

*La nostra filosofia
si basa sul fatto che ogni cosa
fatta con cura necessita del
suo tempo e l'attesa è sinonimo
di cucina espressa e
garanzia di qualità*



1996 FRAGRANZE DELLA CUCINA SICILIANA E MEDITERRANEA 2019

APRIPITITU – ATTUPPAPITITU - ANTIPASTI - STARTERS

- * CHEESCAKE SALATO CON BASE AI TARALLI PUGLIESI, CREMA ALLA STRACCIATELLA DI BURRATA E RICOTTA DI PECORA, ERBETTE FRESCHE, PEPE NERO, ZESTE DI LIMONE, CARPACCIO DI SALMONE ROSSO SELVAGGIO //salty cheesecake with salty bisquits, ewe's milk cheese, burrata cheese, fresh herbs, lemon, wild red salmon..... € 13,00
- * POLPETTE DI TONNO DI PESCA SOSTENIBILE SU CREMA DI MELANZANE E ZUCCHINE PANATE E FRITTE, ERBE// tuna fried balls, fried eggplants sauce, zucchini breaded and fried with herbs..... € 13,00
- * TORTINO DI ALICI MARINATE MELANZANE FRITTE, CREMA DI CETRIOLI SOTT' ACETO E PREZZEMOLO, ZUCCHINE FRITTE// marinated anchovies with fried eggplants , cucumber in vinagre and parsley cream, fried zucchini € 13,00
- * SARDE A BECCAFICO: sarde di pesca a rete, diliscate, fritte in olio di oliva, appaiate e ripiene con mollica di pane, capperi di contrada Scauri di Pantelleria, uvetta di contrada Kamma di Pantelleria, pinoli dell' Etna, origano Fabaria, aroma di arancia e limone di Sicilia, pepe nero, prezzemolo, uova, accompagnate da caponata di melanzane//net fished sardines, diboned, fried in olive oil, filled with breadcrumb, capers and raisin from Pantelleria, pineseeds from Etna land, oregano Fabaria, sicilian orange and lemon flavour, black pepper, parsley, served with sweet and sour eggplants..... € 13,00
- * TRINACRIA: tris con caponata di melanzane, gamberetti rosa di Trapani sgusciati e conditi con olio e.v. di oliva di Castelvetrano, pomodori secchi grigliati di Paternò ripieni con tonno sott'olio//eggplants in sweet and sour sauce, pink shrimps from Trapani dressed with e.v. olive oil from Castelvetrano, grilled baked tomatoes from Paternò filled with tunny..... € 13,00
- * INVOLTINI DI PESCE SPADA RIPIENI CON PANE, GAMBERETTI E CAPPERI DI PANTELLERIA SU SALSIA ALL' ARANCIA DI SICILIA, ERBE//sword fish rolls filed with bread, shrimps, capers from Pantelleria, herbs, orange sauce € 13,00
- * CAPONATA: melanzane fritte, sedano, cipollina bianca dolce, uvetta e capperi di contrada Scauri di Pantelleria, pinoli dell' Etna, pomodoro siccagno di Valledolmo, olive verdi nocellara del Belice, zucchero, aceto di vino bianco, cannella, origano Fabaria//fried eggplants, celery, cherry white onions, raisin and capers from Pantelleria, pineseeds from Etna land, tomatoes from Valledolmo, green olives from Belice, sugar, white wine vinegar, cinnamon, oregano Fabaria..... € 13,00
- * PATATE DI SIRACUSA AL FORNO RIPIENE CON POMODORINI SECCHI SOTT' OLIO, PISELLI, ROBIOLA, ERBE, MANDORLE DI SICILIA E PECORINO//baked potatoes filled with sun dried cherry tomatoes, green peas, fresh ewe's cheese, almond from Sicily, € 13,00
- * BICCHIERINO CON ASPARAGI, STRACCIATELLA DI BURRATA, POMODORINI AL BASILICO E PEPE E FIORE DI ZUCCA AL CRUDO, OLIO E.V.O. DI OLIVE NERE BIO//asparagus, burrata cheese, fresh cherry tomatoes with black pepper and basil, fresh zucchini flower, bio black olives evo..... € 13,00

