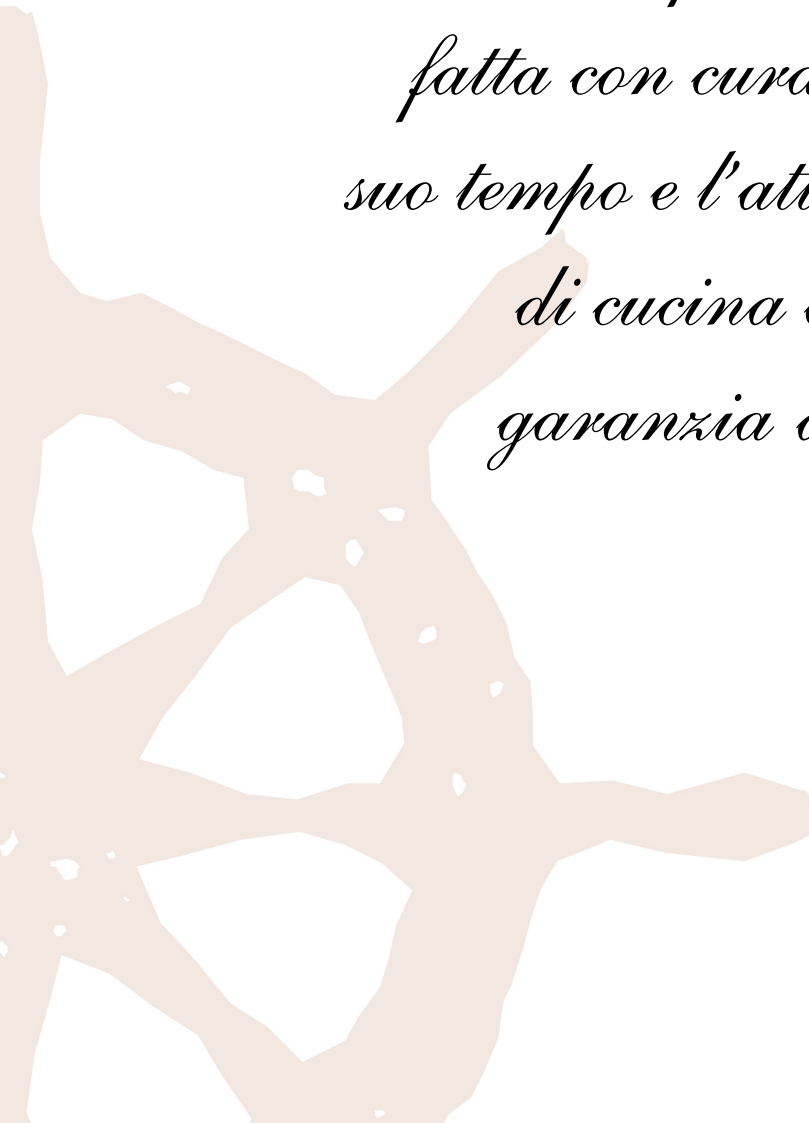


*La nostra filosofia
si basa sul fatto che ogni cosa
fatta con cura necessita del
suo tempo e l'attesa è sinonimo
di cucina espressa e
garanzia di qualità*



