



*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*

MENU

ANTIPASTI

- ❖ SARDE BECCAFICO CON CAPONATA SICILIANA
(ripiene con pane, capperi di Pantelleria, uvetta, pinoli). 1,3,4,8,9
Sardines filled with bread, pine seeds, raisins, capers from Pantelleria, sicilian caponata €13,00
- ❖ CAPONATA (melanzane, capperi di Pantelleria, olive verdi dell'Etna, pinoli, uvetta, sedano, cipolla, pomodoro, zucchero, aceto, origano di Favara). 8,9
Sicilian caponata, fried eggplants, celery, green olives, capers, pine seeds, raisins, tomatoes, sugar, vinegar, oregano €13,00
- ❖ SOUTE' DI COZZE, VONGOLE E POMODORINI, PEPERONCINO, PREZZEMOLO. 9,14
Mussels and clams and tomatoes soutè, chilli pepper, parsley €13,00
- ❖ BURRATINA AFFUMICATA CON SENAPE AL MIELE, SPICCHI DI MELA ANNURCA. 7,10
Smoked burrata with honey mustard an annurca apple. €13,00
- ❖ POLPA DI GRANCHIO AL LIME, PESCA TABACCHIERA SICILIANA. 2
Crabmeat with lime, Saturn peach from Sicily €13,00

PRIMI DI VERDURA

- ❖ MACCHERONI ALLA NORMA
(melanzane fritte, salsa di pomodoro, origano di Favara, basilico, ricotta al forno). 1,7,9
Maccheroni with tomato sauce, fried eggplants, basil, oregano, ricotta cheese €9,00
- ❖ SPAGHETTI ALLA CHITARRA DI PASTA FRESCA CON SALSINA DI DATTERINO GIALLO DI SICILIA , ZUCCHINE, MENTA, PEPE NERO, PROVOLA PICCANTE. 1,3,7,9
Fresh home made spaghetti with yellow Sicilian tomato sauce, minth, zucchini, black pepper, provolone cheese €10,00
- ❖ TAGLIOLINI ALLA MANIERA DI LIPARI (tagliolini di pasta fresca all'uovo con pomodorini, noci, mandorle di Avola, pinoli, origano di Favara, peperoncino, basilico, succo di agrumi, olio evo, prezzemolo. 1,3,8
Home made tagliolini with nuts, almonds, pine seeds, cherry tomatoes, chilli pepper, basil, oregano €9,00
- ❖ TRASCINATI DI PASCA FRESCA CON PESCA TABACCHIERA SICILIANA, CAPRINO, ERBE, PEPE, PISTACCHIO DI BRONTE. 1,3,7,8
Fresh home made pasta with saturn peach, goat cheese, herbs, pepper, pistachio from Bronte. €10,00
- ❖ TAGLIATELLE DI PASCA FRESCA IN SALSINA DI PECORINO ALLO ZAFFERANO, ZUCCHINE, PEPE NERO. 1,3,7
Home made tagliatelle with zucchini pecorino cheese with saffron. €10,00
- ❖ PENNE ALLA MANIERA DI ERICE, MELANZANE FRITTE, POMODORINI, MANDORLE DI AVOLA, ORIGANO, PEPE, PECORINO. 1,7,8
Penne with fried eggplants, fresh tomato, almond from Avola, oregano, black pepper, pecorino cheese. €9,00
- ❖ COUS COUS CON PISELLI, SCALOGNO, POMODORINO DATTERINO, FORMAGGIO

PRIMO SALE. 1,3,7,8

Cous cous with green peas, onion, fresh tomato, fresh cheese

PRIMI DI PESCE

- ❖ SPAGHETTI QUADRATI ALLA MOLLICA (acciughe di Aspra, pomodorini, capperi di Pantelleria, pinoli, uvetta, pepe, origano di Favara, prezzemolo, mollica di pane abbrustolita). 1,4,8,12
Spaghetti with anchovies, capers from Pantelleria, cherry tomatoes, pine seeds, raisins, toasted breadcrumb €9,00
- ❖ COUS COUS ALLA PAPRIKA DOLCE CON FETA, POMODORINI, GAMBERI, OLIVE TAGGIASCA.1,2,7
Cous cous with sweet paprika, feta cheese, tomato, shrimps, black olives. €13,00
- ❖ PICI ALLA MANIERA DI MARINELLA (scorfano, calamari, capperi di Pantelleria, uvetta, pomodorini, prezzemolo, succo di agrumi, origano di Favara, mandorle di Avola). 1,4,9,12,14
Fresh home made pasta with red fish, calamari, capers from Pantelleria, raisins, cherry tomatoes, oregano, parsley, orange, almonds from Avola €13,00
- ❖ BUSIATE DI GRANO DURO CON CREMA DI POMODORI SECCHI, GAMBERI, VONGOLE. 1,2,14
Typical Sicilian pasta with sun dried tomatoe sauce, shrimps, clams . €13,00
- ❖ TEGAME DELL'ANTICO MONASTERO DI CARLENTINI: penne integrali in tegame con cozze, calamari, filetti di pesce diliscato del giorno, zucchine, peperoncino, gamberi, origano, salsa di pomodoro, prezzemolo, erbe. 1,2,4,9,12,14
Penne with tomato sauce, mussels, shrimps, calamari, zucchini, oregano, chilli pepper, served in pot €13,00
- ❖ ORECCHIETTE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DI PESCE MISTO, CALAMARI, COZZE, GAMBERI.1,2,4,9,14
Fresh home made pasta with fish ragù. €13,00

