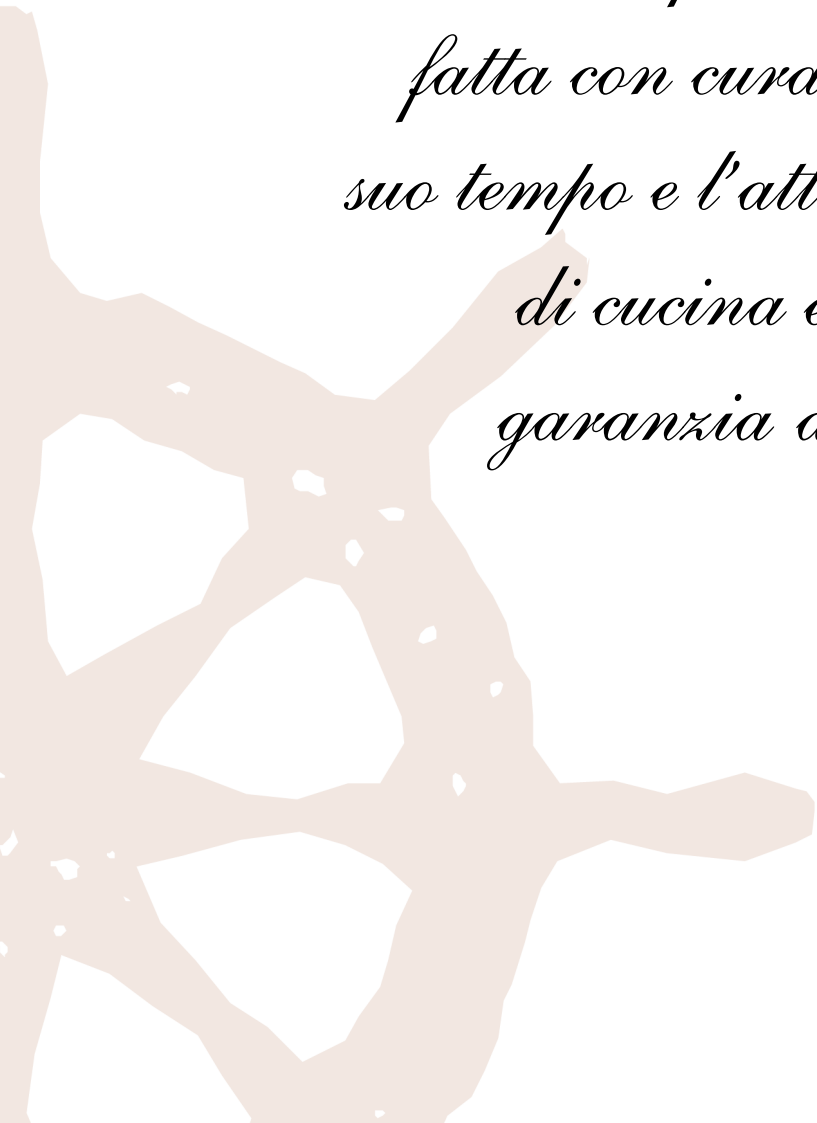


*La nostra filosofia
si basa sul fatto che ogni cosa
fatta con cura necessita del
suo tempo e l'attesa è sinonimo
di cucina espressa e
garanzia di qualità*



