



# *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*

- Elementi di mare** (1.2.3.4.6.7.8.9.10.14) € 26  
*Bignè salato con crema di crostacei e gamberi ; polpo arrosto, rascature di ceci e patate, pesto di basilico; tonno scottato in crosta di pistacchio, anguria marinata e maionese di cetrioli; ceviche di ricciola; ostrica con gel di lamponi e granita di bufala*  
*Salted beignet with seafood and shrimps cream; roasted octopus "rascature" of chickpeas and potatoes and basil pesto; seared tuna in pistachio crust, marinated watermelon and cucumber mayonnaise; amberjack ceviche; oyster with raspberries gel and buffalo mozzarella cheese slush*
- Polpo e Rascature** (1.8.14) € 18  
*Polpo fritto, rascature di ceci e patate, pesto di basilico*  
*Fried octopus "rascature" of chickpeas and potatoes and basil pesto*
- Tonno, pistacchio e anguria** (1.3.4.6.8.10) € 20  
*Tonno scottato in crosta di pistacchio, anguria marinata e maionese di cetrioli*  
*Seared tuna in pistachio crust, marinated watermelon and cucumber mayonnaise*
- Composta di crostacei salsa cocktail agli agrumi e insalata vinegrette** (2.3.10) € 28  
*Seafood compote, citrus cocktail and vinegrette salad*
- Parmigiana di melanzane** (7)  € 15  
*Aubergines parmigiana*
- Caprese siciliana** (1.7)  € 18  
*Terrina di pomodoro rosso, mozzarella di bufala, estratto di basilico e pane profumato*  
*Red tomato terrine buffalo mozzarella, basil extract and fragrant bread*
- Ballarò street food** (1.4.7.8.9) € 16  
*Pane panelle e croché; sfincione palermitano; caponata; arancinetta al ragù siciliano; stigghiole di pancetta steccata*  
*Bread with panelle and potato croché; palermitan sfincione; caponata; small arancina with sicilian ragù sauce; "stigghiole" (guts) of sticked bacon*

\*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

*Trenette "ajo e olio", crudo di tonno, bottarga e zeste di limone (1.2.3.4.9.14) € 20*

*"Trenette" (pasta) "ajo e olio" (garlic and oil), raw tuna, bottarga and lemon zest*

*Gnocco di patate ripieno alla burrata di bufala siciliana,  
crema di cozze, tartare di gambero e guanciale (1.2.3.4.7.9.14) € 25*

*Gnocco potato filled with burrata sicilian bufala (mozzarella cheese) shrimps and sea urchins sauce*

*Occhi di lupo al nero di seppia, ragù di polpo, parmantier di baccalà,  
polvere di olive nere, capperi e finocchietto (1.4.7.9.14) € 20*

*"Occhi di lupo" (pasta) with squidink, octopus ragù, cod parmantier, black olives dust, capers and fennel*

*Spaghettone artigianale con bouillabaisse ai frutti di mare sabbia (1.2.4.9.14) € 22*

*Spaghettone with seafood bouillabaisse and fried aromas breadcrumbs*

*Pasta frita nella norma  (1.7) € 19*

*Spaghettono trafilato al bronzo, ricotta di bufala,  
melanzane perlina salsa al parmigiano e pesto al basilico*

*Spaghettono extruded through bronze, buffalo ricotta cheese, perlina aubergines  
with parmigiano sauce and basil pesto*

*Tagliolini con ragù bianco di maialino, sugo lardiato,  
tenerumi e zucchini fritti (1.7.9) € 20*

*Tagliolino with white pork ragù, blackpork fat sauce, tenerumi vegetables and fried zucchinis (crougettes)*

