



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

Ricciola marinata tra panzanella e catalana (4.9) € 22

Marinated amberjack in between "panzanella" and "catalana"

Dripping di mare (2.3.4.9.10.14) € 25

Crostacei e molluschi al vapore con intingolo alla marinara

Steamed shellfish with a "marinara" sauce

Elementi di mare (1.2.6.9.10.14) € 28

Wafer di ricciola, avocado e melograno; croccché di gambero in crosta di cereali e ketchup ai loti; tonno scottato, salsa tonnata e alga di mare; taco di polpo, verdure speziate e salsa aioli; ostrica, granita di mele verde e zenzero candito

Amberjack wafer, avocado and pomegranate; shrimp croccché with a cereal crust and lotus ketchup; seared tuna with tuna sauce and alga sea; octopus taco, spicy vegetables and "aioli" sauce; oyster, apple green slash and stem ginger

Bigné di patate alle nocciole ripieno ai porcini, erborinato di capra e dressing di barbabietole (1.3.7.8) € 19

Potatoes hazelnut flavour bigné stuffed with mushrooms, goat cheese and beets dressing

Variazione di zucca all'argentiera (1.3.7) € 18

Flan di zucca, spuma di zucca, zucca caramellata, cremoso di cacio all'argentiera e croccante semi di zucca

Pumpkin flan, pumpkin foam, pumpkin caramelized, "argentiera" cheese creamy and seeds pumpkin crunch

Manzo tataki, mignonette di verdure, riduzione di manzo e senape di Digione (9.10) € 22

Tataki beef, vegetables mignonette sauce, beef sauce and Digione mustard

Ballarò street food (1.3.4.7.9) € 17

Panelle; croccché; sfincione di San Vito; arancinetta agli agrumi e bufala di Nicosia; sfincia di patate con ortaggi e primo sale

"Panelle"; "croccché"; "San Vito sfincione" (typical sicilian pizza) stuffed with white sausage ragu; arancinetta (small rice ball) flavored with citrus fruits and buffalo mozzarella cheese; sphere of fried potatoes with vegetables and "primo sale" 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

Primi

Main courses

***Mezze maniche rigate con seppia,
carciofi croccanti e salsa alla carbonara (1.3.4.7.9.14)*** € 22

“Mezze maniche rigate” homemade pasta with cuttlefish, artichokes and “carbonara” sauce

Scialatielli al sugo scarpetta di polpo e porcini arrosto (1.4.9.14) € 24

Homemade pasta “scialatielli” with octopus sauce and roasted porcini

Risotto ajo, ojo e frutti di mare (2.4.9.14) € 26


Risotto garlic, oil and seafood sauce

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

“Bucatini” homemade 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

***Gnocchi di patate gratinati con verdure spontanee,
dripping di ortaggi e parmigiano  (1.3.7.9)*** € 19

Potato “gnocchi” au gratin with wild vegetables, vegetables and parmigiano dripping

***Cannoli di pasta fresca ripiena con sugo di pittinocchi e
spuma di caciocavallo (1.3.7.9)*** € 22

“Cannelloni” homemade pasta filled with pork ribs sauce and “caciocavallo” cheese foam

*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

Pita con pesce spada, mignonette di verdure e vinegrette al salmorejo (1.4.9) € 22

Swordfish pita, vegetable mignonette and and salmorejo vinegrette

Tonno allo scaccio siciliano, chutney di zucca, salsa ai loti e castagne (4.8) € 24

Tuna with a mix of sicilian nuts, pumpkin chutney, persimmon sauce and chestnuts

Frittelle di baccala a sfincione (1.4.7) € 22

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

Gamberoni rossi alla griglia (4 gamberoni) (2) € 28

Grilled red prawns (4 prawns)

Consistenza di ortaggi (1.3.6.7.10)  € 21

Crocchette di broccolo; gatò di patate con verdure di stagione; cardo ripieno in tempura; terrina di ortaggi e salsa salmorejo

Broccoli crocchè; potato gâteau with seasonal vegetables;

"tempura" cardoon stuffed with goat cheese; vegetables and salmorejo sauce millefeuille