SECONDI DI PESCE

- ❖ TONNO PANATO ALLA CURCUMA CON CIPOLLE IN AGRODOLCE, OLIVA TAGGIASCA,ERBE.1,4
Tuna breaded with tumeric,bitter-sweet onion, taggiasca black olives €16,00
- ❖ FILETTO DI ORATA ALLO ZAFFERANO E LIMONE SU PURE' AL BASILICO.1,4,7
Sea bream fillet with saffron on potatoes and basil cream €16,00
- ❖ INSALTA DI POLPO CON CECI NERI DELLA MURGIA, POMODORINI, SALSA DI ACCIUGA, OLIO EVO, PREZZEMOLO, AGRUMI, ERBE, PEPE. 4
Octopus with black chickpeas, tomato, anchovie sauce, lemon, evo oil, parsley €16,00
- ❖ POLPETTE DI PESCE SPADA E MELANZANE SU STRACCIATELLA DI BURRATA, PESTO DI OLIVE NERE.1,3,4,7
Sword fish meat ball on stracciatella cheese, black olives sauce €16,00

DOLCI

- ❖ GELO DI COCOMERO RIPIENO DI CIOCCOLATO DI MODICA. Bicchierino di Malvasia €7,00
- ❖ GRANITA DI FRAGOLE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 70%,
LINGUE DI GATTO, bicchierino di Moscato.1
Strawbarrie granita with dark chocolate and bisquits €7,00
- ❖ BUDINO DI PISTACCHIO RIPIENO DI CIOCCOLATO DI MODICA,
MANDORLE TOSTATE E SALATE DI AVOLA, bicchierino di liquore al pistacchio di Sicilia. 7,8
Pistachio pudding filled with chocolate from Modica, toasted almonds €7,00
- ❖ PESCA GIALLA COTTA AL PROFUMO DI LIMONE, GELATO ALLA CREMA,
SFOGLIATINA, bicchierino di Zibibbo.1
Yellow peach with lemon, ice cream, puff pastry €7,00
- ❖ CANNOLO SICILIANO (crema di ricotta di pecora, cioccolato fondente, pistacchio di Bronte),
bicchierino di Malvasia.1,3,5,6,8
Pastry roll filled with ricotta cheese , dark chocolate, pistachio from Bronte €4,00
- ❖ SOUFFLE' AL CIOCCOLATO FONDENTE CON COMPOSTA DI ARANCIA,
bicchierino di Moscato. 1,3,7
Dark chocolate soufflé' with marmalade €7,00
- ❖ GELATO AL PISTACCHIO CON CIOCCOLATO DI MODICA. 3,7,8
Pistachio ice cream, chocolate from Modica €4,50
- ❖ GELATO ALLA CREMA CON MARMELLATA DI FICHI 7
Vanilla ice cream with fig jam €4,00
- ❖ GELATO AL LIMONE CON MIELE *Lemon ice cream with honey* 7 €4,00

LIQUORI

- ❖ LIQUORE AL PISTACCHIO DI SICILIA 7,8 €3,50
- ❖ LIQUORE AL MELONE DI SICILIA 7 €3,50
- ❖ LIMONCELLO DI SICILIA €3,50
- ❖ MALVASIA €3,50
- ❖ ZIBIBBO €3,50
- ❖ MARSALA €3,50
- ❖ MOSCATO €3,50

NEL PREZZO DI OGNI PIATTO E' INCLUSO
UNA BOTTIGLIA DA MEZZO LITRO DI ACQUA E IL COPERTO.

INCLUDED: ½ LITER MINERAL WATER, COVERCHARGE

BEVANDE



ACQUA PANNA, SAN PELLEGRINO 0,75	€ 2,50
ACQUA PANNA, SAN PELLEGRINO 0,45	€ 2,00
VINO BIANCO, ROSSO DELLA CASA 1L	€12,00
VINO BIANCO/ROSSO DELLA CASA 0,500	€ 6,00
VINO BIANCO/ROSSO DELLA CASA 0,250	€ 3,00
VINO AL BICCHIERE ANTHILIA, DONNA FUGATA	€ 4,00
VINO AL BICCHIERE GRECO DI TUFO, FEUDI SAN GREGORIO	€ 4,00
VINO AL BICCHIERE ROSE', PLANETA	€ 4,00
VINO ROSSO AL BICCHIERE CERASUOLO DI VITTORIA PLANETA	€ 5,00
CAFFE'	€ 1,00