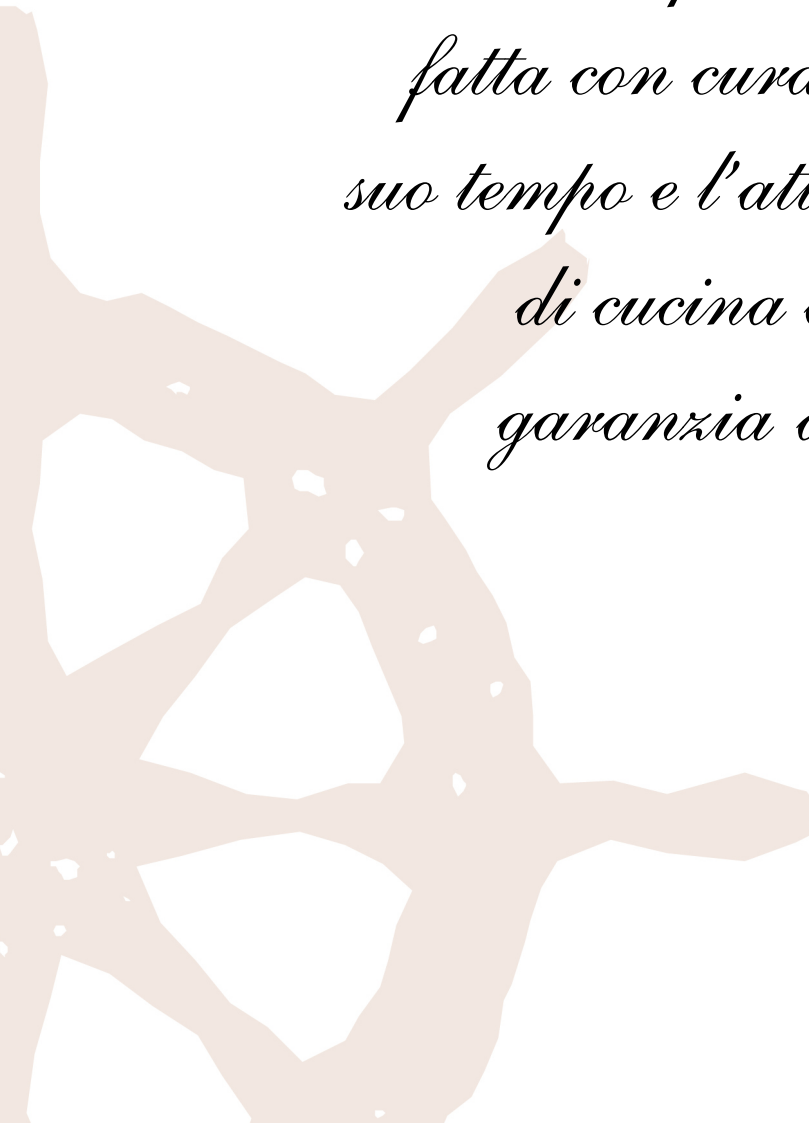


*La nostra filosofia  
si basa sul fatto che ogni cosa  
fatta con cura necessita del  
suo tempo e l'attesa è sinonimo  
di cucina espressa e  
garanzia di qualità*



