



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 e tonnato; 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; salted and marinated tuna, with tuna sauce; 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 rosso in crosta di pane, salsa tonnata, insalata di fagiolina e patate, finocchi e arance glassate con riduzione di vitello (1.3.4.7.9)

€ 20

Bluefin tuna in bread crust, tuna sauce, green beans and potato salad with fennel and glazed oranges dredged with veal smoke

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 croccché; sfincione palermitano; caponata;

arancinetta al ragù siciliano; stiggiole di pancetta steccata

Bread with panelle and potato croccché; palermitan sfincione; caponata;

small arancina with sicilian ragù sauce; "stiggiole" (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

Tagliolino all'anciova, broccoletto verde, lardo di suino nero e pan tostato piccante (1.4.8.9.11) € 20

Anchovies tagliolini, green broccoli, black pork lardo and spicy bread

Lasagna multicolore di mare con molluschi, pesce e crostacei (1.2.3.4.9.14) € 25


Sea lasagne multicolored: fresh pasta stuffed with shellfish and seafood

Tubetti di pasta con zuppa di cozze, spuma di patate allo zafferano siciliano (1.4.9.14) € 22

Small tubes of pasta with mussel soup, potato mousse dressed with sicilian saffron

Gnocco di patate ai porcini con nage di suino nero e cime di rapa (1.3.7.9) € 22

Potato dumpling with porcini mushrooms, black pork nage and turnip greens

Cavatelli di grano russello, cremoso di zucca agli agrumi, dress di ortaggi, mandorle tostate e liquirizia  (1.8.9) € 19

"Russello wheat" cavatelli, creamy citrus pumpkin, vegetables, toasted almonds and licorice

Tortello artigianale di "manzo" aggrassatu (1.3.7.9) € 22

Tortello farcito di manzo, riduzione di vitello e crema parmantier

Homemade beef tortello with veal sauce and permantier cream

*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 con patata schiacciata al limone, cavolo nero e riduzione di provola dei Monti Nebrodi (4.7) € 24

Grilled amberjack with crushed potato with lemon and Nebrodi provola cheese cream

Calamaro ripieno di cicoria ripassata, alici affumicate e minestra di lenticchie siciliane (1.4.7.9.14) € 22


Squid stuffed with chicory, smoked anchovies and sicilian lentil soup

Iris di baccalà a sfincione e colatura di caciocavallo ragusano (1.4.7.11) € 20

Cod Iris dressed with "sfincione" sauce and caciocavallo ragusano cheese cream

Frittura di mare (1.2.3.4.6.7.8.9.10) € 20

Frittella di baccala, calamaro spillo, cappuccetti, gambero, verdure in pastella
Cod fritter, spike squid, cappuccetti (sea food), prawn and battered vegetables

Sfera di patate al verde con ripieno di ragù di porcini, uovo poche e dashi ai funghi (3.6.7.9)  € 18

Potato ball, chard filling with porcini sauce, poche egg, saffron sauce and dashi mushrooms

Ventresca di maiale croccante macco di fagioli cosaruciaru e riduzione alla pizzaiola (7.9) € 22

Crispy pork "ventresca" (belly) beans macco "cosaruciaru" with pizzaiola sauce

Guancia di manzo con salsa all' Amaro Amara, zucca rossa e castagne (7.8.9) € 24

Beef jowl with Amaro Amara sauce, red pumpkin and chestnut

Gamberoni rossi alla griglia € 12 per 100gr. (minimo 200gr / not less than 200gr)

Grilled red prawns

*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>	15€
<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>	9€
<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>	10€
<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>	9€
<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>	13€
<i>Sicilian cheeses selection</i>	
<i>Sorbetto di nostra produzione</i>	6€
<i>Home-made sorbet</i>	
<i>Tagliata di frutta fresca</i>	7€
<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

Tagliolino all'anciova, broccoletto verde, lardo di suino nero e pan tostato piccante (1.4.8.9.11)

Anchovies tagliolini, green broccoli, black pork lardo and spicy bread

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