1996 FRAGRANZE DELLA CUCINA SICILIANA E MEDITERRANEA 2018

APRIPITITTU – ATTUPPAPITITTU - ANTIPASTI - STARTERS

- * BURRATINA AFFUMICATA CON SALSA DI MIELE DI ACACIA ALLA MOSTARDA SU LETTO DI MISTICANZA DI STAGIONE E CARCIOFI GRIGLIATI//**smoked fresh pasta filata cheese with honey mustard, green salad and grilled artichokes**..... € 13,00
- * SPIEDINI DI GAMBERI PANATI E FRITTI SU SALSA DI ARANCIA// **breaded and fried prawns in skewer with orange sauce**..... € 13,00
- * MILLEFOGLIE DI MELANZANE E ZUCCHINE FRITTE IN OLIO DI MAIS, ALICI MARINATE, SALSA VERDE CON PREZZEMOLO, SOTT' ACETI, ACCIUGHE, OLIO EVO//**fried eggplants and zucchini on layer with marinated anchovies, green sauce with parsley, pickles, anchovies and evo oil**..... € 13,00
- * SARDE A BECCAFICO: sarde di pesca a rete di raccolta, 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 di Monte dell'Olmo di Favara, aroma di arancia e limone di Sicilia, pepe nero, prezzemolo, uova, accompagnate da caponata di melanzane//**deboned sardines, fried in olive oil, filled with breadcrumb, capers and raisins from Pantelleria, pineseeds 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 e.v. olive oil from Castelvetro, grilled baked tomatoes from Paternò filled with tunny**..... € 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 di Favara//**fried eggplants, celery, cherry white onions, raisins and capers from Pantelleria, pineseeds from Etna land, tomatoes from Valledolmo, green olives from Belice, sugar, white wine vinegar, cinnamon, oregano from Alessandria della Rocca**..... € 13,00
- * CARPACCIO DI BACCALA' CON CARCIOFI GRIGLIATI E SALSA DI BASILICO SU MISTICANZA DI STAGIONE//**cod fish carpaccio with grilled artichokes, basil sauce, green salad**..... € 13,00
- * POLPO DI PESCA AL TRABOCCO ALLA GRIGLIA CON QUENELLE DI PATATE E CAPPERI DI CONTRADA SCAURI DI PANTELLERIA, POMODORI SECCHI MARINATI SU MISTICANZA DI STAGIONE// **grilled track fishing octopus with potatoes quenelle with capers, marinated baked tomatoes on green salad**..... € 13,00
- * CARPACCIO DI SALMONE SELVAGGIO ROSSO CON PERA COSCIA, OLIO EVO TONDA DELL'ETNA, SPOLVERO DI BOTTARGA DI MUGGINE// **red wild salmon carpaccio with pear, evo oil "tonda" from Etna land, mullet bottarga**..... € 13,00
- * TORTINO DI PESCE SPADA DI PESCA ALL'AMO CON GAMBERETTI AL PEPE AGRUMATO, ORIGANO FABARIA DI FAVARA, SALSA DI POMODORI SECCHI//**hook fishing sword fish pie with shrimps and pepper, sundried tomatoe sauce** € 13,00

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

- * MEZZEMANICHE CON CARCIOFI MORELLO, SALSA DI PECORINO TOSCANO, GRANELLA DI MANDORLE// **regional pasta with artichokes , ewe’s milk cheese sauce, almonds on top**..... € 10,00
- * TORTELLI DI PATATE CON FUNGHI MISTI, PRUGNE, SEMI DI SESAMO// **tortelli filled with potatoes with mixed mushrooms, prunes, sesam seeds**..... € 10,00
- * GNOCCHI DI ZUCCA E PATATE MOUSSE DI MELANZANE, PEPE NERO, MANDORLE DI NOTO, PREZZEMOLO, ROSMARINO CON SALSA DI PECORINO ENNESE ALLO ZAFFERANO “PIACENTINU”// **pumpkins and potatoes damplings with eggplants mousse, black pepper, sicilian almonds, parsley, rosemary, covered with ewe’s milk cheese cream with saffron**..... € 10,00
- * MACCHERONI CON CREMA DI ZUCCA, CASTAGNE, SCAGLIE DI PECORINO DI GROTTA // **maccheroni with pumpkin sauce, chesnuts, cave seasoned ewe’s milk cheese** € 10,00
- * MINESTRONE D’AUTUNNO: zucca, patate, cavolo nero, sedano, ceci, carciofi, fagioli, cipolle, carote, rosmarino, timo, alloro, prezzemolo// **autumnal soup: pumpkin, potatoes, black cabbage, celery, chickpeas, artichokes, onions, carrots, rosemary, thyme, laurel**..... € 8,00
- * BAVETTE DI PASTA FRESCA IN SALSA DI TARTUFO NERO DI NORCIA, FUNGHI CHAMPIGNONES, OLIVE NERE// **home made noodles with truffle , champignons, black olives sauce**..... € 12,00
- * 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
- * COUS COUS ALL’ARANCIA CON ZUCCA, BROCCOLI, CECINERI DELLA MURGIA, SCAGLIE DI PECORINO DI GROTTA // **cous couswith orange, pumpkin, broccoli, black chickpeas, cave seasoned ewe’s milk cheese**..... € 9,00
- * 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
- * TAGLIATELLE RUSTICHE AI FUNGHI MISTI E PORCINI, GHERIGLI DI NOCI E TALEGGIO DOP DELLA VALSASSINA// **home made tagliatelle with mushrooms, walnuts, taleggio cheese** € 10,00
- * 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

