

MENU

ANTIPASTI

- ❖ SARDE BECCAFICO CON CAPONATA SICILIANA
(ripiene con pane, capperi di Pantelleria, uvetta, pinoli). 1,3,4,8,9
Sardines filled with bread, pine seeds, raisins, capers from Pantelleria, sicilian caponata €13,00
- ❖ CAPONATA (melanzane, capperi di Pantelleria, olive verdi dell'Etna, pinoli, uvetta, sedano, cipolla, pomodoro, zucchero, aceto, origano di Favara). 8,9
Sicilian caponata, fried eggplants, celery, green olives, capers, pine seeds, raisins, tomatoes, sugar, vinegar, oregano €13,00
- ❖ CREMA DI ZUCCA CON FUNDUTA DI GORGONZOLA DOP, CROSTINI DI PANE AI CEREALI. 1,7
Pumpkin cream with blue cheese, cereal crouton €13,00
- ❖ BURRATINA AFFUMICATA CON SENAPE AL MIELE, SPICCHI DI CACHI. 7,10
Smoked burrata with honey mustard, persimmon. €13,00
- ❖ POLPETTE GAMBERI E ZUCCHINE CON PANATURE ALLE ERBE SU CREMA DI POMODORI SECCHI. 1,2,3,7,9
Shrimp and zucchini balls breaded on dried tomato cream. €13,00

PRIMI DI VERDURA

- ❖ MACCHERONI ALLA NORMA
(melanzane fritte, salsa di pomodoro, origano di Favara, basilico, ricotta al forno). 1,7,9
Maccheroni with tomato sauce, fried eggplants, basil, oregano, ricotta cheese €9,00
- ❖ PENNE ALLA MANIERA DI ERICE CON MELANZANE, POMODORINI, MANDORLE DI AVOLA, ORIGANO, BASILICO, PEPE NERO. 1,7,8
Penne with fried eggplants, cherry tomatoes, almonds from Avola, oregano, basil, black pepper €9,00
- ❖ COUS COUS CON CIPOLLINA, CASTAGNE, ZUCCA, FUNGHI MISTI, PECORINO, PEPE, ERBE.1,7
Cous cous with onions, chestnuts, pumpkin, mushrooms, pecorino cheese, black pepper, herb. €10,00
- ❖ 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
Home made tagliolini with nuts, almonds, pine seeds, cherry tomatoes, chili pepper, basil, oregano €9,00
- ❖ LINGUINE CON GUANCIALE, CARCIOFO MORELLO, SCALOGNO, PECORINO ROMANO DOP, PEPE.1,7
Linguine with pork jowl, artichoke, shallot, pecorino cheese, black peppe €10,00
- ❖ SPAGHETTI QUADRATI CON CAVOLFIORE COTTO AL VINO ROSSO NERO D'AVOLA, SALSIA DI POMODORO, ORIGANO, PEPE, PECORINO. 1, 7,9
Spaghetti with cauliflower, nero d'Avola red wine, tomatoe sauce, oregano, black pepper, pecorino cheese €10,00

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
Spaghetti with anchovies, capers from Pantelleria, cherry tomatoes, pine seeds, raisins, toasted breadcrumb €10,00
- ❖ PICI ALLA MANIERA DI MARINELLA (scorfano, calamari, capperi di Pantelleria, uvetta, pomodorini, prezzemolo, succo di agrumi, origano di Favara, mandorle di Avola). 1,4,8,9,12,14
Fresh home made pasta with red fish, calamari, capers from Pantelleria, raisins, cherry tomatoes, oregano, parsley, orange, almonds from Avola €13,00
- ❖ BUSIATE DI FARINA DI GRANO DURO CON CURCUMA, CARCIOFI E BRANZINO, LIMONE 1,4,12
Sicilian pasta with turmeric, artichokes, sea bass €13,00
- ❖ COUS COUS AL NERO DI SEPIA CON COZZE, MELANZANE, LIMONE, GALLINELLA ERBE. 1,4,9,12,14
Cous cous with black ink, mussels, eggplant, gurnard, lemon, herbs €13,00
- ❖ SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA PALERMITANA CON TONNO E PESCE SPADA FRESCHI, OLIVE NERE, PEPERONCINO, PREZZEMOLO, CAPPERI E ACCIUGHE, ORIGANO.1,4,9,12
Spaghetti with swordfish, tuna fish, black olives, parsley, capers €13,00
- ❖ RISOTTO QUALITA' VIALONE NANO, ZAFFERANO, PESCE SPADA, PISTACCHIO DI BRONTE. 1,4,7,9,12
Risotto with saffron, sword fish, pistachio. €13,00

SECONDI DI PESCE

- ❖ COTOLETTA PANATA DI MELANZANE, POLPO CON GAMBERI E POMODORINI, ERBE E PREZZEMOLO.1,4,12,14
Breaded and fried eggplant, octopus, shrimps and tomatoes, parsley, herbs €16,00
- ❖ COTOLETTA DI PESCE SPADA, MAIONESE AL LIMONE E PEPE, CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE. 1,3,4,
Fried sword fish, lemon mayonnaise, pepper, bitter-sweet red onion €16,00
- ❖ FILETTO DI BRANZINO ALLA PIASTRA SU SPINACI SALTATI, SALSA DI TARALLI TOSTATI. 1,4,7
Sea bass fillet, spinach, toasted taralli cream, herbs €16,00
- ❖ CALAMARI RIPIENI CON PANE E GAMBERETTI IN UMIDO, ERBE. 1,2,3,9,12,14
Stewed calamari filled with bread and shrimps, herbs €16,00

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
Sponge cake ricotta cheese, cinnamon, dark chocolate, pistachio from Bronte, candied fruit €7,00
- ❖ DOLCE DI CACHI AL CUCCHIAIO CON SALSA DI CASTAGNE ALLA VANIGLIA,
bicchierino di Zibibbo.
Parsimmon with chestnut sauce, vanilla €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
Pistachio pudding filled with chocolate from Modica, toasted almonds €7,00
- ❖ CANNOLO SICILIANO (crema di ricotta di pecora, cioccolato fondente, pistacchio di Bronte),
bicchierino di Malvasia. 1,3,5,6,8
Pastry roll filled with ricotta cheese, dark chocolate, pistachio from Bronte €4,00
- ❖ SOUFFLE' AL CIOCCOLATO FONDENTE CON COMPOSTA DI ARANCIA,
bicchierino di Moscato. 1,3,7
Dark chocolate souffle' with marmalade €7,00
- ❖ GELATO AL PISTACCHIO CON CIOCCOLATO DI MODICA. 3,7,8
Pistachio ice cream, chocolate from Modica €4,50
- ❖ GELATO ALLA CREMA CON MARMELLATA DI FICHI 3, 7
Vanilla ice cream with fig jam €4,00
- ❖ GELATO AL LIMONE CON MIELE *Lemon ice cream with honey* €4,00

LIQUORI

- ❖ LIQUORE AL PISTACCHIO DI SICILIA 7,8 €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

UNA BOTTIGLIA DA MEZZO LITRO DI ACQUA E IL COPERTO.

INCLUDED: ½ LITER MINERAL WATER, COVERCHARGE

BEVANDE

- ACQUA PANNA, SAN PELLEGRINO 0,75 €3,00

ACQUA PANNA, SAN PELLEGRINO 0,45	€2,00
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

