



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

Crik crok di ombrina boccadoro, maionese all'acciuga, chimichurri e canazzo di ortaggi (1.3.4.9.11) € 22

Crik crok "boccadoro" croacker, anchovy mayonnaise, chimichurri and vegetable "palermitan canazzo"

Polpo rostito con patate glassate, macco di ceci al finocchietto, caviare di melanzane e limone arrosto (6.14) € 22

Roasted octopus with glazed potatoes, chickpeas "macco" with fennel, aubergine caviar and roasted lemon

Elementi di mare (1.2.3.4.6.7.9.11.14) € 28

Crik crok di ombrina con maionese all'acciuga e chimichurri; polpo rostito con patate glassate, macco di ceci al finocchietto e limone arrosto; ostrica con granita di bufala e melograno; tonno tonnato; finger sandwich di mare

Crik crok "boccadoro" croacker, anchovy mayonnaise, chimichurri; roasted octopus with glazed potatoes; chickpeas "macco" with fennel, aubergine caviar and roasted lemon; oyster with green apple granita; tuna; sea finger sandwich

Consistenze di carciofi (1.7.11)  € 18

Carciofo in olio di cottura, carciofo fritto, fondente di carciofo e vinaigrette alla carrettiera

Artichoke in cooking extra virgin oil, fried artichoke, soft artichoke and "carrettiera" vinaigrette

Terrina di manzo croccante, sugo arrosto e sparacelli piccanti (1.3.9.11) € 22

Crispy beef terrine, roasted gravy and spiced sparacelli (broccoli)

Ballarò street food (1.3.4.7.9.11) € 18

Panelle; crochè; sfincione palermitano; arancinetta agli agrumi e bufala di Nicosia; spitino siciliano; fritto di caponata
"Panelle"; "crochè"; "sfincione" (palermitan street food); citrus fruit arancinetta and Nicosia bufala mozzarella cheese; palermitan "spitino"; fried caponata

*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

Fettucce con polpo a sfincione e pil-pil di baccalà (1.4.9.14) € 24

Fettucce pasta with "sfincione" octopus, baccalà (cod) pil-pil

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

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

Ravioli al verde con borragine e girgentana, salsa ai porcini e pesto di verdure (1.3.7.9)  € 23

Green ravioli with borage and goat girgentana cheese, porcini mushrooms sauce and vegetables pesto

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, capuliatu di pomodoro, Vastedda del Belice e mollica tostata (1.7.9.11)  € 20

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

Cannellone al ragù di agnello, sugo arrosto e caciocavallo ragusano (1.3.7.9) € 24

Lamb ragù sauce cannellone with roasted gravy and caciocavallo cheese from ragusa

*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 manto di cavolo nero, patate fondente alla plancia e colatura di provola affumicata (4.7) € 24

Amberjack in "black cabbage cloack", grilled potatoes and smocked provola cheese sauce

Falsomagro di calamaro, zuppa di cozze e spuma di cannellini (1.7.9.14) € 24

Squid falsomagro, mussel soup with cannellini foam

Tonno alla pizzaiola (1.4) € 26

Tonno arrosto in confit, salsa alla pizzaiola e leggera aioli

Roasted confit tuna, pizzaiola sauce and light aioli

Frittura di mare (1.2.3.4.6.9.10.11.14) € 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; carciofo ripieno alla siciliana

Summer zucchini flan; potatoes "gato" with seasonal vegetables and sicilian tuma cheese; aubergine parmigiana; sicilian-style stuffed artichoke

Filetto di suino iberico chutney di mele, guancia alla liquirizia, suprema al mandarino e cavulicieddi (9.10) € 24

Iberian pork fillet, apples chutney, licorice cheek, tangerine cream and "cavuliceddi" vegetables

Bistecca di manzo tagliata in crosta, salsa al pepe coriandolo, patate al fois gras e chiffonade di bieta (9) € 26

Crusted beef steak and coriander pepper sauce, "fois gras" potatoes and chiffonade chard

*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



Piatto Vegetariano

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

Fettucce con polpo a sfincione e pil-pil di baccalà (1.4.9.14)

Fettucce pasta with "sfincione" octopus, baccalà (cod) pil-pil

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

Menù degustazione in abbinamento al Marsala *Marsala three courses Set Menus*

Percorso: "Come Eravamo"

Ballarò Street Food (1.3.4.7.9.11)

*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*

 *Ziller 47 (Uve: Grillo), Tenute Gorgi Tondi*

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

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

 *N°167 Single Barrel Marsala Vergine Riserva DOC 2001
(Uve: Grillo, Catarratto e Inzolia), Pellegrino*

—
Formaggi siciliani a media stagionatura Medium-aged Sicilian cheeses (7) 

 *Heritage Marsala Vergine Riserva Vintage 1980 (Uve: Grillo), Francesco Intorcia Heritage*

Euro 65

Percorso: "Giocando sul Marsala"

Formaggio siciliano erborinato Blue sicilian cheese (7) 

 *Vecchio Samperi Ventennale (Uve: Grillo), Marco De Bartoli*

—
Ravioli al verde con borragine e girgentana salsa ai porcini e pesto di verdure (1.3.7.9) 

Green ravioli with borage and goat girgentana cheese, porcini mushrooms sauce and vegetables pesto

 *Marsala DOC Vergine Soleras riserva 20 anni (Uve: Grillo), Rallo*

—
Tartelletta alla frutta Fruit tart (1.3.7.8)

 *Uncle Joseph - Marsala Superiore Rubino Dolce 2016 (Uve: Nero d'Avola), Pellegrino*

Euro 55

*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



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 menù



Piatto Vegetariano