A PASTA CCU LA CARNE - PRIMI DI CARNE - FIRST COURSE WITH MEAT

- * POLENTA AL RAGÙ DI CINGHIALE CON FICHI E PRUGNE SECCHHE, NOCI E SPOLVERO CACAO // **corn flour polenta with boar meat sauce, dried figs and prunes, nuts and cocoa**..... € 13,00
- * PENNE DI FARINA DI FARRO MONOCOCCO AL RAGÙ DI ANATRA CON CASTAGNE E SCAGLIE DI CACIO DI FOSSA DI SOGLIANO AL RUBICONE // **einkorn flour penne with duck ragout, chestnuts and ewe’s milk cheese seasoned in the pits from Sogliano al Rubicone**..... € 13,00
- * PACCHERI DI FARINA DI GRANO DURO ALENTA ESSICCAZIONE AL RAGU DI MANZO DI CHIANINA CON CAROTE, CIPOLLE E SEDANO, VINO ROSSO CHIANTI, ERBE E SPEZIE, CASTAGNE E PECORINO DI GROTTA / **Slow drying hard wheat maccheroni with “chianina” roasted meat sauce, chestnut, onions, carronts, celery, Chianti wine, herbs, spices, cave seasonbed ewe’s milk cheese**..... € 13,00

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

- * SPAGHETTI QUADRATI ALLA PUTTANESCA PALERMITANA: acciughe sott'olio, tonno, pesce spada, capperi di contrada Scauri di Pantelleria, olive nere, peperoncino, salsa di pomodoro siccagno di Valledolmo, prezzemolo, origano, // **spaghetti with anchovies, tuna, swordfish, capers from di Pantelleria, black olives, chilly, tomate sauce, parsley, oregano**..... € 13,00
- * LINGUINE CON VONGOLE, GAMBERI, POMODORINO D'ATTERINO, TOCCO DI PESTO DI PISTACCHIO IGT DI BRONTE//**slightly pressed spaghetti with clams, prawns, cherry tomatoes, pistachio sauce**..... € 13,00
- * MEZZE MANICHE CON CERNIA, PISTACCHIO IGT DI BRONTE, LIMONE, PREZZEMOLO// **short pasta with grouper, pistachio igt from Bronte, limon, parsley**..... € 13,00
- * SCIALATIELLI CON SALMONE ROSSO SELVAGGIO, CARCIOFI, FOGLIE DI SALVIA PASTELLATA E FRITTA// **home made spaghetti with red wild salmon, artichokes, fried sage leaves**..... € 13,00
- * COUS COUS CON SPEZZATINO DI PESCE SPADA DI PESCA ALL'AMO, PATATE, OLIVE NERE DI CASTEL VETRANO// **cous cous with hook fishing swordfish, potatoes black olives from Castelvetrano**..... € 13,00
- * SPAGHETTI QUADRATI CON LA MOLLICA: acciughe sott'olio di Sciacca, uvetta e capperi di contrada Scauri di Pantelleria, pinoli, pomodoro Pachino, mollica di pane tostata, pepe nero, prezzemolo, origano Noro di Alessandria della Rocca//**spaghetti with slices of anchovies in olive oil from Sciacca, raisins and capers from Pantelleria Isle, cherry tomatoes from Pachino, parsley, toasted breadcrumb, oregano from Alessandria della Rocca** € 8,00
- * 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 zith 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: picci 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, raicins, white garlic, white wine, lemon, dusting of almonds** € 13,00
- * SPAGHETTONI DI PASTA FRESCA ALLA MANIERA DI CAPOPASSERO: picci, cozze, vongole, pomodorini, prezzemolo, aglio dolce, vino bianco//**home made spaghetti, mussels, clams, cherry tomatoes, parsley, cherry garlic, white wine** € 12,00
- * RISOTTO AL POLPO, VINO ROSSO NERO D'AVOLA, POMODORO SICCAGNO, FINOCCHIETTO// **risotto with octopus, red wine "Nero d'Avola", tomato sauce, fennel**..... € 13,00
- * MACCHERONI CON TONNO DI PESCA ALL'AMO, ARANCE, CAPPERI DI CONTRADA SCAURI DI PANTELLERIA, PINOLI, POMODORI SECCHI// **regional short pasta with hook fishing tuna, oranges, capers from Pantelleria, pinenuts, sundried tomatoes**..... € 13,00
- * ZUPPA DI MARE CON GALLINELLA, VONGOLE, COZZE, GAMBERI, CALAMARI, POMODORO, ORIGANO, PREZZEMOLO// **sea soup with clams, mussels, prawns, squids, tomato sauce, oregano, parsley**..... € 13,00