A PASTA CCU LA VIRIDURA E LI FURMAGGI - PRIMI PIATTI CON VERDURE E FORMAGGI
- FIRST COURSE WITH VEGETABLES AND CHEESE

- | | |
|--|---------|
| * PICIAL POMODORO PENNULO DEL VESUVIO, CAPPERI DI SALINA, BASILICO, ORIGANO DI PANTELLERIA, STRACCIATELLA DI BURRATA SU CREMA DI PISELLINI PRIMAVERA// home made spaghetti with piennulo tomatoes from Vesuvio and capers from Salina island, basil, oregano from Pantelleria, cream of burrata buffalo milk cheese, cream of spring peas | € 11,00 |
| * SPAGHETTI RICCI CON CREMA DI BROCCOLI, PEPE NERO, MANDORLE TOSTATE SICILIANE// curly spaghetti with broccoli sauce and toasted almonds from Sicily | € 9,00 |
| * MACCHERONI RIGATI CON ZUCCHINE FRITTE, PEPE, POMODORINI, AGLIO ROSSO DI NUBIA, OLIVE NERE, PECORINO E MOLLICA DI PANE ABRUSTOLITA// maccheroni with fried zucchini, pepper, black olives, tomatoes, red garlic from Nubia, ewe's milk cheese, breadcrumb | € 9,00 |
| * SPAGHETTI QUADRATI ALLA CARBONARA VEGETARIANA: zucchine, piselli, fave, pomodorini ciliegino, tuorlo d'uovo, pepe, pecorino// spaghetti with zucchini, peas, fava beans, cherry tomatoes, yolk, black pepper, pecorino cheese from Nebrodi Mountains | € 9,00 |
| * COUS COUS CON PISELLI, MELANZANE, POMODORO GRAPPOLO, PECORINO FRESCO// cous cous with green peas, eggplants, tomatoes "grappolo", fresh ewe's milk cheese | € 10,00 |
| * MACCHERONI ALLA NORMA: salsa piccante di pomodoro siccagno di Valledolmo, carote, cipolla, sedano, basilico fresco, melanzane fritte, origano, ricotta al forno di Zafferana Etnea// maccheroni in spicy tomato sauce with carrots, onions, celery, basil, fried eggplants, oregano, grated baked ewe's milk cheese | € 8,00 |
| * PENNE ALLA MANIERA DI ERICE: melanzane fritte, pomodoro ciliegino, menta, pepe nero, mandorle, basilico fresco, origano, olio e.v. di oliva, spolvero di pecorino// penne, fried eggplants, cherry tomatoes, dried mint, black pepper, almonds, fresh basil, oregano, e.v. olive oil, grated seasoned ewe's milk cheese | € 8,00 |
| * TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO ALLA MANIERA DI LIPARI: pomodoro ciliegino, noci, mandorle e pinoli, basilico e prezzemolo fresco, menta secca, olio e.v. di oliva, succo fresco di agrumi, peperoncino// home made noodles with eggs and flour, cherry tomatoes, walnuts, almonds and pineseeds, fresh basil and parsley, dried mint, e.v. olive oil, citrus fruit juice | € 8,00 |
| * ORECCHIETTE DI PASTA FRESCA IN SALSIA DI FAVE, OLIVE ROSATELLE, STRACCIATELLA DI BURRATA IGT, ERBE BIO// regional pasta with fava beans sauce, regional black olives, buffalo's milk cheese, herbs | € 9,00 |
| * GNUDI DI RICOTTA DI PECORA, SPINACI, UOVO CON SALSIA DI POMODORINI SECCHI SOTT'OLIO, CACIOCAVALLO RAGUSANO// ewe's cottage milk cheese and spinach dumplings with sundried cherry tomatoes, cow's milk cheese from Ragusa | € 9,00 |



