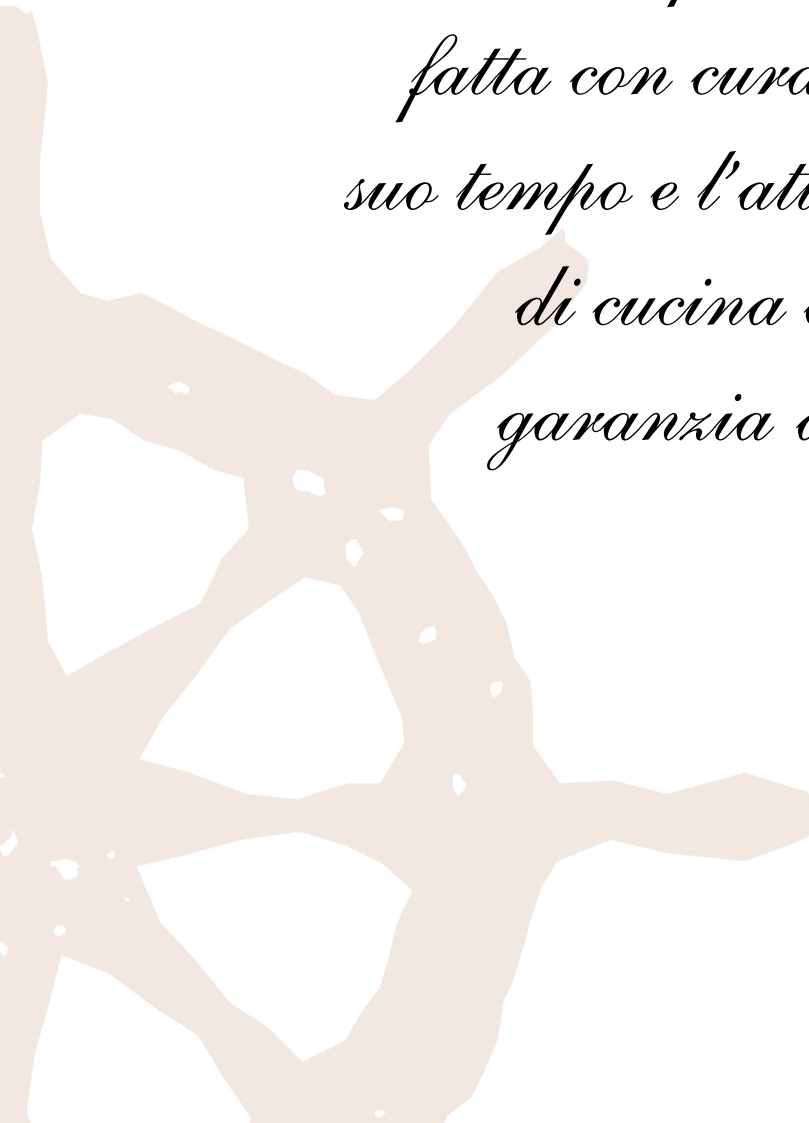


*La nostra filosofia  
si basa sul fatto che ogni cosa  
fatta con cura necessita del  
suo tempo e l'attesa è sinonimo  
di cucina espressa e  
garanzia di qualità*



# 1996 FRAGRANZE DELLA CUCINA SICILIANA E MEDITERRANEA 2018

## APRIPITITTU – ATTUPPAPITITTU - ANTIPASTI - STARTERS

- \* BURRATINA AFFUMICATA CON SALSINA DI MIELE DI ACACIA ALLA MOSTARDA SU LETTO DI MISTICANZA DI STAGIONE E CARCIOFI GRIGLIATI// **fresh smoked cheese with honey mustard, green salad and grilled artichokes**..... € 13,00
- \* ROTOLINI DI CARPACCIO DI SALMONE ROSSO SELVAGGIO RIPIENI DI ROBIOLA ALLE ERBE SU LETTO DI PUREA DI PATATE ALL'ARANCIA// **rolls of wild red salmon filled with fresh cheese and herbs on orange flavoured mashed potatoes**..... € 13,00
- \* MILLEFOGLIE DI ALICI MARINATE CON ZUCCHINE FRITTE, MELANZANE, SALSINA VERDE A BASE DI CETRIOLINI SOTT'ACETO, PREEZZEMOLO, OLIO EVO// **marinated anchovies with fried zucchini, eggplants, green sauce with parsimon, cucumber, evo oil**..... € 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 fishing diboned 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 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// **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
- \* PANETTONCINO GASTRONOMICO FARCITO CON: gamberi marinati, carpaccio di baccalà, pomodoro grappolo, pepe nero, origano Fabaria, salsa verde a base di prezzemolo e cetrioli sott'aceto // **regional bread filled with marinated prawns, code carpaccio, tomatoes, green sauce with parsley and cucumber in vinagre**..... € 13,00
- \* POLPO ALLA GRIGLIA CON QUENELLE DI PATATE E CAPPERI DI CONTRADA SCAURI DI PANTELLERIA, POMODORI SECCHI MARINATI SU MISTICANZA DI STAGIONE// **grilled octopus with potatoes quenelle with capers, marinated baked tomatoes on green salad and green olives from Etna land**..... € 13,00
- \* GAMBERI PANATI AL SESAMO FRITTI SU MISTICANZA DI STAGIONE E CARPACCIO DI CARCIOFI // **breaded prawns with sesam seeds, green salad and artichokes carpaccio** ..... € 13,00
- \* ARANCINO DEL PESCATORE: arancino farcito con ragù di pesce, cozze e vongole// **rice suppli filled with fish ragù, mussels and clams**..... € 13,00
- \* HAMBURGER DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO DI BRONTE CON SALSINA AL POMODORO SECCO// **tuna hamburger, pistachio from Bronte, sundried tomatoes sauce**..... € 13,00

