

*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*



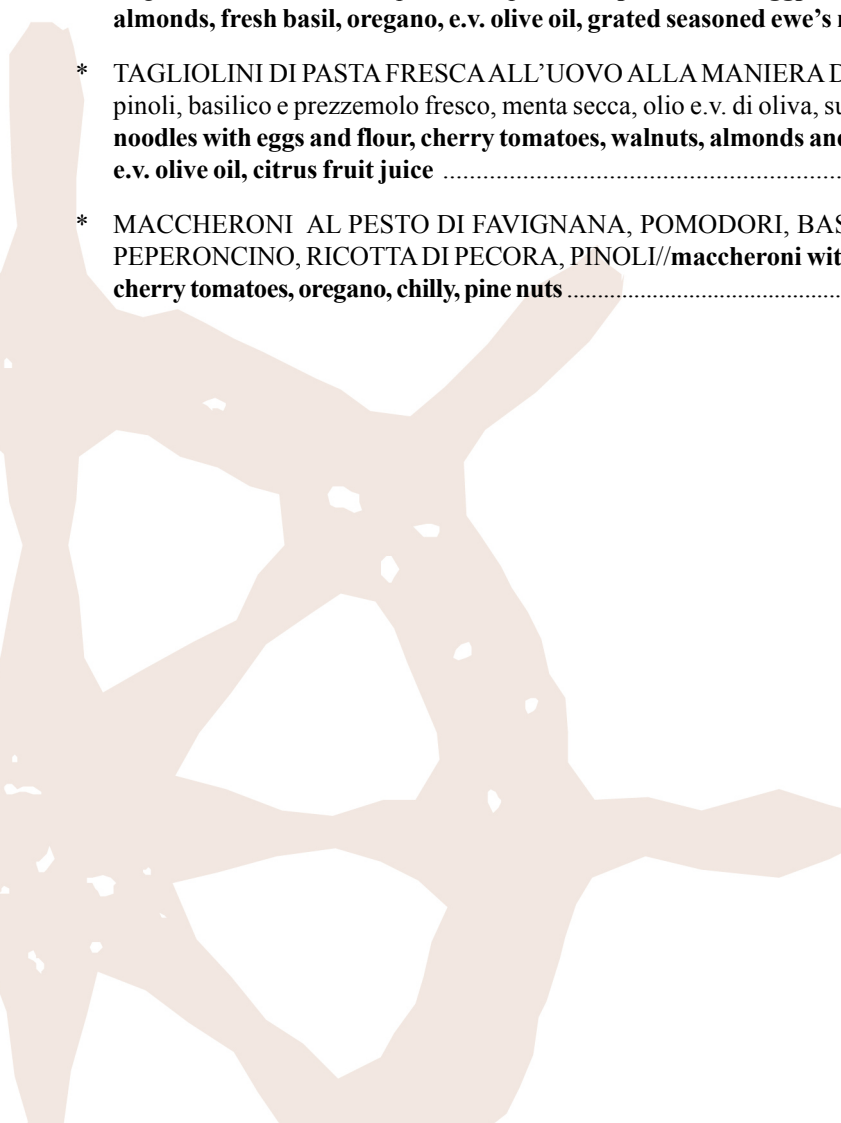
1996 FRAGRANZE DELLA CUCINA SICILIANA E MEDITERRANEA 2019

APRIPITITU – ATTUPPAPITITU - ANTIPASTI - STARTERS

- * BULGUR CON CALAMARI, GALLINELLA, VONGOLE E SPEZIE MEDITERRANEE// **bulgur with calamari, gurnard fillet, clams, mediterranean spices**..... € 13,00
- * TORTINO DI ALICI MARINATE, CON MELANZANE FRITTE, SALSA DI CETRIOLI SOTT'ACETO, PREZZEMOLO, OLIO EVO, ZUCCHINE FRITTE// **marinated anchovies with sauce of cucumber in vinagre, parsley, evo oil, fried eggplants, fried zucchini**..... € 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 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
- * BICCHIERE SFIZIOSO: mozzarella di bufala con basilico, olive verdi dell'Etna, asparagi saltati, pomodoro datterino// **buffalo milk cheese, green olives from Etna, asparagus, fresh tomatoes**..... € 13,00
- * ZUPPETTA DI COZZE, VONGOLE, GAMBERI, ORIGANO FABARIA, PREZZEMOLO, PEPERONCINO// **fish soup with clams, mussels prawns, oregano Fabaria, parsley, chili pepper**..... € 13,00
- * TORTINO DI TUMA FRESCA, SARDE PANATE E FRITTE, CREMA DI OLIVE NERE E CAPPERI DI PANTELLERIA//**fresh goath's milk cheese, fried sardines, sauce of black olives and capers from Pantelleria**
- * POLPA DI GRANCHIO DI PESCA AD IMBROCCO AL PROFUMO DI LIME CON PESCA TABACCHIERA, MISTICANZA DI STAGIONE//**trap fishing crabmeat with lime, saturn peach, salad**..... € 13,00