A PASTA CCU LU PISCI - I PRIMI CON IL PESCE - PASTA WITH FISH

- * GNOCCHI CON ZUCCHINE, VONGOLE, AGLIO ROSSO DI NUBIA, PEPE, PINOLI // **potatoes damplings with zucchini, red garlic from Nubia, clams, black pepper, pine seeds**..... € 13,00
- * RISO CARNAROLI SEMILAVORATO DI QUINTO VERCELLESE AL PESTO DI PISTACCHIO, PESCE SPADA, POMODORINI, ORIGANO, ZESTE DI LIMONE // **risotto with pistachio pesto, swordfish, cherry tomatoes, oregano, lemon**..... € 13,00
- * FUSILLONI CON TONNO SOTT'OLIO ACCIUGHE DI ASPRA, SALSA DI POMODORO "PERA" D' ABRUZZO, OLIVE VERDI DELL' ETNA // **fusilli with tuna in oil, anchovies from Aspra, tomato sauce from Abruzzo, green olives from Etna**..... € 13,00
- * SPAGHETTI QUADRATI IN SALSA DI AGRUMI DI SICILIA E BOTTARGA DI TONNO DI TRAPANI // **spaghetti with sicilian citrus sauce and bottarga of tuna from Trapani**..... € 13,00
- * SPAGHETTI QUADRATI ALLA PUTTANESCA PALERMITANA: tonno fresco, pesce spada, capperi di Pantelleria, olive nere, acciuche sott'olio di Aspra, peperoncino, origano, prezzemolo, salsa di pomodoro Siccagno // **spaghetti with tuna, swordfish, capers from Pantelleria, black olives, anchovies from Aspra, tomato sauce, chilli, parsley, oregano**..... € 13,00
- * SPAGHETTI QUADRATI CON PESCE SPADA DI PESCA ALL' AMO, MELANZANE, PISTACCHIO DI BRONTE, AGLIO ROSSO, ORIGANO DI PANTELLERIA // **spaghetti with eggplants, long line fishing swordfish, cherry red garlic, oregano from Pantelleria**..... € 9,00
- * SPAGHETTI QUADRATI CON LA MOLLICA: acciughe sott'olio di Aspra, uvetta e capperi di contrada Scauri di Pantelleria, pinoli, pomodoro Pachino, mollica di pane tostata, pepe nero, prezzemolo, origano Fabaria // **spaghetti with slices of anchovies in olive oil from Aspra, raisins and capers from Pantelleria Isle, cherry tomatoes from Pachino, parsley, toasted breadcrumb, oregano Fabaria** € 13,00
- * TEGAME DEI FRATI DELL' ANTICO MONASTERO DI CARLENTINI: zuppa di pesce con cozze, calamari e gamberi, pomodorini, zucchine, erbe e spezie tipiche, penne integrali, preparata e servita in tegame // **fish soup with mussels, calamari, prawns, cherry tomatoes, zucchini, typical herbs and spices, whole wheat penne, cooked and served in fryin pan** € 13,00
- * SPAGHETTONI DI PASTA FRESCA ALLA MANIERA DI MARINELLA: pici con calamari, scorfano diliscato, pomodorini, capperi e uvetta, aglio bianco, vino bianco, limone, spolvero di mandorla // **home made spaghetti with calamari, scorpionfish, cherry tomatoes, capers, raisins, white garlic, white wine, lemon, dusting of almonds** € 13,00
- * SPAGHETTONI DI PASTA FRESCA ALLA MANIERA DI CAPOPASSERO: pici, cozze, vongole, pomodorini, prezzemolo, aglio dolce, vino bianco // **home made spaghetti, mussels, clams, cherry tomatoes, parsley, cherry garlic, white wine** € 13,00
- * PACCHERI CON SALMONE ROSSO SELVAGGIO, POMODORINI SECCHI SOTT'OLIO, PISTACCHIO DI BRONTE / **large maccheroni with wild red salmon, sun drid cherry tomatoes, pistachio from Bronte** € 13,00
- * COUS COUS CON BRANZINO, GAMBERI, POMODORINI, PISELLI // **cous cous with sea bream, prawns, cherry tomatoes, green peas** € 13,00

