



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, chutney di pomodorino alla marinara e salsa aioli (4.6.14) € 20

Roasted octopus, marinara chutney cherry tomato and aioli sauce

Tartare di ricciola estratto di mela verde, lime e ortaggi in trasparenza (4.9) € 21

Amberjack tartare with green apple extract, lemon and vegetables

Tonno marinato, salsa tonnata, sedano rapa croccante e friggetelli (4.6.9.10) € 20

Marinated tuna with tuna sauce, celeriac and green peppers

Elementi di mare (1.2.4.6.8.9.10.14) € 28

**Polpo alla marinara; tonno tonnato; ostrica con gel di lamponi e granita di bufala;
tartare di ricciola; calamaretto spillo in tempura e gel di mela verde**

Marinara octopus; seared tuna with tuna sauce; oyster with raspberries gel and buffalo mozzarella cheese slush; amberjack tartare; small squid "spillo" in batter with green apple gel

Melanzana ammutunata, salsa di pomodoro arrosto e spuma di parmigiano (1.3.7)  € 17

Stuffed aubergine, roasted tomato sauce and parmesan foam

Tartare di vitello, con prosciutto crudo e melone (1.6.9) € 24

Veal tartare with Parma ham and melon

Ballarò street food (1.3.4.7.9) € 17

**Panelle, croccché, rascature farcite al ragù di suino e scamorza,
sfincione palermitano, arancinetta "alla Norma"**

Panelle, croccché, "rascature" stuffed with pork ragù sauce and scamorza cheese, palermitan sfincione and arancinetta (small rice ball) "alla Norma"

*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

Primi

Main courses

**Linguine con trapanese di pomodoro, perlage di acciughe,
tartare di tonno aromatizzato agli agrumi (1.4.9.11)** € 22

*"Linguine" homemade pasta with "carrettiera marinara",
trapanese tomato sauce, anchovies perlage, tuna tartare flavoured with citrus*

**Calamarata nera con genovese di polpo e
salsa di baccalà alla ghiotta bianca (1.4.7.9.14)** € 22

Black homemade pasta "calamarata" with "Genovese" octopus and cod "ghiotta" (tasty) with sauce

Tortello ripieno di gambero, ai frutti di mare (1.2.3.4.9.14) € 26

"Tortello" homemade pasta stuffed with shrimps, seafood sauce

Bucatini con sarde, finocchietto e pan tostato alla carrettiera (1.4.8.11) € 18

Bucatini (pasta) with sardines, wild fennel and toasted bread with "carrettiera" sauce

**Tonnarello al nero di seppia, pomodorini confit e
panura croccante alla bottarga (1.4.9.11.14)** € 22

*"Tonnarello" homemade pasta with cuttlefish ink, confit cherry tomatoes and
bottarga crunchy bread crumbs*

**Spaghettono fritto con ricotta di bufala,
melanzane perlina salsa al parmigiano e pesto al basilico  (1.7.9)** € 20

*Fried spaghettono, buffalo ricotta cheese, perlina aubergines
with parmigiano sauce and basil pesto*

Cannelloni al ragù di agnello, sugo lardiato e zucchina fritta (1.3.7.9) € 22

"Cannelloni" homemade pasta filled with lamb ragù, with pork lard sauce and fried zucchini

*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

Secondi

Second courses

Ricciola alla brace, salsa alla puttanesca, gel di limone ed estratto al prezzemolo (4.9)

€ 24

Grilled amberjack, "puttanesca" italian style sauce, lemon gel and parsley extract

Tonno al finocchietto e pane cunzato (1.4.9.11)

€ 23

Tuna lightly grilled flavoured with fennel and "cunzato" with sicilian style bread

Frittelle di baccala a sfincione (1.4.7)

€ 21

Battered cod "a sfincione"

Frittura di mare (1.2.3.4.6.7.8.9.10)

€ 22

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

Consistenza di ortaggi (1.3.7) 

€ 21

Parmigiana di zucchine in pastella; melanzana ammutunata "alla Norma"; bao buns alle spezie con panelle, pomodoro confit e verdure di stagione; crispy di fiore di zucca, ripieno alla ricotta di bufala

Zucchini parmigiana battered; stuffed aubergine; spicy bao buns with panelle, confit tomato and vegetables in season; pumpkin flowers crispy, stuffed with buffalo ricotta cheese

Tagliata di manzo, rucola, grana e pomodoro ciliegia (1.3.6.7.10)

€ 25

Beef tagliata, rocket salad, grana cheese and cherry tomato

Gratella nell'orto (1.6.7.9.10)

€ 28

Pancetta di mailino bbq, bacon croccante e cime di rapa; kebab di agnello con couscous, cipolla caramellata e pure di mandarino; pane, salsiccia e chutney di verdure arrosto; pulled di manzo con grilling di ceci

Bbq piglet pancetta (bacon) crispy and turnip greens; cous cous lamb kebab, caramelized onion and tangerine puree; bread, sausage and chutney roasted tables; pulled beed with chickpeas grilling

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



Piatto Vegetariano

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

Sfera di cassata siciliana (1.3.7.8) € 10

Ricotta, pasta reale al pistacchio, sponge cake alla vaniglia e canditi

Sweet ricotta, pistachio real pasta (almond), vanilla sponge cake and candied fruit

Caraibi (3.7.8) € 10

Cre moso al lemongrass, mango, melograno, crumble al cioccolato e nocciole

Creamy lemongrass, mango, pomegranate, hazelnuts and chocolate crumble

Rocher (1.3.7.8) € 9

Gianduia, pralinato alle nocciole e cioccolato *Gianduia, chocolate and hazelnut praline*

Tiramichoux (1.3.7) € 9

Choux craquelin al cacao, crema al mascarpone, gelato alla liquirizia e caffè ristretto

Choux cocoa craquelin, mascarpone cream, liquorice ice cream and ristretto coffee

Diplomatico (1.3.7) € 9

Ricotta, mandarino e salsa allo zabaione *Sweet ricotta, tangerine and zabaione sauce*

Guantiera siciliana (1.3.7.8) € 15

Cannolo artigianale con ricotta e canditi *Homemade cannolo with sweet ricotta and candied fruit*

Choux craquelin al cacao e crema al mascarpone *Choux cocoa craquelin and mascarpone cream*

Biancomangiare con mandarino *Blancmange with mandarin*

Cassata siciliana al pistacchio *Pistachio sicilian cassata*

Cestino rocher *Rocher basket*

Selezione di formaggi siciliani *Sicilian cheeses selection* (7) € 13

Sorbetto di nostra produzione *Home-made sorbet* € 6

Tagliata di frutta fresca *Fresh fruits salad* € 7

*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



Piatto Vegetariano



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, chutney di pomodorino alla marinara e salsa aioli (4.6.14)

Roasted octopus, marinara chutney cherry tomato and aioli sauce

*Linguine con trapanese di pomodoro, perlage di acciughe,
tartare di tonno aromatizzato agli agrumi (1.4.9.11)*

*"Linguine" homemade pasta with "carrettiera marinara",
trapanese tomato sauce, anchovies perlage, tuna tartare flavoured with citrus*

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



Piatto Vegetariano



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



Piatto Vegetariano