



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 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) € 34
Ricciola marinata; ostrica in tempura; gambero in purezza; sashimi di tonno; carpaccio di ombrina; variazione di pomodorino e dripping tra orto e pascoli
Marinated amberjack; oyster tempura; shrimp; tuna sashimi; 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; 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
- 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; crochè; arancinetta agrumi e bufala; crostino siciliano; arrosticino di vitello dorato; sfincione palermitano
"Panelle"; "crochè"; citrus fruit arancinetta and Nicosia bufala mozzarella cheese; sicilian "crostino"; veal rost stick; sfincione" (palermitan street food)

*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

Spaghetto 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

Tortellone paglia e fieno ripieno con ricotta di bufala e fave novelle, vellutata di crostacei e ricci (1.2.3.7.9.14) € 27

Paglia e fieno tortelloni filled with buffalo ricotta cheese and fresh fava beans, shellfishes and sea urchins vellutata

Tagliatelle artigianali alla carrettiera, bottarga di tonno, alici marinate e pane tostato (1.2.4.9) € 24

Handmade tagliatelle "alla carrettiera", tuna bottarga, marinated anchovies and toasted bread

Spaghetto di grano duro ai ricci di mare (1.9.14) € 33


Durum wheat spaghetti with sea urchins

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


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

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

Handmade spaghetti with sardines, wild fennel and "muddica atturrata" (fried crumb)

Gnocco di patate ripieno al pesto di basilico pomodorino arrosto, crema di mandorle e zucchini frita (1.3.7.8)  € 22

Potatoes gnocchi filled with basil pesto, roasted tomatoes, almonds cream and fried courgette

Pasta frita 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

*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

*Ombrina alla brace, tenerumi e salicornia,
pic pac di pomodoro e zucchine alla scapece (4-9) € 24*
Grilled croacker, "tenerumi" vegetable and samphire, tomato "pic" pac and "scapece" courgettes

*Caesar salad di tonno con marmellata di cipolle rosse,
belga gratinata al pane saporito (1.4.6.7.11) € 26*
Tuna caesar salad with red onion jam and endive au gratin

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

Gamberoni rossi di Mazara alla griglia (5 gamberoni) (2) € 32
Grilled red prawns of Mazara (5 prawns)

*Fiore di zucca fondente in tempura, variazione di pomodorini rossi e gialli,
colatura di vegetali agrumati (1.7)  € 18*
Melting pumpkin flower tempura, red and yellow cherry tomatoes sauce,
salted citrus vegetables sauce

*Porchetta di agnello nostrale
con midollo di zuccina estiva e granita cacio e pepe (7.9) € 28*
Lamb porchetta with courgettes and "cacio e pepe" salty granita

Guancia di manzo cbt alla pizzaiola (7.9) € 24
Pizzaiola beef cheek, cooked a low temperature

*Tagliata di manzo con melanzana affumicata,
fondo arrosto vegetale e salsa all'arrabbiata (7.9) € 26*
Beef "tagliata" with smoked aubergines, vegetable demi-glace and "arrabbiata" sauce

*Costata di razza Romagnola in gratella (7-800 gr.), servita con radicchio trevigiano
caramellato, millefoglie di patate alle erbe e fungo alla plancia glassato (7) € 50*
Romagnola breed rib-eye grilled (7-800 gr.), served with caramelized Treviso radicchio,
herb potato millefeuille and glazed plank mushroom

*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 di pesce del pranzo

Fish lunch 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 del pranzo dal gusto siciliano

Sicilian flavours lunch 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;
arrosticino 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*

Pasta fritta con ricotta di bufala, melanzane, salsa al parmigiano,

pesto al basilico e pomodoro (1.7.9) 

Fried pasta 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 Menu

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

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

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


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

Euro 65

—
Percorso: “Giocando sul Marsala”

Formaggio siciliano erborinato Blue sicilian cheese (7) 

 *N° 018 Single Barrel Marsala DOC Vergine Riserva (Uve: Grillo, Catarratto e Inzolia), Pellegrino*

—
Gnocco di patate ripieno al pesto di basilico pomodorino arrosto, crema di mandorle e zucchina fritta (1.3.7.8) 

Potatoes gnocchi filled with basil pesto, roasted tomatoes, almonds cream and fried courgette

 *Heritage Marsala DOC Superiore Semiseco Vintage 1994 (Uve: Grillo), Francesco Intorcia Heritage*

—
Tartelletta alla frutta Fruit tart (1.3.7.8)

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

Euro 60

*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 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