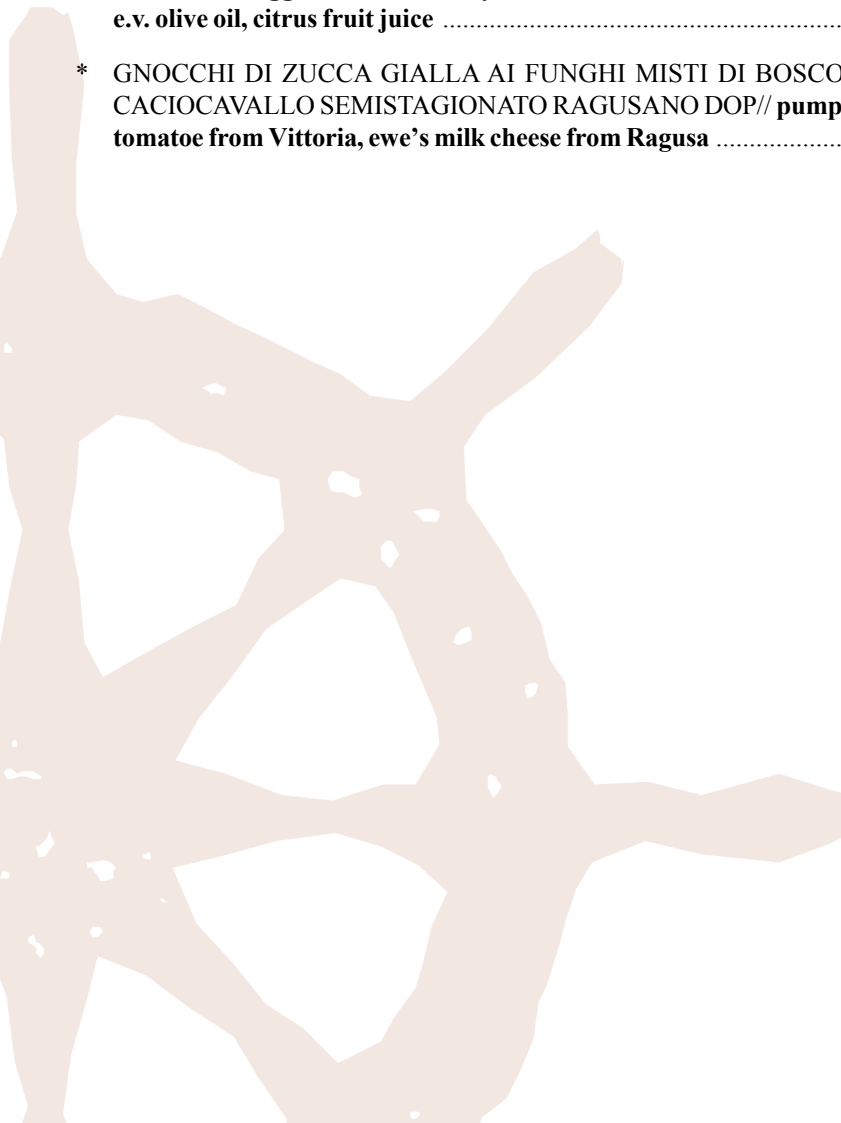
1996 FRAGRANZE DELLA CUCINA SICILIANA E MEDITERRANEA 2019

APRIPITITU – ATTUPPAPITITU - ANTIPASTI - STARTERS

- * TORTINO DI ALICI MARINATE, MELANZANE FRITTE, SALSADIA CETRIOLI SOTT' ACETO, PREZZEMOLO, OLIO EVO, ZUCCHINE FRITTE//**fried eggplants and zucchini on layer with marinated anchovies, green sauce with parsley, pickles, anchovies and evo oil**..... € 13,00
- * POLPO ALLA GRIGLIA CON PATATE CROCCANTI SU LETTO DI SALSADIA POMODORI SECCHI , ERBE, PEPE//**grilled octopus with potatoes, sundried tomatoes, herbs, pepper**..... € 13,00
- * CROSTONE SETTEMBRINO: crostone di pane toscano con olio evo Santa Tea, stracchino toscano, fichi settembrini, gamberi, miele di castagno// **crouton with evo oil, fresh tuscan cheese, fresh figs, prawns with herbs, chestnut honey**..... € 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 Castelvetrano, 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 Castelvetrano, 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 dell' Etna, 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 from Fabaria**..... € 13,00
- * POLPETTE DI BACCALA' E VERDURE FRITTE SU SALSADIA PESCE E CROSTACEI, ERBE, PEPE // **codfish balls with vegetables on fish sauce, herbs, pepper** € 13,00
- * TORTINO DI PATATE, GAMBERI, PORCINI, UVA SUGRAONE, SU LETTO DI SALSADIA POMODORO SICCAGNO/ **potatoes pie with prawns, mushrooms, grapes, sicilian tomato sauce**..... € 13,00
- * TARTARE DI SALMONE ROSSO SELVAGGIO E UVA BIANCA, ERBE, PEPE, PREZZEMOLO, OLIO EVO, LIMONE // **red wild salmon tartare, white grape, herb, pepper, parsley, evo oil, lemon** € 13,00