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

*	POLENTA CON FONDUTA DI TALEGGIO DELLA VALSASSINA, RADICCHIO TARDIVO E NOCCIOLE I.G.P. DEL PIEMONTE// <b>polenta with taleggio cheese sauce, radicchio salad and hazelnuts from Piedmont</b> .....	€ 10,00
*	TAGLIATELLE RUSTICHE DI PASTA FRESCA CON ZUCCHINE FRITTE, ZUCCA, SALVIA, SEMI DI ZUCCA// <b>tagliatelle with fried zucchini, sage, pumpkin and pumpkin seeds</b> .....	€ 9,00
*	MINESTRONE NATALIZIO: bietola, cavolo nero, fagioli bianchi e rossi, lenticchie, broccoletti, carote, patate, ceci, curcuma, cumino, coriandolo// <b>christmas vegetable soup with chard, black cabbage, red and white beans, lentils, broccoli, carrots, potatoes, chickpeas, curcuma, cumin, coriander</b> .....	€ 10,00
*	SPAGHETTI IN SALSA DI GORGONZOLA A FERMENTAZIONE NATURALE, NOCI, SPOLVERO DI AMARETTO / / <b>spaghetti with blue cheese sauce, walnuts, amaretto bisquit</b> .....	€ 9,00
*	MEZZEMANICHE CON CARCIOFI MORELLO, SALSA DI PECORINO PRIMO SALE AL PEPE NERO, MANDORLE DI SICILIA// <b>regional short pasta with artichokes, ewe's milk cheese sauce, almonds from Sicily</b> .....	€ 9,00
*	COUS COUS ALL' ARANCIA CON CIPOLLINA DOLCE, PATATE, ZUCCA, DATTERI, SPOLVERO DI PISTACCHIO DI BRONTE// <b>cous cous with pumpkin, sweet onions, potatoes, dates, pistachio from Bronte</b> .....	€ 9,00
*	GNOCCHETTI DI SPINACI CON CASTAGNE, CREMA DI CECI, SALVIA E ROSMARINO, PECORINO DI GROTTA/ / <b>spinach dumplings with chestnuts, chickpeas, sage and rosemary, cave seasoned ewe's milk cheese</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

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

- \* SPAGHETTI QUADRATI ALLA PUTTANESCA PALERMITANA: acciughe sott'olio, tonno pesce spada di pesca all'amo, 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, tomato sauce, parsley, oregano**..... € 13,00
- \* MEZZE MANICHE CON VONGOLE, GAMBERI DI PESCA A RETE, CIPOLLINA DOLCE, CARCIOFI, PEPE, PREZZEMOLO// **short pasta with net fishing prawns, clams, sweet onions, artichokes, black pepper, parsley**..... € 13,00
- \* TRIESTINA: zuppa con pescato del giorno, spinaci, vongole, tagliolini all'uovo in tegame di pietra ollare// **fish of the day soup with clams, spinach, home made noodles served in soapstone pan**..... € 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 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 from Fabaria** ..... € 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 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: 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, raisins, 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
- \* PACCHERI CON PESCE SPADA, PESTO DI PISTACCHIO DI BRONTE, POMODORI SECCHI, PEPE// **durum wheat semolina maccheroni with sword fish, pistachio from Bronte, sundried tomatoes**..... € 13,00
- \* COUS COUS CON CALAMARI, MELANZANE FRITTE, SALSA DI POMODORO SICCAGNO, PREZZEMOLO, PEPERONCINO// **cous cous with calamari, fried eggplants, tomatoe sauce, chilly, parsley** ..... € 13,00
- \* RAVIOLI DI PASTA FRESCA RIPIENI ALL'ASTICE CON ZUCCHINE E GAMBERI, POMODORINI GIALLI E SPOLVERO DI MANDORLE DI SICILIA// **ravioli filled with lobster, zucchini, prawns, yellow tomatoe, almond from Sicily** ..... € 13,00