A SECUNNA PURTATA CCU LU PISCI - I SECONDI PIATTI DI PESCE - FISH MAIN COURSE

- * FILETTO DI ORATA CON PATATE, ZUCCHINE, CIPOLLINA, POMODORI, OLIVE NERE DI CASTELVETRANO, VINO BIANCO "GRILLO" DI SICILIA // **sea bream fillet with potatoes, zucchini, cherry onions, tomatoes, black olives from Castelvetrano, white wine "Grillo" from Sicily**..... € 15,00
- * PESCE SPADA DI PESCA ALL' AMO CON PORRI, OLIVE VERDI DELL' ETNA, ZUCCHINE, SPINACI SALTATI // **hook fishing swordfish with leeks, green olives from Etna land, zucchini, spinach**..... € 15,00
- * POLPO CON GAMBERI E FINOCCHIETTO SU LETTO DI PUREA DI PATATE ALLO ZAFERANO E SALSA DI POMODORO SICCAGNO // **octopus with prawns, fennel, potatoes cream with saffron, tomatoe sauce**..... € 15,00
- * FILETTI DI GALLINELLA FRITTI DI PESCA A RETE CON PANATURA ALLE ERBE, SU CICORIA SALTATA, SALSA DI ZUCCA GIALLA // **fried fillets of gurnard with chicory in frying pan with garlic and evo oil, pumpkin sauce**..... € 15,00
- * TORTINO DI BRANZINO DI PESCA ALL' AMO CON CIME DI RAPA SU SALSA DI POMODORO SICCAGNO DI VALLEDOLMO // **lying fishing seabass rolls filled with turnip greens lying on tomato sauce from Valledolmo** € 15,00
- * TONNO CON PANATURA ALLA CURCUMA, INSALATA DI ARANCE DOP DI RIBERA, CAPPERI DI PANTELLERIA, OLIVE NERE, ACCIUGHE DI ASPRA, BIO ORIGANO FABARIA, PEPE // **tuna breaded with curcuma, sicilian orange salad with capers from Pantelleria, black olives, anchovies from Aspra, black pepper, Bio oregano Fabaria**..... € 15,00

DESSERTS & ICE CREAM

Nostra produzione – our production

- * BOCCONCINI DI MELANZANE FRITTE RIPIENE DI CREMA DI RICOTTA DI PECORA, PINOLI E CANNELLA GLASSATI AL CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE, BICCHIERINO DI MARSALA / **fried eggplants filled with ricotta cheese, pine seeds, cinnamon, dark chocolate sauce and pistachio from Bronte, glass of Marsala liqueur**..... € 7,00
- * CASSATA SICILIANA: pan di spagna, crema di ricotta di pecora, cioccolato fondente, canditi, cannella, pistacchio d.o.p. di Bronte, acqua di fiori d'arancio, zucchero con bicchierino di moscato // **cassata: sponge cake filled with ricotta cheese cream, dark chocolate, candits fruits, cinnamon, pistachio d.o.p. from Bronte with a glass of moscato liqueur**..... € 7,00
- * TORTINO AL VINO ROSSO NERO D'AVOLA CON CREMA AL CIOCCOLATO E MANDORLE TOSTATE, BICCHIERINO DI MARSALA // **red wine Nero d'Avola sponge cake with chocolate cream, toasted almond, glass of marsala liqueur**..... € 7,00
- * BIANCOMANGIARE CON SALSA MOU: budino di mandorla con salsa al caramello, bicchierino di moscato // **almonds pudding with caramel sauce, glass of moscato liqueur** € 7,00
- * BUDINO AL PISTACCHIO DI BRONTE RIPIENO DI CIOCCOLATA FONDENTE CON MANDORLE ALL'OLIO EVO TOSTATE E SALATE, BICCHIERINO DI MALVASIA // **pistachio pudding filled with dark chocolate, toast and salted sicilian almond glass of Malvasia liqueur**..... € 7,00
- * TORTINO AL CAMELLO SALATO CON CREMA GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE SCAGLIE DI SALE DI MOZIA, BICCHIERINO DI PROSECCO // **cake with salted caramel cream, chocolate cream, salt from Mozia Island, glass of prosecco**..... € 7,00
- * DOLCE SICILIA: tortino con pan di spagna, gelato al pistacchio, pasta di mandorle, salsa di cioccolato bicchierino di liquore al pistacchio // **sponge cake filled with pistachio ice cream, almond pastry, chocolate sauce pistachio liqueur**..... € 7,00
- * CANNOLO SICILIANO: farina per dolci, strutto, zucchero, marsala, aceto di vino bianco, cacao, caffè in polvere, uova, sale, ricotta fresca di pecora, pistacchio di Bronte // **typical sicilian thin pastry roll filled with ewe's milk cheese, chocolate, decorated with pistachio from Bronte, glass of malvasia liqueur from Pantelleria** € 3,50
- * SOUFFLE AL CIOCCOLATO CON COMPOSTA DI ARANCIA, BICCHIERINO DI ALA LIQUOR VINO AMARASCATO DUCA DI SALAPARUTA // **chocolate soufflé with jam, glass of cherries liqueur** € 7,00
- * GELATO ALLA CREMA CON SALSA DI FICHI // **ice cream with baked figs cream** € 3,50
- * GELATO AL CIOCCOLATO CON SALSA DI PERA // **chocolate ice cream with pear cream** € 3,50
- * GELATO AL LIMONE CON MIELE DI ACACIA // **lemon ice with honeyed** € 3,50