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

* ORECCHIETTE DI PASTA FRESCA CON FORMAGGIO CAPRINO, FICHI, GHERIGLI DI NOCI// regional pasta with gosh milk cheese, figs, walnuts	€ 11,00
* TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RAGU DI VERDURE DI STAGIONE, PEPE NERO, SPOLVERO DI CACIOCAVALLO RAGUSANO// fresh home made tagliatelle with vegetable ragu, pepper, sicilian cow's milk cheese	€ 10,00
* RAVIOLI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI PORCINI IN SALSA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP // fresh ravioli filled with mushrooms, durum sauce of Parmigiano reggiano dop	€ 10,00
* SPAGHETTI DI FARINA ITALIANA "SENATORE CAPPELLI" CON CIPOLLA DI TROPEA IGT, FICHI VERDI, ERBE, PEPE, PECORINO STAGIONATO IGT / italian wheat "senatore Cappelli" spaghetti with onions igt from Tropea, green figs, herb, pepper, ewe's milk cheese	€ 11,00
* COUS COUS CON CIPOLLINA DOLCE, PATATE, MELANZANE, OLIVE VERDI NOCELLARA, POMODOO DI GRAPPOLO PECORINO ROMANO // cous cous with cherry onions, potatoes, tomatoes, eggplants, Nocellara green olives, ewe's milk cheese	€ 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	€ 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	€ 9,00
* 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	€ 9,00
* GNOCCHI DI ZUCCA GIALLA AI FUNGHI MISTI DI BOSCO, POMODORO DATTERINO DI VITTORIA, CACIOCAVALLO SEMISTAGIONATO RAGUSANO DOP// pumpkin dumplings with mixed mushrooms, cherry tomatoe from Vittoria, ewe's milk cheese from Ragusa	€ 10,00



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

* SPAGHETTI QUADRATI ALLA SALSA DI UVA NERA, TONNO DI PESCA ALL'AMO, BOTTARGA DI MUGGINE / /durum wheat semolina spaghetti quadrati with red grape sauce, tuna, mullet bottarga.....	€ 13,00
* TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON SALSA DI POMODORO SICCAGNO, MELANZANE FRITTE, COZZE, CALAMARI//tagliatelle with sicilian tomatoe sauce, fied eggplants, mussels, calamari.....	€ 13,00
* SPAGHETTI QUADRATI ALLA PUTTANESCA PALERMITANA: tonno fresco, pesce spada, capperi di Pantelleria, olive nere, acciuche sott'olio di Sciacca, peperoncino, origano, prezzemolo, salsa di pomodoro Siccagno// spaghetti with tuna, swordfish, cappers from Pantelleria, black olives, anchovies from Sciacca, tomatoe sauce, chilli, parsley, oregano	€ 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 anchioves in olive oil from Sciacca, raisins and capers from Pantelleria Isle, cherry tomatoes from Pachino, parsley, toasted breadcrumb, oregano from Alessandria della Rocca	€ 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: pici 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: pici, cozze, vongole, pomodorini, prezzemolo, aglio dolce, vino bianco// home made spaghetti, mussels, clams, cherry tomatoes, parsley, cherry garlic, white wine	€ 13,00
* GNOCCHI CON FICHI, GAMBERI, SPOLVERO DI MANDORLE DI SICILIA// potatoe damppling with figs, prawns, almond rom Sicily	€ 13,00
* COUS COUS CON VONGOLE VERACI, CIPOLLINA DOLCE, POMODORI PACHINO SOTT'OLIO, AGLIO ROSSO DI NUBIA, PREZZEMOLO// cous cous with clams, cherry onion, dried tomatoes from Pachino in olive oil, red garlic from Nubia, parsley	€ 13,00
* PACCHERI CON CREMA DI GAMBERI, PESCE SPADA, POMODORI SECCHI, PREZZEMOLO, PEPE, ERBE// paccheri with prawn sauce, sword fish, sundried tomatoes, parsle, pepper, herb	€ 13,00
* MACCHERONI DI GRANO DURO CON AGLIO ROSSO DI NUBIA, GAMBERI, VONGOLE, ZAFFERANO, MOLLICA DI PANE ABBUSTOLITA, PEPE, PREZZEMOLO ED ERBE// maccheroni with prawns, red garlic from Nubia, saffron, clams, toasted bread crumb	€ 13,00