*\*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*

<i>Tonno ammutunato con cipolla all'agrodolce e mandorle (4.8)</i> <i>Stuffed tuna with sweet and sour onion, almonds</i>	€ 22
<i>Ricciola scottata con spuma ai frutti di mare e salicornia (2.4.7.9.14)</i> <i>Seared amberjack with seafood mousse and salicornia</i>	€ 23
<i>Miseria e nobiltà (1.3.4.6.7)</i>	€ 20
<i>Pane croccante, cipolla rossa di Tropea al sugo estivo, frittella di baccalà e alici di Cetara</i> <i>Crispy bread, Red Tropea onion with tomato sauce, cod pancake and Cetara anchovies</i>	
<i>Kebab di pesce spada pinzimonio di ortaggi e salsa bbq (prod. propria) (1.4.6.7.9)</i> <i>Swordfish kebab, vegetables pinzimonio and bbq sauce (homemade)</i>	€ 22
<i>Frittura di mare (1.2.3.4.6.7.8.9.10)</i>	€ 19
<i>Frittella di baccala, calamaro spillo, cappuccetti, gambero, verdure in pastella</i> <i>Cod fritter, spike squid, cappuccetti (sea food), prawn and battered vegetables</i>	
<i>Consistenze di ortaggi (1.3.6.7.8) </i>	€ 18
<i>Parmigiana di zucchine in tempura; finta caprese di pomodoro e bufala siciliana; sfoglia di patate e pesto di basilico; tacos di verdure marinate</i> <i>Battered zucchinis (crougettes) parmigiana; "panzanella" with tomato and buffalo mozzarella cheese (with bread); potato dough and basil pesto, marinated vegetables tacos</i>	
<i>Gratella nell'orto (1.6.7.8.9.11)</i>	€ 25
<i>Filetto mosaico di manzo e ketchup di albicocca; filetto di suino allo scaccio siciliano e coulis di zucca piccante; agnello alle erbe mediterranee e pesto di basilico e patate</i> <i>Beef tenderloin and apricot ketchup; pork fillet with sicilian nuts and spicy pumpkin coulis; lamb with mediterranean herbs, basil pesto and potatoes</i>	
<i>Gamberoni rossi alla griglia Grilled red prawns</i>	€ 12 per 100gr.
<i>Carne di vitello da pascoli siciliani Beef steak from sicilian natural pasture</i>	€ 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) € 9

*Aubergines Caponata*

*Ortaggi grigliati*  € 7

*Grilled mixed vegetables*

*Patate al forno al rosmarino*  € 7

*Baked potatoes with rosemary*

*Insalata mista*  € 7

*Mixed salad*

*Insalata verde*  € 7

*Green 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 menù*

## *Dolci Desserts*

<i>Guantiera siciliana (1.3.6.7.8)</i>	<b>15€</b>
<i>Cannolo artigianale alla ricotta e confettura di ciliegie</i> <i>Homemade cannolo with ricotta cheese and cherries jam</i>	
<i>Babasù con crema tiramisù al Soleras Riserva Vent'anni Marsala Vergine Marsala DOC Rallo</i> <i>Babbasù with Soleras Riserva Marsala DOC Rallo (20years) tiramisù cream</i>	
<i>Biancomangiare alle mandorle speziate e frutti rossi</i> <i>Spicy Almond "Biancomangiare" and red berries</i>	
<i>Tartelletta di frolla crema di limone e pesca caramellata</i> <i>Shortcrust lemon cream and caramelized peach</i>	
<i>Cassata siciliana con ricotta al pistacchio, arancia candite e ciliegie</i> <i>Sicilian cassata with pistachio ricotta cheese, candied oranges and cherries</i>	
<i>Conca d'Oro (1.3.7.6.8)</i>	<b>9€</b>
<i>Frolla alle mandorle crema al limone, limone candito e frutta fresca</i> <i>Almonds pastry, lemon cream, candied lemon and fresh fruit</i>	
<i>Mosaico</i>	<b>10€</b>
<i>Mosaico di frutta, sorbetto al lampone centrifugato di frutti esotici e meringa vegana</i> <i>Mosaic of fruit, raspberry sorbet, exotic fruits smonthie and vegan meringue</i>	
<i>Intensamente Cocco (1.3.6.7.8)</i>	<b>9€</b>
<i>Biscuit al cocco, mousse al cioccolato bianco e lime, cocco rapè e composta di ananas</i> <i>Coconut biscuit, white chocolate mousse and lime, rapè coconut, and pineapple compote</i>	
<i>Selezione di formaggi siciliani (7)</i>	<b>13€</b>
<i>Sicilian cheeses selection</i>	
<i>Sorbetto di nostra produzione</i>	<b>6€</b>
<i>Home-made sorbet</i>	
<i>Tagliata di frutta fresca</i>	<b>7€</b>
<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 chop 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 e Rascature (1.14)*

*Polpo fritto, rascature di ceci e patate, pesto di basilico  
Fried octopus “rascature” of chickpeas and potatoes and basil pesto*

-----

*Spaghettoni artigianali con bouillabaisse ai frutti di mare sabbatiati (1.2.4.9.14)*

*Spaghettoni with seafood bouillabaisse and fried aromas breadcrumbs*

-----

*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".*

<b>1</b>	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>	<b>8</b>	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>
<b>2</b>	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Seafood and products based on shellfish</i>	<b>9</b>	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i>
<b>3</b>	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and by-products</i>	<b>10</b>	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>
<b>4</b>	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products based on fish</i>	<b>11</b>	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>
<b>5</b>	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	<b>12</b>	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>
<b>6</b>	Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni <i>Soy and soy-based products</i>	<b>13</b>	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine and lupine-based products</i>
<b>7</b>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>	<b>14</b>	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*