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

- * PICI DI PASTA FRESCA CON POMODORO SECCO MARINATO, RICOTTA DI PECORA, PEPE, PREZZEMOLO, AGLIO ROSSO DI NUBIA, SCAGLIE DI CACIOCAVALLO RAGUSANO// **home made spaghetti with marinated sundried tomatoes, ewe's milk cheese, pepper, parsley, red garlic from Nubia, cow's milk cheese from Ragusa** € 10,00
- * PENNE AL PESTO DI MELANZANE E NOCI CON CACIOCAVALLO RAGUSANO DOP// **penne with pesto of eggplants and walnuts, sicilian cow's milk cheese** € 10,00
- * LINGUINE DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO CON ZUCCHINE FRITTE, POMODORO DATTERINO DI VITTORIA, STRACCIATELLA DI BURRATA, BASILICO, ORIGANO FABARIA//**italian durum wheat semolina spaghetti with fried zucchini cherry tomatoes from Vittoria, oregano from Sicily, burrata cheese cream**..... € 10,00
- * CASARECCE CON SALSAD OLIVE NERE, POMODORINI DATTERINO DI VITTORIA, PEPE, FIOCCHI DI LATTE/ /**short regional pasta with black olives sauce, "datterino" tomatoes from Vittoria, pepper, fresh cheese**..... € 9,00
- * COUS COUS CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGT, CECI NERI DELLA MURGIA, POMODORO PENNULO DEL VESUVIO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANIA, OREGANO FABARIA, BASILICO, PEPE// **cous cous with black peas from Puglia, red onions from Tropea, tomatoes from Vesuvio, buffalo mozzarella from Campania, oregano Fabaria, basil, pepper**.....
- * GNOCCHETTI DI PATATE AL CAPRINO FRESCO ERBORINATO, PESCHE GIALLE, SEMI DI SESAMO, CIPOLLA DI TROPEA IGT// **small potatoes dampings with herbs, yellow peaches, sesam seeds, igt onions from Tropea**..... € 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//**maccheroni in spicy tomato sauce with carrots, onions, celery, basil, fried eggplants, oregano, grated baked ewe's milk cheese** € 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//**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
- * 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 pine seeds, fresh basil and parsley, dried mint, e.v. olive oil, citrus fruit juice** € 8,00
- * MACCHERONI AL PESTO DI FAVIGNANA, POMODORI, BASILICO, PECORINO, ORIGANO, OLIO EVO, PEPPERONCINO, RICOTTA DI PECORA, PINOLI//**maccheroni with pesto of basil, ewe's cottage cheese, pecorino, cherry tomatoes, oregano, chilly, pine nuts** € 9,00



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

- * SEDANI CON GAMBERI DI PESCA A RETE , SPADA DI PESCA ALL'AMO, VONGOLE VERACI,POMODORO PERINO, VINO BIANCO "GRILLO", AGLIO ROSSO DI NUBIA // **sedani pasta with net fishing prawns, hook fishing swordfish, clams, perino tomatoes, white wine "Grillo", cherry garlic from Nubia**..... € 13,00
- * MACCHERONI DI GRANODURO TRAFILATI AL BRONZO CON SEPIE DI PESCA A RETE, GAMBERI, PISELLI, VINO BIANCO "GRILLO", PREZZEMOLO // **durum wheat semolina square shaped spaghetti with net fishing cuttlefish, green peas, "Grillo" white wine, parsley**..... € 13,00
- * PACCHERIAL POMODORO PIENNOLO DEL VESUVIO, ALICI MARINATE, PINOLI, ERBE E SPEZIE // **durum wheat semolina maccheroni with tomatoes from Vesuvio land, marinated anchovies, pineseeds, herbs and spices**..... € 13,00
- * SPAGHETTI QUADRATI ALLA PUTTANESCA PALERMITANA: tonno fresco, pesce spada, capperi di Pantelleria, olive nere, acciuche sott'olio di Aspra, peperoncino, origano, prezzemolo, salsa di pomodoro Siccagno // **spaghetti with tuna, swordfish, capers from Pantelleria, black olives, anchovies from Aspra, tomato 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 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 Fabaria** € 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: 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** € 13,00
- * LASAGNA APERTA AL SUGO DI PESCE E CROSTACEI, PREZZEMOLO, ERBE // **fresh lasagna with fish sauce, parsley, herbs**..... € 13,00
- * PENNE AL POLPO, ORATA, COZZE, POMODORINI, ERBE E SPEZIE AL CARTOCCIO // **baked penne with octopus, sea bream, cherry tomatoes, herbs**..... € 13,00
- * COUS COUS CON CIPOLLINA DOLCE, COZZE, VONGOLE, POMODORO GRAPPOLO, FAGIOLI CANNELLINI, AGLIO ROSSO DI NUBIA, ORIGANO FABARIA, PEPE // **cous cous with mussels, white onion tomatoe, with cannellini beans, red garlic from Nubia, oregano Fabaria** € 13,00