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

- \* SPADA DI PESCA ALL'AMO CON POMODORINO "PENNULO", OLIVE VERDI "TONDA DELL'ETNA", AGLIO DOLCE ROSSO DI NUBIA, VINO BIANCO "GRILLO" // **line fishing swordfish with tomatoes "pennulo", green olives "tonda" from Etna, cherry red garlic from Nubia, white wine "Grillo"** ..... € 15,00
- \* SPIGOLA DI PESCA ALL'AMO IN PADELLA ALL'ARANCIA INVERNALE, CAPPERI DI CONTRADA SCAURI DI PANTELLERIA, ERBE // **line fishing sea bass with late orange, capers from Pantelleria, herbs**..... € 15,00
- \* TARTARE DI TONNO ROSSO DI PESCA ALL'AMO E CARCIOFO "SPINUSU" SU SALSA DI MANDARINO INVERNALE DI SICILIA// **tartare of line fishing red tuna with "spinusu" artichokes, late sicilian tangerin sauce** ..... € 15,00
- \* CARPACCIO DI POLPO CON VONGOLE VERACI E GAMBERI SALTATI IN PADELLA, PREZZEMOLO, LIMONE, PEPE NERO// **octopus carpaccio with clams and prawns, parsley, lemon, black pepper**..... € 15,00
- \* TARTARE DI SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO CON AVOCADO AGLI AGRUMI INVERNALI E MISTICANZA / **smoked wild salmon tartare with avocado, late citrus, green salad**..... € 15,00

**DESSERTS & ICE CREAM**

**Nostra produzione – our production**

* TORTINO DI PANDORO RIPIENO DI CREMA PASTICCERA E MARRONS GLACES, SALSA DI CIOCCOLATO FONDENTE, BICCHIERINO DI LIIMOCELLO AI LIMONI DI SIRACUSA IGP // <b>regional sponge cake filled with custard, marrons glaces, dark chocolate sauce, sicilyan lemon 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, candits fruits, cinnamon, pistachio d.o.p. from Bronte with a glass of moscato liqueur</b> .....	€ 7,00
* BUDINO DI CASTAGNE CON SALSA DI NOCCIOLE, BICCHIERINO DI MALVASIA// <b>chestnut pudding with hazelnuts sauce, malvasia liqueur</b> .....	€ 7,00
* BUDINO AL PISTACCHIO DI BRONTE RIPIENO DI CIOCCOLATO DI MODICA, MANDORLE TOSTATE SALATE, BICCHIERINO DI LIQUORE AL PISTACCHIO // <b>pistachio pudding filled with chocolate from Modica, pistachio liqueur</b> .....	€ 7,00
* TORTINO AL CAMELLO SALATO CON CREMA GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE SCAGLIE DI SALE DI MOZIA, PAN DI SPAGNA, BICCHIERINO DI PROSECCO// <b>cake with salted caramel cream, chocolate cream, salt from Mozia Island, sponge cake, glass of prosecco</b> .....	€ 7,00
* TORTA AI FICHI SECCHI, CIOCCOLATO, E CREMA AL LIMONE CON SALSA ALLE MANDORLE, BICCHIERINO DI MOSCATO// <b>cake with sundried figs, chocolate, lemon custard, almond sauce, glass of moscato liqueur</b> .....	€ 7,00
* RICOTTINA CON CIOCCOLATO E PERE E SALSA DI CIOCCOLATO FONDENTE CON BICCHIERINO DI ZIBIBBO/ <b>ricotta cheese with pears and dark chocolate, chocolate sauce, glass of zibibbo liqueur</b> .....	€ 7,00
* DOLCE SICILIA: tortino con pan di spagna, gelato al pistacchio, pasta di mandorle, salsa di cioccolato bicchierino di liqueore al pistacchio// <b>sponge cake filled with pistachio ice cream, almond pastry, chocolate sauce 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 SALSA DI FICHI// <b>ice cream with baked figs cream</b> .....	€ 3,50
* GELATO AL CIOCCOLATO CON SALSA 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
* TARTUFO AL PISTACCHIO CON CUORE DI GIANDUJA SU CREMA DI RICOTTA DI PECORA, SPOLVERO DI CACAO, BICCHIERINO DI MALVASIA DI LIPARI// <b>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</b> .....	€ 7,00