





Afternoon Menù

Dalle 12 alle 19 - From noon to 7pm

Aperitivo - Aperitifs

Tempura di gambero con ortaggi in pastella (1.2.6) € 16
Shrimp tempura with battered vegetables

Selezione di formaggi siciliani (7) € 14 
Sicilian cheeses selection

Caponata di melanzane (1-9-11) € 9 
Aubergines Caponata


*Finger sandwich con spada affumicato,
panella e limone arrosto (1.4) € 11*
Smoked swordfish finger sandwich, panella fried and roasted lemon

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in nel menù delle vivande.

The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the à la carte menù

 **Piatto Vegetariano**

Insalate - Salads

Caprese (7)  € 10
Variazione di pomodoro, stracciatella di bufala siciliana, basilico
Tomato, sicilian bufalo stracciatella cheese and basil


Mediterranea (7) € 13
Melanzane grill, mix d'insalate, burrata siciliana e
prosciutto crudo di Parma 24mesi
Grilled aubergines, salad mixed, sicilian burrata and 24month old
Parma ham

Salmone (4.7) € 14
Salmone affumicato, mozzarella di bufala,
melanzane grill e mix di insalate
Smoked salmon, buffalo mozzarella cheese, grilled aubergines and
salad mixed

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni
riportati nella scheda in nel menù delle vivande.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients
shown in the lab at the end of the à la carte menù

 **Piatto Vegetariano**

Piatti principali - Main Courses


Melanzana in camicia vegetale, farcita con bufala,
basilico e coulis alla parmigiana (1.7)  € 18
Aubergine stuffed with buffalo mozzarella, basil and parmigiana coulis

Ballarò street food (1.4.7.9.11) € 18
Panelle; crocchè; arancinetta agrumi e bufala; crostino
siciliano; arrosticino di vitello dorato; sfincione palermitano
“Panelle”; “crocchè”; citrus fruit arancinetta and Nicosia bufala
mozzarella cheese; sicilian “crostino”; veal rost stick; sfincione”
(palermitan street food)

Elementi di mare (1.2.3.4.6.7.9.11.14) € 28
Ricciola marinata alla scapece; tonno tonnato; polpo al vapore,
giardiniera di ortaggi e spuma di polpo; carpaccio di ombrina al
lime; ostrica con gremolada alla trapanese
Marinated amberjack “alla scapece”; tuna; steamed octopus, pickled
vegetables and octopus foam; lime croacker carpaccio; “trapanese”
gremolada oyster

Fritto di mare all'italiana
con verdure pastellate di stagione (1.2.4.6.14) € 24
Italian-style fried seafood with seasonal buttered vegetables

Primi - Pasta courses

Pasta fritta con ricotta di bufala, melanzane, salsa al parmigiano, pesto al basilico e pomodoro (1.7.9)  € 20
Fried pasta with ricotta buffalo cheese, aubergine, parmesan sauce, basil pesto and tomato

Spaghetti artigianale con ragù di polpo, salsa baccalà, polvere di olive novelle e agrumi (1.4.7.9.14) € 24
Handmade spaghetti pasta with octopus ragout, cod sauce, olive powder and citrus zest

Spaghetti con sarde, finocchietto e "muddica atturrata" (1.4.8.11) € 18
Homemade spaghetti with sardines, wild fennel and "muddica atturrata" (fried crumb)

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in nel menù delle vivande.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the à la carte menù

 **Piatto Vegetariano**

Desserts

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

Cassata classica siciliana (1.7.8) € 7
Sicilian classical cassata

Cannolo (1.7.8) € 5
Sicilian cannolo

Torte da credenza (1.3.7.8) € 7
Cake of the day

Tagliata di frutta fresca € 7
Fresh fruits salad

Granite (ask the waiters for allergen ingredients) € 5

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in nel menù delle vivande.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the à la carte 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

Bevande Soft drinks

Acqua Panna e San Pellegrino 75cl € 3
75cl Panna and San Pellegrino water

Coca cola, Coca Cola 0, Fanta, Sprite 33cl € 3
33cl Coke, Coke no sugar, Fanta, Sprite

Caffetteria

Caffè Coffee € 2

Caffè americano American coffee € 3

Caffè filtrato Filter coffee € 5

Caffè freddo Cold coffee € 3

Cappuccino Cappuccino € 3

Thè Dammann € 4

Coperto Bread and cover € 3