



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 affumicato, salsa all'arrabbiata di mare, capperi e menta (2.4.5.14) € 18

Smoked octopus, seafood "arrabbiata" sauce, capers and mint

Ceviche di tonno e ricciola, gel al finocchio e arance, coulis di mela verde, avocado e olio di limone (1.4.6.9) € 20

Tuna and amberjack tartare, fennel and oranges gel, green apple coulis, avocado and lemon oil

Pinzimonio di pesce, molluschi e crostacei (2.4.14) € 35

Pinzimonio fish, shellfish and seafood (fish crudités)

Elementi di mare (1.3.4.6.7.8.9.14) € 25

Polpo affumicato, salsa all'arrabbiata di mare, capperi e menta; pizzaiola di baccalà; cubo di tonno marinato alla barbabietola, cipolla in agrodolce e mandorle; wafer di ricciola guacamole di avocado (cultivar siciliana) e mela verde, ravanelli di cristallo e agrumi; ostrica di fine claire gel di lamponi piccanti e granita di bufala

Smoked octopus, seafood "arrabbiata" sauce, capers and mint; cod pizzaiola; marinated tuna's cube in beet, sweet and sour onion and almonds; amberjack wafer, avocado guacamole and green apple, radishes and citrus fruits; fine claire oyster, spicy raspberry gel and bufala slush

Cannolo di melanzane alla parmigiana (1.3.7)  € 16

Aubergines' parmigiana cannolo

Carpaccio di manzo stile Kobe, fondo di vitello, brace di carciofi e piccoli ortaggi (1.6.9) € 20

"Kobe-style" beef "carpaccio", veal (soup) stock, artichokes and small vegetables grilled

Ballarò street food (1.3.4.7.8.11) € 16

Arancinetta al ragù siciliano e goccia di caciocavallo ragusano; sfincione fritto alla palermitana; finger sandwich ai grani antichi cotto al vapore con panelle e croccché; caponata di melanzane croccante; stigliole di pancetta steccata

Small arancina filled with ragù sauce and chops of caciocavallo (cheese) ragusano; palermitan fried sfincione; finger sandwich made with ancient grains steamed with "panelle and croccché"; crunchy aubergines' caponata; "stigliole" of battened pancetta

*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

- Spaghettone con bouillabaisse di crostacei e frutti di mare (1.2.4.9.14)* € 25
Spaghettone with shellfish and seafood bouillabaisse
- Margherita di grano saraceno, carciofi, salsa all'anciova, cozze e brace di carciofi (1.3.4.9.14)* € 20
Buckwheat "margherita" spaghetti, artichokes, anchovy's sauce, mussels and grilled artichokes
- Linguine allo zafferano con sarde, finocchietto e pan tostato alla carrettiera (1.4.8.9.11)* € 18
Saffron linguine with sardines, wild fennel and toasted bread with "carrettiera" sauce
- Cavatelli con cacio siciliano e pepe timut, macco di fave nostrali e alici affumicate (1.3.4.7.9)* € 18
Cavatelli with sicilian cacio (cheese) and timut pepper, local beans macco (cream) and smoked anchovies
- Trenette con gamberi rossi e ricci (1.2.4.9.14)* € 30
Red shrimps and sea urchins trenette
- Lasagnetta al ragù di agnello, salsa al parmigiano e ristretto di manzo ai funghi cremini (1.3.7.9)* € 20
Lamb ragù sauce lasagna, parmesan sauce, mushrooms concentrated beef sauce
- Tortello rosso farcito alle melanzane, coulis di pomodoro al basilico e ricotta infornata  (1.3.7.9)* € 18
Red tortello stuffed with aubergines, basil tomato coulis (sauce) and ricotta cheese

*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 alla brace, ragù di carciofi e fave, crema di piselli e bigné alla ricotta di bufala (1.3.4.6.7.9) € 22
Grilled amberjack, mixed grill of artichokes and beans, peas cream and buffalo ricotta cream puff


Bianco e nero di calamaro farcito con baccalà mantecato e sugo al nero di seppia (1.4.6.7.9.14) € 20
Black and white of squid stuffed with salted cod and cuttlefish ink sauce

Kebab di pesce spada in crosta di pane alle spezie del Mediterraneo, servito con salsa al pinzimonio di ortaggi, bbq homemade e pesto di melanzane arrosto (1.3.4.6.7.9) € 22
Swordfish kebab in bread crust with Mediterranean, spices served with vegetables pinzimonio sauce, bbq homemade roasted aubergines' pesto

Baccalà fritto a sfincione e salsa di caciocavallo (1.6.7.14) € 25
"Sfincione" fried cod and "caciocavallo" cheese sauce


Frittura di mare (1.2.3.4.6.7.8.9.10) € 19
Frittella di baccalà, calamaro spillo, cappuccetti, gambero, verdure in pastella
Cod fritter, spike squid, cappuccetti (sea food), prawn and battered vegetables

Nasello cbt, ristretto di mare e soffice di patate agli asparagi (2.4.7.9.14) € 24
Nebrodi blackpig jowl with pizzaiola sauce and sauteed chicory

L'orto in stagione: Crème brûlée di patate e asparagi con ortaggi confit  (1.3.6.7) € 18
The season garden: potatoes and asparagus crème brûlée with confit vegetables

Gratella nell'orto (1.3.5.6.7.8.9.11) € 25

Rollè di agnello alle erbe; ventresca di suino croccante con sugo arrosto; crepinette di vitello alla siciliana; arrosticino di manzo kobe al bbq
Barbeque in the garden: Lamb's roll with herbs; crisby pork "ventresca" (belly) with roast sauce; sicilian veal's crepinette; kobe bbq roast beef

Carne di vitello da pascoli siciliani  Beef steak from sicilian natural pasture € 7 per 100gr.

**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>	9€
<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>Sorbetto di nostra produzione</i>	5€
<i>Home-made sorbet</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

Polpo affumicato, salsa all'arrabbiata di mare, capperi e menta (2.4.14)

Smoked octopus, seafood "arrabbiata" sauce, capers and mint

Cavatelli con cacio siciliano e pepe timut, macco di fave nostrali e alici affumicate (1.3.4.7.9)

Cavatelli with sicilian cacio (cheese) and timut pepper, local beans macco (cream) and smoked anchovies

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 35€

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 (1.3.4.7.11)

Arancinetta al ragù siciliano e goccia di caciocavallo ragusano; sfincione fritto alla palermitana; finger sandwich ai grani antichi cotto al vapore con panelle e croccché; caponata di melanzane croccante; stigghiole di pancetta steccata

Small arancina filled with ragù sauce and chops of caciocavallo (cheese) ragusano; palermitan fried sfincione; finger sandwich made with ancient grains steamed with “panelle and croccchè”; crunchy aubergines’ caponata; “stigghiole” of battered pancetta

Linguine allo zafferano con sarde, finocchietto e pan tostato alla carrettiera (1.4.8.9.11)

Saffron linguine with sardines, wild fennel and toasted bread with “carrettiera” 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*

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