozze, sparacelli e triglie (1.3.4.7.9.14) € 23

Saffron linguine (pasta) with mussels sauce, sparacelli (broccoli) vegetables and red mullets

Fettucce con cime di rapa, acciuga del Cantabrico, peperoncino, granita di caciocavallo (1.4.7.9) € 17

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

Spaghetto "pizziato", caciucco di mare e panura alla carrettiera (1.2.4.9.14) € 22


Broken (chopped) spaghetti, sea caciucco and panura with carrettiera sauce

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

Cappelletti di broccoli, ragù siciliano, dressing di piselli, spuma al parmigiano (1.3.7.9) € 18

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 menù

Secondi

Second courses

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

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 verdure, 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

Baccalà cotto a bassa temperatura, zuppetta di lenticchie nere di Sicilia e malvasia delle Lipari (4.9) € 24

Low temperature Cod cooked, soup of black lentils from Sicily and Malvasia wine of Aeolian/Lipari islands

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

Guancia di suino nero dei Nebrodi alla pizzaiola e cicoria ripassata (1.7.9) € 22

Nebrodi blackpig jowl with pizzaiola sauce and sauteed chicory

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, bracirole di falsomagro alla siciliana, guance di vitello alla pizzaiola

Sky&Lpastures 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

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>Tiramichoux (1.3.7.8)</i>	9€
<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>Madagascar (6.8)</i>	12€
<i>Crumble mandorla e cocco, cremoso al cocco, ganache al cioccolato, cremoso al cioccolato e cocco, salsa al cioccolato, cialda croccante al fondente, scaglie di cocco, bolle di mandarino</i>	
<i>Almond and coconut crumble, creamy chocolate, chocolate ganache, creamy chocolate and coconut, chocolate sauce. Crunchy waffle with dark chocolate and coconut flakes with tangerine's bubbles</i>	
<i>Cassata (1-3-7-8)</i>	8€
<i>Sablé alla vaniglia, cremoso al pistacchio, gelato di ricotta, panettone soffiato e salsa di ricotta calda</i>	
<i>Vanilla sablé with pistachio cream, ricotta cheese ice cream, puffed panettone served with hot ricotta cheese sauce</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 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)

Fettucce (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, anice 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 menù*

Menù tradizionale 30€

Traditional Menù

(Disponibile solo a pranzo ad esclusione dei week end –

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

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 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 menù*



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 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