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

* BRANZINO PESCA A RETE AL VINO BIANCO "GRILLO" CON FUGHI MISTI DI BOSCO E UVA BIANCA// net fishing sea bass with "Grillo" white sicilian wine, mixed wood mushrooms, white grape	€ 15,00
* FILETTO DI CERNIA IN VESTE DI PANCETTA SU LETTO DI SALSA DI POMODORINO GIALLO DI VITTORIA// grouper involved in slice of bacon lying on yellow cherry tomatoes from Vittoria	€ 15,00
* GAMBERI PASTELLATI E FRITTI SU LETTO DI PORCINI AL VINO BIANCO GRECANICO DI SICILIA// battered and fried prawns, with mushrooms with "grecanico" sicilian white wine	€ 15,00
* SPEZZATINO DI SPADA DI PESCA ALL'AMO AI PORRI CON PATATE// stewed hook fishing sword fish with leeks and potatoes	€ 15,00
* COTOLETTA DI TONNO DI PESCA ALL'AMO ALLE ERBE E SCALOGNO CON SALSAAAL TONNO E POMODORI SECCHI// breaded and fried tuna, herbs, shallots, tuna and sundried tomato sauce	€ 15,00

COSI DUCI TENILI 'NCIUSI, COSI AMARI TENILI CARI - DOLCIE GELATI – DESSERTS & ICE CREAM

DESSERTS & ICE CREAM

Nostra produzione – our production

- * ZUPPETTA SICILIANA, PAN DI SPAGNA BAGNA ALL'ACQUA DI FIORI DI ARANCIO, CREMA DI RICOTTA DI PECORA, CIOCCOLATO, CANNELLA, FRUTTA DI STAGIONE, MERINGA, BICCHIERINO DI MOSCATO// **sponge cake, ricotta cheese cream, cinnamon, dark chocolate, fresh fruit, italian meringa, glass of moscato liqueur**..... € 7,00
- * TORTA ROVESCIATA ALLE PESCHE E PASSITO DI PANTELLERIA, QUENELLE DI GELATO FIOR DI LATTE, BICCHIERINO DI PASSITO DI PANTELLERIA // **cake with peach and passito liqueur, quenelle of milk cream ice cream, glass of passito liqueur**..... € 7,00
- * BUDINO DI PISTACCHIO DI BRONTE RIPIENO DI CIOCCOLATO DI MODICA, MANDORLE SALATE TOSTATE, BICCHIERINO DI LIQUORE AL PISTACCHIO// **pistachio pudding filled with chocolate from Modica, toasted and salted almonds, glass of pistachio liqueur**..... € 7,00
- * BUDINO AI FICHI CON NOCI, MIELE DI APE NERA DEI NEBRODI, BICCHIERINO DI MARSALA// **figs pudding with walnuts and black bee honey from Sicily, Marsala liqueur**..... € 7,00
- * TORTINO AL CARMELLO 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
- * 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 liquor**..... € 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, bicchierino di malvasia// **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 SALSA DI FICHI// **ice cream with baked figs cream** € 3,50
- * GELATO AL CIOCCOLATO CON SALSA DI PERA// **chocolate ice cream with pear cream** € 3,50
- * GELATO AL LIMONE CON MIELE DI ACACIA// **lemon ice with acacia honey** € 3,50