



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

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

Wafer di ombrina con salsa duxelles di pomodoro, riduzione di mare e garum di alici (1.3.4.6.7.9)

€ 22

Croacker wafer with tomato duxelles sauce, sea flavour sauce and anchovies garum

Polpo rosticciato con patate glassate, macco di ceci al finocchietto, caviaie 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

Wafer con tartare di ombrina con salsa duxelles di pomodoro, riduzione di mare e garum di alici; polpo rosticciato con patate glassate, macco di ceci al finocchietto e limone arrosto; ostrica con granita di bufala e melograno; tonno tonnato; finger sandwich di mare

Croacker tartare wafer with tomato duxelles sauce, sea flavour sauce and anchovies garum; 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

Mangia e bevi di vitello glassato al barbecue (6.9)

€ 22

Veal stick with roast spring onion, smoked on the barbecue

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"; "crocchè"; "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

Spaghetti con ragù di polpo, salsa baccalà, polvere di olive novelle e agrumi (1.4.7.9.14) € 24

Spaghetti homemade pasta with octopus ragout, cod sauce, olive powder and citrus zest

Fettucce con pepata di cozze allo zafferano, finocchietto e guanciale (1.4.7.9.14) € 23

Fettucce pasta, mussels saffron "pepata", wild fennel and pork cheek

Fregola con concentrato di zuppetta allo scoglio, lime, salsa prezzemolo e frutti di mare (1.2.4.9.14) € 28

Homemade fregola, rockfish soup concentrate, lime, parsley sauce and seafood

Spaghetti 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

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 allo scaccio siciliano, zucca in agrodolce e bottarga (4.6) € 26

Tuna in a seed sicilian crust, sweet and sour pumpkin and bottarga

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)

Gratella nell'orto (1.3.6.7.10)  € 22

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

Costata di vacca modicana "alla milanese", patate fritte artigianali e salsa bernese (1.3.7) € 36

Modicana (a specific sicilian breed) cow rib "alla milanese", homemade fries and bénaise sauce

Filetto di suino iberico chutney di mele, guanciaie 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



Contorni

Side courses

<i>Caponata di melanzane</i>  (1-9-11)	€ 9
<i>Aubergines Caponata</i>	
<i>Ortaggi grigliati</i> 	€ 7
<i>Grilled mixed vegetables</i>	
<i>Patate al forno al rosmarino</i> 	€ 7
<i>Baked potatoes with rosemary</i>	
<i>Insalata mista</i> 	€ 7
<i>Mixed salad</i>	
<i>Insalata verde</i> 	€ 7
<i>Green salad</i>	

*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, gelato zenzero e limone

Creamy with orange, caramelized fennel, anise biscuit and wild fennel, citrus cake and ginger and lemon ice-cream

Sapori di Sicilia (1.3.7.8) € 9

Mousse al pistacchio, spuma di ricotta, sfoglia di cannolo e coulis di arancia candita

Pistachio mousse, ricotta cheese foam, cannolo pastry and candy orange coulis

Ciocopassion (1.3.7.8) € 10

Cremoso al mango, salsa mou, sablé al cacao, gelato al cioccolato bianco e maracujá, spugna al fondente, semifreddo al cioccolato e maracujá

Creamy mango, mou sauce, cocoa, white chocolate ice cream and maracuja, dark chocolate sponge, chocolate and maracuja

Veg € 10

Cake ai frutti rossi, cremoso fragola, lampone e gelato al mandarino

Red fruit cake, creamy strawberry, raspberry and tangerine ice cream

Tiramisù (1.3.7) € 9

Crema tiramisù, biscotti artigianali, bagna al caffè, velluto di cacao

Tiramisù cream, handmade savoiardi biscuits soaked in coffee and chocolate/cocoa velvet

Guantiera siciliana (1.3.7.8) € 15

Cannolo mignon alla ricotta; rocher; cestino di frolla alla frutta; tiramisù; diamanti al pistacchio

Small sweet ricotta cannolo; hazelnut rocher; fruit shortcrust basket; tiramisù; pistachio diamonds

Selezione di formaggi siciliani (7) € 14

Sicilian cheeses selection

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

Spaghetti con ragù di polpo, salsa baccalà, polvere di olive novelle e agrumi (1.4.7.9.14)

Spaghetti homemade pasta with octopus ragout, cod sauce, olive powder and citrus zest

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



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