



# *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 di 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*
- Caprese di mare* (2.4.7.9.14) € 32  
*Ricciola marinata, calamaretto spillo scottato, gambero in purezza, carpaccio di ombrina, variazione di pomodorino e dripping tra orto e pascoli*  
*Marinated amberjack, small squid, shrimp, croacker carpaccio, cherry tomato dripping "orto e pascoli"*
- Polpo "piccolo Mondello"* (9.14) € 24  
*Polpo al vapore con vinegraitte agrumata, giardiniera di ortaggi e spuma di polpo*  
*Steamed octopus with citrus vinaigrette, pickled vegetables and octopus foam*
- Elementi di mare* (1.2.4.7.9.14) € 28  
*Ricciola marinata alla scapece; tonno tonnato; polpo al vapore, giardiniera di ortaggi e spuma di polpo; wafer di ombrina al lime; ostrica con gremolada alla trapanese*  
*Marinated amberjack "alla scapece"; tuna; steamed octopus, pickled vegetables and octopus foam; lime croacker waffle; "trapanese" gremolada oyster*
- Melanzana in camicia vegetale, farcita con bufala, basilico e coulis alla parmigiana* (1.7)  € 18  
*Aubergine stuffed with buffalo mozzarella, basil and parmigiana coulis*
- Tataki di manzo, apricots, zenzero candito e ravanello bianco* € 22  
*Beef tataki, medlars, candied ginger, white radish*
- Ballarò street food* (1.4.7.9.11) € 18  
*Panelle; croché; arancinetta agrumi e bufala; crostino siciliano; arrosticino di vitello dorato; sfincione palermitano*  
*"Panelle"; "crocchè"; "sfincione" (palermitan street food); citrus fruit arancinetta and Nicosia bufala mozzarella cheese; sicilian "crostino"; veal rost stick; palermitan "sfincione" pizza*

\*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

*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*

*Spaghetti ai ricci di mare (1.9.14) € 33*

*Sea urchins spaghetti*

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


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

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

*Homemade spaghetti with sardines, 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

## 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 frita 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 zucchina 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 cavuliceddi (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

*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, 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  
*Cre moso 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  
*Cre ma 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



## *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 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 ragù di polpo, salsa baccalà, polvere di olive novelle e agrumi (1.4.7.9.14)*

*Spaghetto 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*

## *Menù degustazione di terra*

### *Land set menù*

*(Disponibile a pranzo – Available at lunch time)*


#### *Menù*

*Ballarò street food (1.4.7.9.11)*

*Panelle; croccché; arancinetta agrumi e bufala; crostino siciliano;  
arrostitino di vitello dorato; sfincione palermitano*

*“Panelle”; “croccché”; “sfincione” (palermitan street food); citrus fruit arancinetta and Nicosia bufala mozzarella  
cheese; sicilian “crostino”; veal rost stick; palermitan “sfincione” pizza*

-----

*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*

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

## *Percorso: “Come Eravamo”*

*Ballarò street food (1.4.7.9.11)*

*Panelle; croccché; arancinetta agrumi e bufala; crostino siciliano;  
arrosticino di vitello dorato; sfincione palermitano*


*“Panelle”; “croccchè”; “sfincione” (palermitan street food); citrus fruit arancinetta and Nicosia bufala mozzarella cheese;  
sicilian “crostino”; veal rost stick; palermitan “sfincione” pizza*

 *Unico Bianco Perpetuo (Uve: Grillo 100%), Cantine Birgi*

—  
*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*

 *Superiore Riserva Semisecco Mille Marsala DOC (Uve: Grillo 100%), Rallo*


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


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


**Euro 60**

## *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*

## 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".*

<b>1</b>	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>	<b>8</b>	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>
<b>2</b>	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Seafood and products based on shellfish</i>	<b>9</b>	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i>
<b>3</b>	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and by-products</i>	<b>10</b>	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>
<b>4</b>	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products based on fish</i>	<b>11</b>	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>
<b>5</b>	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	<b>12</b>	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>
<b>6</b>	Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni <i>Soy and soy-based products</i>	<b>13</b>	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine and lupine-based products</i>
<b>7</b>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>	<b>14</b>	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*