



# *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 arrosto, croccché di patate ai porcini, macco di ceci e fave (1.7.9.14) € 20***

*Roast octopus, potato croquettes with porcini mushrooms, chickpea and broad bean macco*

***Porchetta di sgombro caramellata al garum, sparacelli piccanti e buns con ortaggi in carpione (1.4.6.9.11) € 18***

*Caramelized mackerel porchetta, spicy sparacelli and buns with marinated vegetables*

***Tonno rosso scottato, salsa tonnata, pesto di fagiolina e purea di arance (3.4.10) € 20***

*Seared tuna with tuna sauce, green bean pesto and orange puree*

***Elementi di mare (1.3.4.6.7.8.9.10.11.14) € 26***

***Polpo arrosto croccché ai porcini e sugo; tonno tonnato; porchetta di sgombro e sparacelli piccanti; ricciola affumicata a freddo, mandarino e finocchio glassato; iris di baccalà a sfincione***

*Roasted octopus, porcini mushrooms croquettes and roast sauce; seared tuna with tuna sauce; mackerel roast pork and spicy sparacelli (broccoli); cold smoked amberjack, mandarin and glazed fennels; iris cod dressed with "sfincione" sauce*

***Soffice di zucca rossa moscata, frittella di gelato alla liquirizia, croccante ai semi di zucca tostati e riduzione al mandarino di Ciaculli (1.3.7) € 16***

*Soft muscat pumpkin, licorice ICE cream pancake, crispy toasted pumpkin seeds and Ciaculli Tangerine sauce*

***Ballarò street food (1.4.7.8.9) € 17***

***Terrina di vitello dorata con maionese di vegetali; rascatura farcita al ragù di suino nero e macco di piselli; sfincione bagherese; arancina ai pistilli di zafferano siciliano, zucca moscata arrosto e provola dei Nebrodi; pralina di patate ai porcini e sugo arrosto***

*Veal golden terrine with vegetables mayonnaise; stuffed "rascatura" with black pork ragù and peas macco; "sfincione" bagherese (palermitan pizza from Bagheria); sicilian saffron pistil arancina, muscat roasted pumpkin and Nebrodi provola cheese; potato praline with porcini mushrooms and roast sauce*

\*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*

***Cannula di grano tenero farcita alle sarde, salsa anciova rossa, pesto di finocchietto e panura aromatica (1.3.4.7.8.9.11)*** € 21

*Soft wheat "cannula" (pasta) filled with sardines, Red anchovy sauce, wild fennel pesto and aromatic "panura" (breadcrumbs)*

***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*

***Spaghetto pizziato con minestra di triglie e scarola, limone candito e caciocavallo siciliano (1.2.4.7.9)*** € 22

*Chopped spaghetti, mullet and escarole soup, candied lemon and sicilian caciocavallo cheese*

***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 rusello, 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>Sfera di cassata siciliana (1.3.7.8)</i>	<b>€ 10</b>
<i>Ricotta, pasta reale al pistacchio, sponge cake alla vaniglia e canditi</i> <i>Sweet ricotta, pistachio real pasta (almond), vanilla sponge cake and candied fruit</i>	
<i>Caraibi (3.7.8)</i>	<b>€ 10</b>
<i>Cre moso al lemongrass, mango, melograno, crumble al cioccolato e nocciole</i> <i>Creamy lemongrass, mango, pomegranate, hazelnuts and chocolate crumble</i>	
<i>Rocher (1.3.7.8)</i>	<b>€ 9</b>
<i>Gianduia, pralinato alle nocciole e cioccolato</i> <i>Gianduia, chocolate and hazelnut praline</i>	
<i>Tiramichoux (1.3.7)</i>	<b>€ 9</b>
<i>Choux craquelin al cacao, crema al mascarpone, gelato alla liquirizia e caffè ristretto</i> <i>Choux cocoa craquelin, mascarpone cream, liquorice ice cream and ristretto coffee</i>	
<i>Diplomatico (1.3.7)</i>	<b>€ 9</b>
<i>Ricotta, mandarino e salsa allo zabaione</i> <i>Sweet ricotta, tangerine and zabaione sauce</i>	
<i>Guantiera siciliana (1.3.7.8)</i>	<b>€ 15</b>
<i>Cannolo artigianale con ricotta e canditi</i> <i>Homemade cannolo with sweet ricotta and candied fruit</i>	
<i>Choux craquelin al cacao e crema al mascarpone</i> <i>Choux cocoa craquelin and mascarpone cream</i>	
<i>Biancomangiare con mandarino</i> <i>Blancmange with mandarin</i>	
<i>Cassata siciliana al pistacchio</i> <i>Pistachio sicilian cassata</i>	
<i>Cestino rocher</i> <i>Rocher basket</i>	
<i>Selezione di formaggi siciliani</i> <i>Sicilian cheeses selection (7)</i>	<b>€ 13</b>
<i>Sorbetto di nostra produzione</i> <i>Home-made sorbet</i>	<b>€ 6</b>
<i>Tagliata di frutta fresca</i> <i>Fresh fruits salad</i>	<b>€ 7</b>

\*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 arrosto, croché di patate ai porcini, macco di ceci e fave (1.7.9.14)*

*Roast octopus, potato crowquettes with porcini mushrooms, chickpea and broad bean macco*

-----

*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".*

<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*