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

- * SALMONE ROSSO SELVAGGIO DI PESCA ALL'AMO ALLA MELA ANNURCA, CHIODINI, MANDORLE DI SICILIA, AGLIO, ROSSO DI NUBIA// **hook fishing red wild salmon with winter apple, sicilian almonds, cherry red garlic from Nubia**..... € 15,00
- * FILETTI DI GALLINELLA DI PESCA A RETE E FUNGHI "FAMIGLIOLA" SU CARPACCIO DI POMODORO CANESTRINO DI LUCCA // **net fishing gurnard and "famigliola" mushrooms with tipical tomato from Lucca**..... € 15,00
- * TARTARE CALDA DI TONNO ROSSO DI PESCA ALL'AMO E CARCIOFO "SPINUSU" SU SALSADIMANDARINO INVERNALE DI SICILIA// **tartare of line fishing red tuna with "spinusu" artichokes, winter sicilian tangerin sauce**..... € 15,00
- * CALAMARI DI PESCA A RETE RIPIENI DI GAMBERETTI, MOLLICA DI PANE IN UMIDO AL VINO BIANCO IN TEGAME// **squids filled with shrimps and bread crumb in frying pan with white wine**..... € 15,00
- * FILETTI DI CERNIA IN PANATURA CROCCANTE, SALSADIPREZZEMOLO, OLIO EVO, CETRIOLI SOTT'OLIO, PEPE // **fried line fishing grouper with cucumber in vinagre, parsley sauce, black pepper**..... € 15,00

DESSERTS & ICE CREAM

Nostra produzione – our production

* TORTINO AL CAMELLO SALATO CON CREMA GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE SCAGLIE DI SALE DI MOZIA, PAN DI SPAGNA, BICCHIERINO DI PROSECCO// cake with salted caramel cream, chocolate cream, salt from Mozia Island, sponge cake, glass of prosecco	€ 7,00
* CREMA DI CACHI ALLA VANIGLIA, CREMA DI CASTAGNE, SCAGLIE DI CIOCCOLATO DI MODICA BICCHIERINO DI ZIBIBBO // persimmon cream with chestnut sauce, chocolate from Modica, glass of zibibbo 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, candit fruits, cinnamon, pistachio d.o.p. from Bronte with a glass of moscato liqueur	€ 7,00
* BUDINO DI PERA AI MARRONS GLACES CON CIOCCOLATO FONDENTE, BICCHIERINO DI MALVASIA// pear pudding with marrons glaces and dark chocolate sauce, glass of malvasia liqueur	€ 7,00
* GIRELLA DI CREPES DI FARINA DI CASTAGNE RIPIENA DI RICOTTA DI PECORA, PINOLI, SALSADICIOCCOLATO, BICCHIERINO DI ZIBIBBO // chestnut crepes filled with ricotta cheese cream, pineseeds, dark chocolate sauce, glass of Zibibbo liqueur	€ 7,00
* BUDINO DI PISTACCHIO DI BRONTE RIPIENO DI CIOCCOLATO DI MODICA CON MANDORLE TOSTATE SALATE, BICCHIERINO DI LIQUORE AL PISTACCHIO// pistachio pudding filled with chocolate from Modica, toasted salted almonds, glass of pistachio liquor	€ 7,00
* CREMA AL CACAO ALL'ARANCIA, CON MELE CAMELATE, BICCHIERINO DI LIQUORE ALLO ZABAJONE // cacao and orange cream with candy apples , glass of zabajone liqueur	€ 7,00
* DOLCE SICILIA: tortino con pan di spagna, gelato al pistacchio, pasta di mandorle, salsa di cioccolato bicchierino di liqueur 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 LIQUORVINO AMARASCATO DUCA DI SALAPARUTA// chocolate soufflè with jam, glass of cherries liqueur	€ 7,00
* GELATO ALLA CREMA CON SALSADIFICHI// ice cream with baked figs cream	€ 3,50
* GELATO AL CIOCCOLATO CON SALSADI PERA// chocolate ice cream with pear cream	€ 3,50
* GELATO AL LIMONE CON MIELE DI ACACIA// lemon ice with honeyed	€ 3,50
* TARTUFO AL PISTACCHIO CON CUORE DI GIANDUJA SU CREMA DI RICOTTA DI PECORA, SPOLVERO DI CACAO, BICCHIERINO DI MALVASIA DI LIPARI// pistachio ice cream truffle filled with gianduja cream lying on ewe's milk cheese cream with sprinkling cocoa powder, glass of malvasia liqueur from Pantelleria	€ 7,00