

# MENU

## ANTIPASTI

- ❖ SARDE BECCAFICO ( ripiene con pane, capperi di Pantelleria, uvetta, pinoli). 1,3,4,8,9 €13,00
- ❖ CAPONATA ( melanzane, capperi di Pantelleria, olive verdi dell'Etna, pinoli, uvetta, sedano, cipolla, pomodoro, zucchero, aceto, origano di Favara). 8,9 €13,00
- ❖ TORTINO DI ALICI AL FORNO ( pan grattato, pomodoro, caciocavallo ragusano, erbe) 1,4,7,9
- ❖ CARPACCIO DI SAMONE ROSSO SELVAGGIO AFFUMICATO CON PERA COSCIA, OLIO EVO TONDA DELL'ETNA, SPOLVERO DI BOTTARGA DI MUGGINE. 4, €13,00
- ❖ CROSTINI CON BURRATA, SPINACI, ALICI MARINATE, ZESTE DI LIMONE E MANDORLE DI AVOLA. 1,4,7,8 €13,00
- ❖ INVOLTINI DI TONNO CON RIPIENO DI PANE, ERBE, GAMBERETTI, ORIGANO, PEPE SU LETTO DI ARANCE DI SICILIA. 1,2,4,7 €13,00

## PRIMI DI VERDURA

- ❖ MACCHERONI ALLA NORMA ( melanzane fritte, salsa di pomodoro, origano di Favara, basilico, ricotta al forno). 1,7 €9,00
- ❖ COUS COUS CON CECI, CASTAGNE, POMODORI SECCHI DI VITTORIA, PATATE DI SIRACUSA, ERBE, PEPE. 1,12 €9,00
- ❖ CHICCHE DI PATATE CON PERA COSCIA, TALEGGIO DELLA VALSASSINA, GHERIGLI DI NOCI, PEPE, ERBE, MIELE DI EUCALIPTO DI SICILIA. 1,7,8 €9,00
- ❖ 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 €9,00
- ❖ ORECCHIETTE CON FUNGHI MISTI E PORCINI, OLIVE ROSATELLE, POMODORO SAN MARZANO DOP, SCAGLIE DI CACIO DI GROTTA. 1,7,12 €9,00

## 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 €9,00
- ❖ PICI ALLA MANIERA DI MARINELLA DI RAGUSA (scorfano, calamari, capperi di Pantelleria, uvetta, pomodorini, prezzemolo, succo di agrumi, origano di Favara, mandorle di Avola). 1,4,8,9,12,14 €13,00
- ❖ PICI ALLA MANIERA DI CAPOPASSERO (cozze, vongole veraci, pomodorini, peperoncino, prezzemolo, succo di agrumi, origano di Favara, erbe). 1,12,14 €13,00
- ❖ COUS COUS CON VONGOLE VERACI, PESCE SPADA, POMODORINI DATTERINI DI VITTORIA, PATATE DI SIRACUSA. 1,4,12,14 €13,00
- ❖ SPAGHETTI QUADRATI DI FARINA INTEGRALE TRAFILATI AL BRONZO CON TONNO FRESCO, FAGIOLI CANNELLINI, PEPE, ERBE. 1,4,12 €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, origano, prezzemolo, erbe. €13,00  
1,2,4,9,12,14

## SECONDI DI PESCE

- ❖ INSALATA DI POLPO CON CECI NERI DELLA MURGIA CONDITA CON SALSINA AL PREZZEMOLO, ACCIUGHE DI ASPRA, LIMONE, CON CROSTINI DI PANE ALL'OLIO EVO DI SICILIA. 1,4,12,14 €15,00
- ❖ PESCE SPADA ALLA PUTTANESCA (olive nere, salsa di pomodoro siciliano, capperi di Pantelleria, acciughe di Aspra, origano, peperoncino, prezzemolo). 1,4,12 €15,00
- ❖ FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO CON CIPOLLINA, GAMBERI E PORCINI, POMODORINI GRAPPOLO, ERBE, PREZZEMOLO. 1, 2, 4, 12 €15,00
- ❖ TARTARE DI TONNO CON CAPPERI DI PANTELLERIA, SUCCO DI AGRUMI DI SICILIA, PREZZEMOLO, PEPE, ERBE, ORIGANO, POMODORO D'ATTERINO DI VITTORIA, PISTACCHIO DI BRONTE. 4,8 €15,00

## DOLCI

- ❖ CASSATA SICILIANA (pandispagna, acqua di fiori di arancio, ricotta di pecora, cioccolato fondente, frutta candita, cannella, pistacchio di Bronte, bicchierino di Malvasia. 1,3,7,8 €7,00
- ❖ DOLCE AL CACHI, COMPOSTA DI MARRONI ALLA VANIGLIA, bicchierino di vin santo. 3 €7,00
- ❖ DOLCE SICILIA (pan di spagna, gelato al pistacchio, salsa di cioccolato fondente), bicchierino di Zibibbo. 1,3,7,8 €7,00
- ❖ ROTOLO VERSO SUD (rolle' di pasta biscotto al cacao, crema diplomatica all'arancia, glassa al cioccolato fondente, pistacchio di Bronte), bicchierino di Zibibbo. 1,3,7,8 €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 €7,00
- ❖ CANNOLO SICILIANO (crema di ricotta di pecora, cioccolato fondente, pistacchio di Bronte), bicchierino di Malvasia. 1,3,5,6,8 €3,50
- ❖ DOLCETTO AL CARAMELLO SALATO E GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE AL BICCHIERE CON PAN DI SPAGNA, bicchierino di zibibbo. 1, 3, 7 €7,00
- ❖ SOUFFLE' AL CIOCCOLATO FONDENTE CON COMPOSTA DI ARANCIA, bicchierino di Moscato. 1,3,7 €7,00
- ❖ GELATO AL CIOCCOLATO CON SALSINA DI PERE. 3,7 €3,50

## 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 UN QUARTO DI VINO DELLA CASA O  
UNA BOTTIGLIA DA MEZZO LITRO DI ACQUA E IL COPERTO.



ACQUA PANNA, SAN PELLEGRINO 0,75	€2,00
ACQUA PANNA, SAN PELLEGRINO 0,45	€1,50
VINO BIANCO, ROSSO DELLA CASA 1L	€12,00
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