# 1996 FRAGRANZE DELLA CUCINA SICILIANA E MEDITERRANEA 2019

## APRIPITITU – ATTUPPAPITITU - ANTIPASTI - STARTERS

- \* CARPACCIO DI SALMONE ROSSO SELVAGGIO DI PESCA A RETE DA IMBROCCO, GAMBERETTI SGUSCIATI AL LIMONE, PATATE//**thin slices of net fishing wild red salmon, pink shrimps, potatoes, lemon, parsley, evo oil**..... € 13,00
- \* TORTINO DI SOGLIOLA E GAMBERI DI PESCA A RETE SU FETTE DI ARANCIA ROSSA IGP DI RAGUSA//**sole and prawns pie lying on slices of igp red orange from Ragusa**..... € 13,00
- \* TORTINO DI ALICI MARINATE CON MELANZANE E ZUCCHINE FRITTE , SALSA VERDE A BASE DI PREZZEMOLO E CETRIOLI SOTT'ACETO//**marinated anchovies with fried eggplants and zucchinis and sauce of parsley and cucumber in vinegar** ..... € 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 corn oil, filled with breadcrumb, capers and raisin from Pantelleria, pine seeds from Etna land, oregano from Favara, 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 Castelvetro, pomodori secchi grigliati di Paternò ripieni con tonno sott'olio//**eggplants in sweet and sour sauce, pink shrimps from Trapani dressed with evo oil from Castelvetro, grilled baked tomatoes from Paternò filled with tunny**..... € 13,00
- \* POLPETTINE DI BACCALA'E VERDURE PANATE E FRITTE SU SALSA DI POMODORO E MANDORLE DI AVOLA//**cod fish and vegetables balls breaded and fried with tomatoe sauce and almond from Avola** ..... € 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 di Fabaria//**fried eggplants, celery, cherry white onions, raisin and capers from Pantelleria, pine seeds from Etna land, tomatoes from Valledolmo, green olives from Belice, sugar, white wine vinegar, cinnamon, oregano Fabaria**..... € 13,00
- \* SARDE DI PESCA A RETE IN BARCA PANATE E FRITTE CON SALSA DI CAPPERI DI PANTELLERIA E OLIVE NERE//**breaded and fried anchovies, capers from Pantelleria and black olives sauce**..... € 13,00
- \* POLPO DI PESCA A TRAPPOLA E SPINACI SALTATI SERVITI IN BICCHIERE CON SALSA DI ZUCCA GIALLA//**trap fishing octopus and spinach served in glass with yellow pumpkin sauce**..... € 13,00
- \* GAMBERI FRITTI CON PANATURA ALLE NOCCIOLE SU LETTO DI CARPACCIO DI ARANCE DI SICILIA//**fried prawns breaded in hazelnut, layng on orange from Sicily**..... € 13,00

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

* FUSILLONI TRAFILATI AL BRONZO IN SALSA DI MELANZANE, AGLIO ROSSO DI NUBIA, OLIO EVO NOCELLARA, CREMA DI BURRATA// <b>big spiral shaped bronze cut pasta with eggplant sauce, cherry red garlic from Nubia, evo nocellara oil, fresh buffalo milk cheese</b> .....	€ 10,00
* ZUPPA DI CICERCHIE DI SERRA DEI CONTI, RAPE, CIPOLLINA, PATATE, ERBE, AGLIO BIANCO DOLCE DI VOGHIERA FERRARESE, PECORINO STAGIONATO IN GROTTA// <b>chickling soup, turnips, cherry onions, potatoes, herbs, white cherry garlic, holes ripened ewe's milk cheese</b> .....	€ 9,00
* GNOCCHI "ALLA BAVA": fontina d.o.p. valdostana, latte intero di mucca // <b>potatoes dumplings, cow's dop milk cheese, whole cow's milk</b> .....	€ 9,00
* SPAGHETTI QUADRATI IN SALSA DI AGRUMI DI SICILIA E ORIGANO FABARIA, PEPE NERO, PREZZEMOLO, AGLIO// <b>spaghetti with citrus fruits from Sicily, oregano Fabaria, black pepper, parsley</b> .....	€ 9,00
* COUS COUS CON CIPOLLINA DOLCE PATATE, CAROTE, CARCIOFI, POMODORO DATTERINO DI VITTORIA, PEPE, MANDORLE DI SICILIA// <b>cous cous with potatoes, sweet onions, carrots, artichokes, tomatoe "datterino", black pepper, almond from Sicily</b> .....	€ 9,00
* MACCHERONI ALLA NORMA: salsa piccante di pomodoro siccagno di Valledolmo, carote, cipolla, sedano, basilico fresco, melanzane fritte, origano, ricotta al forno di Zafferana Etnea// <b>maccheroni in spicy tomato sauce with carrots, onions, celery, basil, fried eggplants, oregano,grated baked ewe's milk cheese</b> .....	€ 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// <b>penne, fried eggplants, cherry tomatoes, dried mint, black pepper, almonds, fresh basil, oregano, e.v. olive oil, grated seasoned ewe's milk cheese</b> .....	€ 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// <b>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</b> .....	€ 8,00
* RAVIOLI DI PASTA FRESCA RIPIENI CON CICORIA E MOZZARELLA DI BUFALA CON SALSA AL POMODORO PENNULO DEL VESUVIO // <b>ravioli filled with chicory, buffalo milk mozzarella, cherry tomato sauce from Vesuvio</b> .....	€ 10,00
* PACCHERI DI GRANO DURO TRAFILATI AL BRONZO AL SUGO DI POMODORI SECCHI, CAVOLFIORRE BIANCO, PISTACCHIO IGT DI BRONTE, CACIOCAVALLO RAGUSANO DOP STAGIONATO IN GROTTA // <b>large maccheroni with sundried tomatoe sauce, cauliflower, pistachio igp from Bronte, cave seasoned cheese from Ragusa</b> .....	€ 10,00
* SPAGHETTI ARRICCIATI DI GRANO DURO A LENTA ESSICCAZIONE AL RAGU DI CARCIOFO MORELLO, CIPOLLA DI TROPEA IGP, POMODORINO PENNULO DEL VESUVIO, CACIOCAVALLO RAGUSANO STAGIONATO IN GROTTA IGT // <b>curvy shaped bronze cut spaghetti, artichokes, igp onions from Tropea, cherry tomatoes from Vesuvio land, igt ewe's milk chees</b> .....	€ 10,00