Brisket di manzo affumicato, cavolo viola al passito siciliano, cime di rapa e batonnet di patate (7.9) € 24

Smoked beef brisket, purple cabbage with the scent of sicilian passito, turnip greens and potato batonnet

Agnello (7.9.10) € 27

Carrè di agnello alla brace; crepinette di agnello; crocchè di agnello e riduzione alla boscaiola

Grilled lamb carts; lamb crepinette; lamb "crocchè" and "boscaiola" 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

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

- Dolce orto** (1.3.7.8) € 10
Cre moso all'arancia, finocchio caramellato, biscotto anice e finocchietto, cake agli agrumi e gelato zenzero
Creamy with orange, caramelized fennel, anise biscuit and wild fennel, citrus cake and ginger ice-cream
- Cassata al forno ghiacciata** (1.3.7.8) € 9
Mousse di ricotta agli agrumi, frolla al cacao, biscuit al cioccolato e composta di pere e cioccolato
Ricotta cheese mouse flavoured with citrus fruit, cocoa butter puff, chocolate biscuit, pear and chocolate compote
- Deep coffee** (1.3.7) € 10
Namelake al caffè, biscuit al cacao e caffè, caramello al cioccolato al latte e bavarese al fondente
Coffee namelake, cocoa and coffee biscuit, caramel chocolate milk and "bavarese" dark chocolate
- Veg** (8) € 10
Crocantino al pistacchio, mousse di frutta, gelée al mandarino e glassa esotica
Crispy pistachio, fruit mousse, tangerine gelée and frosting exotic fruit
- Soufflé** (1.3.7.8) € 9
Soufflé al fondente, gelato alla mandorla e salsa mou
Dark chocolate soufflé, almond ice-cream and mou sauce
- Tiramisù** (1.3.7) € 9
Crema tiramisù, pan di spugna al cacao, croccante al cioccolato bianco e crema caffè
Tiramisù cream, cocoa sponge cake, crispy white chocolate and coffee cream
- Guantiera siciliana** (1.3.7.8) € 15
Cannolo mignon alla ricotta; rocher; frolla con mousse esotica; tiramisù; mini éclair al fondente
Cannolo with sweet ricotta cheese; rocher; exotic mousse shortbread; tiramisù; dark chocolate mini éclair
- Selezione di formaggi siciliani** *Sicilian cheeses selection* (7) € 13
- 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 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 di pesce

Fish set menù

(Disponibile solo a pranzo ad eccezione delle festività natalizie –

Available only at lunch time, not Christmas Holidays)

Menù

Ricciola marinata tra panzanella e catalana (4.9)

Marinated amberjack in between “panzanella” and “catalana”

*Mezze maniche rigate con seppia,
carciofi croccanti e salsa alla carbonara (1.3.4.7.9.14)*

“Mezze maniche rigate” homemade pasta with cuttlefish, artichokes and “carbonara” sauce

Cassata classica siciliana (1-3-7-8)

Traditional sicilian cassata with ricotta cheese

Euro 35

(Bibite non incluse)

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

The set menu is served for all the whole table.

**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**

Menù degustazione di terra

Land set menù

(Disponibile solo a pranzo ad eccezione delle festività natalizie –

Available only at lunch time, not Christmas Holidays)

Menù

Ballarò street food (1.3.4.7.9)

*Panelle; croché; sfincione di San Vito; arancinetta agli agrumi e bufala di Nicosia;
sfincia di patate con ortaggi e primo sale*

*“Panelle”; “croché”; “San Vito sfincione” (typical sicilian pizza) stuffed with white sausage ragù;
arancinetta (small rice ball) flavoured with citrus fruits and buffalo mozzarella cheese;
sphere of fried potatoes with vegetables and “primo sale” cheese*

Gnocchi di patate gratinati con verdure spontanee, dripping di ortaggi e parmigiano  (1.3.7.9)

Potato “gnocchi” au gratin with wild vegetables, vegetables and parmigiano dripping

Cassata classica siciliana (1-3-7-8)

Traditional sicilian cassata with ricotta cheese

Euro 35

(Bibite non incluse)

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

The set menu is served for all the whole table.

**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



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