



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*

Antipasti

Starters

Tonno tonnato (1.3.4.6.10)

€ 24

Cubo di tonno marinato in olio cottura, tataki ai semi di zucca e tartare di tonno con senape e capperi

Tuna cube marinated in "oil in cooking", pumpkin seeds tataki and tuna tartare with mustard and capers

Declinazione di pesce e crostacei marinati con salsa ponzu alla siciliana (2.4.6.14)

€ 28

Marinated fish and shellfish with ponzu sauce in a sicilian style

Composta di mare alla siciliana (1.2.4.9.14)

€ 26

Seafood compote (just burned, served at room temperature), in a sicilian style

Elementi di mare (1.2.6.9.10.11.14)

€ 28

Tartare di ricciola con crema di avocado e cetriolo in osmosi;

bon bon di gambero crudo su bavarese al limone e ketchup di mango; tonno tonnato croccante;

polpo arrosto alla pizzaiola; ostrica con insalata di alghe e crema di limoni

Amberjack tartare, avocado cream and cucumber; raw red prawn bon bon served with lemon bavarese cream,

ketchup of mango; crunchy tuna, roast pizzaiola octopus; oyster with algae salad and lemon cream

Fondente di melanzana arrosto con mozzarella soffiata,

pomodoro e spuma di grana (1.3.7) 

€ 18

Dark roast aubergine, blown mozzarella cheese, tomato and grana foam

Tartare di manzo nell'orto (9.10)

(con pinzimonio di ortaggi, terra di olive nere, gel di carote, sedano e agrumi)

€ 24

Beef tartare "nell'orto" (Pinzimonio with black olive oil, carrot gel, celery and citrus)

Ballarò street food (1.3.4.7.9.11)

€ 18

Panelle; croccché; sfincione palermitano; arancinetta agli agrumi e bufala di Nicosia;

spitino siciliano; sfincetta con ricotta e acciughe siciliane

"Panelle"; "croccché"; "sfincione" (palermitan street food); citrus fruit arancinetta and Nicosia bufala mozzarella cheese; palermitan "spitino"; small "sfincetta" with ricotta cheese and sicilian anchovies

*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

Fregola con concentrato di zuppetta allo scoglio, lime, salsa prezzemolo e frutti di mare (1.2.4.9.14) € 25

Homemade fregola, rock fish soup concentrate, lime, parsley sauce and seafood

Gnocchi di patate farciti con burrata, ristretto di crostacei, tartare di gambero e pesto di pistacchio salato (1.2.3.7.8.9) € 26

Potatoes gnocchi filled with burrata cheese and shellfish sauce, prawns tartare, salt pistacchio pesto sauce

Busiate al nero di seppia, pomodorini confit finocchietto e mandorle tostate (1.4.8 9.14) € 22

Squid ink homemade busiate pasta, confit pomodorini (cherry tomatoes), wild fennel and toasted almonds

Spaghetti con sarde, finocchietto e "muddica atturrata" (1.4.8.11) € 18

Sardines spaghetti, wild fennel and "muddica atturrata" (fried crumb)

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

Fried spaghettono with ricotta buffalo cheese, aubergine, parmesan sauce, basil pesto and tomato

Cavatello artigianale siciliano con macco di broccoli, capuliatto di pomodoro, Vastedda del Belice e mollica tostata (1.7.9.11)  € 19

Homemade sicilian cavatello broccoli macco, tomato "capuliatto", Vastedda del Belice cheese and toasted crumb

Cannellone al ragù di maialino, ristretto ai porcini e caciocavallo siciliano (1.3.7.9) € 24

Homemade cannellone filled with pork, porcini mushroom sauce and sicilian caciocavallo 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



Piatto Vegetariano

Secondi

Second courses

*Ricciola in crosta di pane dorata, soffice di patate
con caponata di ortaggi e salsa agrodolce (1.4.6.11)*

€ 23

Amberjack, served in crusty bread, potatoes puff with vegetables caponata, sweet and sour sauce

Polpo arrosto alla pizzaiola (14)

€ 24

*Polpo cbt arrosto su gazpacho, variazione di pomodorini, noisette di patate, olive nere e
cipolla rossa in carpione*

*Roasted little cubes octopus with gazpacho, datterini tomatoes, potatoes noisette,
black olives and red onion*

Tataki di tonno pinne gialle, ratatouille e dressing piccante di vegetali (4.6.8)

€ 24

Yellowfin tuna tataki, ratatouille and spicy vegetables dressing

Frittura di mare (1.2.3.4.6.7.8.9.10.11)

€ 24

*Spiedino di calamaro croccante con salsa al lime; sarda fritta a beccafico; frittura di paranza;
frittella di baccalà; gamberi in tempura e vegetali in pastella*

*Crunchy squid stick with lime sauce; "beccafico" fried anchovy; mixed fried seafood; coldfish crumpet; prawns
tempura and vegetables crumpet*

Gamberoni rossi di Mazara alla griglia (4 gamberoni) (2)

€ 30

Grilled red prawns of Mazara (4 prawns)

Consistenza di ortaggi (1.3.6.7.10) 

€ 21

*Flan di zucchini estiva; gatò di patate con verdure di stagione e tuma siciliana;
parmigiana di melanzana; ratatouille di ortaggi grill*

*Summer zucchini flan; potatoes "gato" with seasonal vegetables and sicilian tuma cheese;
aubergine parmigiana; vegetables ratatouille*

Agnello (7.9.10)

€ 27

*Lombetto di agnello in cbt; crepinette di agnello; crochè di agnello;
terrina di melanzane; insalata di fagiolini e menta*

Lamb loin; lamb crepinette; lamb croquettes; aubergine terrina; mint and green bean 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



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

Dolce orto (1.3.7.8)

€ 10

Cremoso 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

Croccantino 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



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



Piatto Vegetariano

Menù degustazione di pesce

Fish set menù

(Disponibile a pranzo – Available at lunch time)

Menù

Tonno tonnato (1.3.4.6.10)

Cubo di tonno marinato in olio cottura, tataki ai semi di zucca e tartare di tonno con senape e capperi

Tuna cube marinated in "oil in cooking", pumpkin seeds tataki and tuna tartare with mustard and capers

Spaghetto con sarde, finocchietto e "muddica atturrata" (1.4.8.11)

Sardines spaghetti, wild fennel and "muddica atturrata" (fried crumb)

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 a pranzo – Available at lunch time)

Menù

Ballarò street food (1.3.4.7.9.11)

*Panelle; croché; sfincione palermitano; arancinetta agli agrumi e bufala di Nicosia;
spitino siciliano; sfincetta con ricotta e acciughe siciliane*

*“Panelle”; “croché”; “sfincione” (palermitan street food); citrus fruit arancinetta and Nicosia bufala mozzarella
cheese; palermitan “spitino”; small “sfincetta” with ricotta cheese and sicilian anchovies*

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

Fried spaghettono with ricotta buffalo cheese, aubergine, parmesan sauce, basil pesto and tomato

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



Piatto Vegetariano



COMUNICAZIONE INGREDIENTI ALLERGENI COMUNICACION 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