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

- \* SPAGHETTI QUADRATI CON CALAMARI, POLPO, GAMBERI, VONGOLE, COZZE, POMODORI, AGLIO DOLCE, ORIGANO FABARIA, PREZZEMOLO // **spaghetti with squid, octopus, prans, clams, mussels, tomatoe, garlic, oregano Fabaria, parsley**..... € 13,00
- \* LINGUINE AL PESTO DI MANDORLE E LIMONE CON GAMBERI SALTATI, PEPE, PREZZEMOLO, ERBE // **slightly pressed spaghetti with almonds and lemon sauce, prawns, black pepper, parsley**..... € 13,00
- \* PENNE ALLO SPADA DI PESCA CON PALANGARO, POMODORO PACHINO, MANDORLE DI SICILIA, PISTACCHIO I.G.T. DI BRONTE, AGLIO DOLCE ROSSO DI NUBIA, PREZZEMOLO, ORIGANO DI FAVARA // **penne with long lines fishing swordfish, tomatoes from Pachino, sicilian almonds, igt pistachio from Bronte, cherry red garlic from Nubia, parsley, oregano from Favara**..... € 13,00
- \* SPAGHETTI QUADRATI ALLA PUTTANESCA PALERMITANA: tonno fresco, pesce spada, capperi di Pantelleria, olive nere, acciuche sott'olio di Sciacca, peperoncino, origano, prezzemolo, salsa di pomodoro Siccagno // **spaghetti with tuna, swordfish, capers from Pantelleria, black olives, anchovies from Sciacca, tomatoe sauce, chilli, parsley, oregano**..... € 13,00
- \* 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 Noro di Favara // **spaghetti with slices of anchovies in olive oil from Aspra, raisins and capers from Pantelleria Isle, cherry tomatoes from Pachino, parsley, toasted breadcrumb, oregano from Favara**..... € 9,00
- \* 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
- \* RISO DOP SANT'ANDREA DI BARAGGIA AI CARCIOFI CON TONNO FRESCO DI PESCA ALL'AMO, POMODORI SECCHI, CAPPERI DI PANTELLERIA // **risotto with artichokes, fresh tuna, sundried tomatoes, capers from Pantelleria**..... € 13,00
- \* PENNONI RIGATI DI FARINA DI FRUMENTO TRAFILATI AL BRONZO CON PESCE SPADA DI PESCA CON PALANGRO, PATATE, POMODORO GRAPPOLO, CAPPERI DI CONTRADA SCAURI DI PANTELLERIA OLIVE NERE DI CASTELVETRANO // **bronze cut large maccheroni, net fishing swordfish, brunch tomatoes, capers from Pantelleria, black olives from Castelvetrano**..... € 13,00
- \* COUS COUS CON SALSADIPOMODORO SICCAGNO, CALAMARI, GAMBERI, COZZE, CAPPERI DI PANTELLERIA, SPOLVERO DI MANDORLE DI SICILIA // **cous cous with tomato sauce, squid, prawns, mussels, capers from Pantelleria, almond from Sicily**..... € 13,00
- \* RIGATONI AL RAGU DI GAMBERI DI PESCA A RETE, SALSADIPOMODORO SICCAGNO, CIPOLLINA BIANCA DOLCE, AGLIO ROSSO DI NUBIA, PISTACCHIO IGT DI BRONTE, OLIO EVO TONDA DELL'ETNA A CRUDO // **rigatoni with prawns, siccagno tomato sauce with white onions, red garlic from Nubia, pistachio igt from Bronte, evo oil from Etna land**..... € 13,00