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

- * POLPO CON GAMBERI, POMODORI SU CROSTONE DI MELANZANA PANATA E FRITTA // **octopus with prawns, tomatoes on slice of fried eggplant**..... € 15,00
- * ORATA CON PATATE, CIPOLLINA DOLCE, OLIVE NERE, POMODORINI // **sea bream with potatoes, cherry onions, black olives, chery tomatoes**..... € 15,00
- * SALMONE ROSSO SELVAGGIO LACCATO ALLA SENAPE AL MIELE SU LETTO DI RUCOLA E PINOLI // **red wild salmon fillet with mustard and honey, rocket salad pine nuts**..... € 15,00
- * PESCE SPADA DI PESCA ALL'AMO ALLA SICILIANA CON POMODORO DATTERINO, CIPOLLOTTI, COZZE, OLIVE NERE, ORIGANO FABARIA E PREZZEMOLO // **hook fishing swordfish, mussels, cherry tomatoes, black olives, oregano, parsley, spring onions**..... € 15,00
- * TONNO CON CIPOLLE ROSSE DI TROPEA, POMODORO PENNULO DEL VESUVIO, CAPPERI DI PANTELLERIA, ORIGANO FABARIA // **hook fishing swordfish, cherry tomatoes, black olives, oregano and parsley**..... € 15,00

DESSERTS & ICE CREAM

Nostra produzione – our production

* GELO DI COCOMERO RIPIENO DI CIOCCOLATO DI MODICA, BICCHIERINO DI MOSCATO// water melon pudding filled with chocolate from Modica, glass of Moscato liqueur	€ 7,00
* DOLCE AL LIME RIPIENO DI COMPOSTA EXTRA DI PESCA “BIVONA” I.G.P., BICCHIERINO DI MARSALA // lime pudding filled with peach marmelade from Sicily, glass of Marsala 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, candits fruits, cinnamon, pistachio d.o.p. from Bronte with a glass of moscato liqueur	€ 7,00
* QUADROTTI FONDENTIAL CIOCCOLATO E CILIEGIE, GELATO AL PISTACCHIO CON GRANELLA DI ZESTE DI LIMONE E ZUCCHERO, BICCHIERINO DI LIMONCELLO AI LIMONI DI SIRACUSA// chocolate cake with cherry, pistachio ice cream, lemon and sugar crumble, glass of lemon liqueur from Syracuse	€ 7,00
* BUDINO DI PISTACCHIO RIPIENO DI CIOCCOLATO CON MANDORLE TOSTATE SALATE, BICCHIERINO DI MALVASIA// pistachio pudding filled with chocolate, toasted and salted almond, glass of malvasia liqueur	€ 7,00
* TORTINO AL CARMELLO SALATO CON CREMA GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE SCAGLIE DI SALE DI MOZIA, BICCHIERINO DI PROSECCO// cake with salted caramel cream, chocolate cream, salt from Mozia Island, glass of prosecco	€ 7,00
* DOLCE SICILIA: tortino con pan di spagna, gelato al pistacchio, pasta di mandorle, salsa di cioccolato bicchierino di liquore al pistacchio// sponge cake filled with pistachio ice cream, almond pastry, chocolate sauce pistachio liqueur	€ 7,00
* ALBICOCCHE AL FORNO RIPIENE DI GELATO ALLA CREMA CON DITI DI SFOGLIA, BICCHIERINO DI ZIBIBBO// baked apricots filled with vanilla ice cream in puff pastry, glass of zibibbo 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 soufflé with jam, glass of cherries liqueur	€ 7,00
* GELATO ALLA CREMA CON SALSINA DI FICHI// ice cream with baked figs cream	€ 3,50
* GELATO AL CIOCCOLATO CON SALSINA DI PERA// chocolate ice cream with pear cream	€ 3,50
* GELATO AL LIMONE CON MIELE DI ACACIA// lemon ice with honeyed	€ 3,50