OSTERIA BALLARÒ

Putia del Gusto Siciliano

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** (1.2.4.7.9.14)* **€ 37**

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; pure 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)* **€ 30**

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**

Vegetable poached aubergine stuffed with buffalo mozzarella cheese, basil and parmigiana coulis

Crudo e cotto di manzo con zabaione salato,
***verdure di campo ripassate e guanciale** (3.7)* **€ 25**

Raw and cooked beef with salted zabaione, orange geleé, sautéed vegetables and pork cheek

***Ballarò street food** (1.4.7.9.11)* **€ 20**

Panelle; crocché; 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)

*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

Spaghetto artigianale con ragù di polpo, salsa baccalà,
polvere di olive novelle e agrumi *(1.4.7.9.14)* **€ 26**

Handmade spaghetto pasta with octopus ragu, cod sauce, olive powder and citruses zest

Tagliatelle con pesto di di verdure autunnali, cozze,
vellutata allo zafferano e mignonette croccante *(1.7.9.14)* **€ 24**

Autumn vegetable pesto tagliatelle, mussels, saffron cream soup and crispy mignonette

Fregola con concentrato di zuppetta allo scoglio, lime,
salsa prezzemolo e frutti di mare *(1.2.4.9.14)* **€ 30**

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

Spaghetto artigianale con triglie, finocchietto e mollica tostate *(1.4.9.11)* **€ 22**

Handmade spaghetto pasta with red mullets, wild fennel and roasted cramb

Gnocco di patate ripieno ai broccoli, salsa mornay,
fondente di zucca e castagne tostate *(1.3.7.9)* **€ 24**

Potatoes gnocchi filled with broccoli, mornay sauce, pumpkin fondant and toasted chestnuts

Cannolo di pasta fresca, ragù di vitello modicano alla brace, nduja,
fondo arrosto e cavolo nero *(1.3.7.9)* **€ 20**

Fresh pasta cannolo, grilled modicano veal ragù, nduja, roasted bottom and black cabbage

*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

Ombrina alla plancia con nage di mare affumicata e micro ortaggi *(4.7.9)* **€ 24**
Roasted croacker with smoked sea nage and small vegetables

Tonno scottato con cipolle caramellate, salsa senape e basilico,
indivia gratinata al parmigiano *(1.4.6.7.11)* **€ 27**
Seared tuna with caramelized onions, mustard and basil sauce, endive au gratin with parmigiano cheese

Fritto di mare all'italiana con verdure pastellate di stagione *(1.2.4.6.14)* **€ 26**
Italian-style fried seafood with seasonal buttered vegetables

Gamberoni alla griglia (Circa 250gr.) *(2)* **€ 40**
Grilled prawns (About 250gr.)

Consistenze dell'orto *(1.7.10,11)* **€ 21**
Tacos caprese; finger sandwich al pomodoro con panelle e cipolla caramellata;
parmigiana di melanzane; tronchetto di patate e fondente
Caprese tacos; tomato finger sandwich with "panelle" and caramelized onion;
aubergines parmigiana; potatoes salt cake

Porchetta di agnello nostrale
con midollo di zucchina 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 rosti soffice di patate e
tartelletta ai porcini *(1.3.7.9)* **€ 30**
Beef "tagliata" with potatoes cake and porcini mushrooms tartlet

Vitellone bianco di Razza Romagnola
dell'Appennino Centrale IGP alla griglia **€ 70 al/per kg**
Grilled Romagnola veal race from the Central Appennino
(Protected Geographical Indication)

*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 **€ 8**

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, gelato zenzero e limone

Creamy with orange, caramelized fennel, anise biscuit and wild fennel, citruses 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 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, polvere di olive novelle e agrumi** (1.4.7.9.14)*

Spaghetto homemade pasta with octopus ragout, olive powder and citruses 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 del pranzo di terra

Meat lunch menù

(Disponibile a pranzo – Available at lunch time)

Menù

***Ballarò street food** (1.4.7.9.11)*

Panelle; crocché; 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

---

Cannolo di pasta fresca, ragù di vitello modicano alla brace, nduja,
fondo arrosto e cavolo nero (1.3.7.9)

Fresh pasta cannolo, grilled modicano veal ragù, nduja, roasted bottom and black cabbage

---

***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 (1.4.7.9.11)

Panelle; crocché; 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

Ziller 47, vino "perpetuo", non fortificato, che prende ispirazione dalle versioni pre-british, Gorghi Tondi (Uve: Grillo 100%)

—

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)

Genesi Marsala DOC Superiore Riserva Rubino (Uve: Nero d'Avola), Pellegrino

Euro 70

—

Percorso: "Giocando sul Marsala"

Formaggio siciliano erborinato Blue sicilian cheese (7)

Marsala DOC Vergine Soleras (Uve: Grillo, Catarratto, 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

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

—

Tartelletta alla frutta Fruit tart (1.3.7.8)

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

*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

Euro 65

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
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".

1	Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati *Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products*	**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 *Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.*
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei *Seafood and products based on shellfish*	**9**	Sedano e prodotti a base di sedano *Celery and products based on celery*
3	Uova e prodotti a base di uova *Eggs and by-products*	**10**	Senape e prodotti a base di senape *Mustard and mustard-based products*
4	Pesce e prodotti a base di pesce *Fish and products based on fish*	**11**	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo *Sesame seeds and sesame seeds-based products*
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi *Peanuts and peanut-based products*	**12**	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg per kg o per litro *Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg for kg ot for liter*
6	Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni *Soy and soy-based products*	**13**	Lupini e prodotti a base di lupini *Lupine and lupine-based products*
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) *Milk and dairy products (lactose included)*	**14**	Molluschi e prodotti a base di molluschi *Molluscs and products based on molluscs*

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