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

- \* MERLUZZO DI PESCA A RETE DA TRAINO AL PISTACCHIO IGT DI BRONTE SU LETTO DI CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO // **trawls fishing codfish with igt pistachio from Bronte, lying on potatoes cream with saffron** ..... € 15,00
- \* 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
- \* TARTARE CALDA DI TONNO DI PESCA ALL'AMO E CARCIOFI AL LIMONE ED ERBE CON ARANCE DOP DI RIBERA // **line fishing cooked tuna tartare with artichokes, lemon and herbs with dop orange from Ribera**..... € 15,00
- \* MILLEFOGLIE DI BRANZINO CON CARCIOFO MORELLO E GAMBERO // **sea bass with morello artichokes and prawn**..... € 15,00
- \* SPEZZATINO DI PESCE SPADA DI PESCA A PALANGARO CON SALSADIPOMODORO SICCAGNO, CIPOLLINA BIANCA DOLCE, AGLIO ROSSO DI NUBIA, PISTACCHIO IGT DI BRONTE, OLIO EVO TONDA DELL'ETNA A CRUDO // **swordfish with citrus sauce, capers, oregano Fabaria, pepper**..... € 15,00

**DESSERTS & ICE CREAM**

**Nostra produzione – our production**

* PAND'ARANCIO CON SALSIA DI CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLE DI NOTO, BICCHIERINO DI GRAND MARNIER// <b>orange sponge cake with dark chocolate sauce, almonds from Noto, glass of Grand Marnier liqueur..</b>	€ 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// <b>cassata: sponge cake filled with ricotta cheese cream, dark chocolate, candied fruit, cinnamon, pistachio d.o.p. from Bronte with a glass of moscato liqueur</b> .....	€ 7,00
* BUDINO AL MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI CON GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO AL PISTACCHIO DI BRONTE, BICCHIERINO DI ZIBIBBO // <b>late tangerine pudding with white chocolate and pistachio sauce, glass of zibibbo liqueur</b> .....	€ 7,00
* BUDINO DI PISTACCHIO DI BRONTE RIPIENO DI CIOCCOLATO DI MODICA, MANDORLE SALATE TOSTATE DI SICILIA, BICCHIERINO DI LIQUORE AL PISTACCHIO// <b>pistachio pudding filled with chocolate from Modica, salted and toasted almond from Sicily, pistachio liqueur</b> .....	€ 7,00
* TORTINO AL CAMELLO SALATO CON CREMA GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE SCAGLIE DI SALE DI MOZIA, BICCHIERINO DI PROSECCO// <b>cake with salted caramel cream, chocolate cream, salt from Mozia Island, glass of prosecco</b> .....	€ 7,00
* FRITTELLE DI SAN GIUSEPPE AL PISTACCHIO DI BRONTE CON CREMA DI RICOTTA DI PECORA, SU SALSIA DI CIOCCOLATO FONDENTE, BICCHIERINO DI PASSITO// <b>pancakes with pistachio , chocolate sauce, glass of passito liqueur</b> .....	€ 7,00
* DOLCE SICILIA: tortino con pan di spagna, gelato al pistacchio, pasta di mandorle, salsa di cioccolato bicchierino di liquore al pistacchio// <b>sponge cake filled with pistachio ice cream, almonds pastry, chocolate sauce, glass of pistachio liqueur</b> .....	€ 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// <b>typical sicilian thin pastry roll filled with ewe's milk cheese, chocolate, decorated with pistachio from Bronte, glass of malvasia liqueur from Pantelleria</b> .....	€ 3,50
* SOUFFLE AL CIOCCOLATO CON COMPOSTA DI ARANCIA, BICCHIERINO DI ALA LIQUORVINO AMARASCATO DUCA DI SALAPARUTA// <b>chocolate soufflè with jam, glass of cherries liqueur</b> .....	€ 7,00
* GELATO ALLA CREMA CON SALSIA DI FICHI// <b>ice cream with baked figs cream</b> .....	€ 3,50
* GELATO AL CIOCCOLATO CON SALSIA DI PERA// <b>chocolate ice cream with pear cream</b> .....	€ 3,50
* GELATO AL LIMONE CON MIELE DI ACACIA// <b>lemon ice with honeyed</b> .....	€ 3,50