

*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

- \* MILLEFOGLIE DI MELANZANE E ZUCCHINE FRITTE, ALICI MARINATE, SALSA VERDE CON PREZZEMOLO, CETRIOLI SOTT'ACETO, ALICI MARINATE, OLIO EVO//**fried eggplants and zucchini on layer with marinated anchovies, green sauce with parsley, pickles, marinated anchovies and evo oil**..... € 13,00
- \* RADICCHIO LUNGO ROSSO ALLA GRIGLIA RIPIENO DI FORMAGGIO SCIMUDIN PAT DELLA VALTELLINA, CASTAGNE, ZUCCA, ERBE E SPEZIE//**grilled red chicory filled with cow's milk cheese, chestnut, pumpkin, herbs, spices**..... € 13,00
- \* CARPACCIO DI SALMONE ROSSO SELVAGGIO CON PERA COSCIA, OLIO EVO TONDA DELL'ETNA, SPOLVERO DI BOTTARGA DI MUGGINE// **red wild salmon carpaccio with pear, evo oil "tonda" from Etna land, mullet bottarga**..... € 13,00
- \* SARDE A BECCAFICO: sarde di pesca a rete, diliscate, fritte in olio di oliva, appaiate e ripiene con mollica di pane, capperi igp di contrada Scauri di Pantelleria, uvetta di contrada Kamma di Pantelleria, pinoli dell'Etna, origano di Pantelleria, 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 from Pantelleria, 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 noro di Pantelleria//**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 Pantelleria**..... € 13,00
- \* SPIEDINO DI GAMBERI PANATI E FRITTI CON SALSA DI ARANCIA// **breaded and fried prawns in skewer with orange sauce** ..... € 13,00
- \* TORTINO DI PATATE, GAMBERI, PORCINI, UVA SUGRAONE SU LETTO DI SALSA DI POMODORO SICCAGNO DI VALLEDOLMO//**potatoes pie with prawns, mushrooms, grape laying on sicilian tomatoe sauce**.....
- \* CARPACCIO DI CACHI SU MISTICANZA DI STAGIONE, PORCINI, GORGONZOLA DOP DI CASALE MONFERRATO, NOCCIOLA "TONDA GENTILE" D'ASTI// **persimmon carpaccio, green salad, mushrooms, dop Gorgonzola and hazelnuts from Piedmont**..... € 13,00

A PASTA CCU LA VIR DUR A E LI FUR MAGGI - PRIMI PIATTI CON VERDURE E FORMAGGI  
- FIRST COURSE WITH VEGETABLES AND CHEESE

- \* RISOTTO CON VIALONE NANO IGT CON TOMA DOP, PORCINI E SPOLVERO DI NOCCIOLE DI PIEMONTE//  
**risotto “vialone nano” with dop soft fresh cow’s milk cheese, porcini mushrooms, igt piedmont hazelnuts** ..... € 10,00
- \* TROCCHI CON FUNGHI “GALLETTI”, OLIVE NERE, POMODORO SAN MARZANO DOP, SCAGLIE DI CACIO DI GROTTA// **home madespaghetti with chanterelle mushrooms, black olives, san marzano tomatoes, ewe’s milk cheese in cave seasoned**..... € 9,00
- \* SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PERA, GORGONZOLA DOP, GHERIGLI DI NOCI, PEPE, ERBE, MIELE DIAPE NERA DI SICILIA PRESIDIO SLOW FOOD // **fresh spaghetti with pears, dop gorgonzola, hazelnuts, black pepper, herbs, black bee honey from Sicily**..... € 9,00
- \* ZUPPA DI FUNGHI MISTI DI BOSCO E PORCINI, POMODORO DATTERINO, SCALOGNO, PANE GRIGLIATO// **soup with mixed wood mushrooms and porcini, cherry tomatoes, shallot** ..... € 9,00
- \* COUS COUS CON CIPOLLINA DOLCE, FUNGHI MISTI, CASTAGNE, ZUCCA, POMODORI SECCHI, PATATE, ERBE, PEPE// **cous cous with cherry, mixed mushrooms, chestnuts, pumpkin, dried tomatoes, herbs, potatoes, black pepper**..... € 9,00
- \* PASSATA DI ZUCCA E CAROTE CON CASTAGNE, MELAGRANA, CACIOCAVALLO DOP RAGUSANO// **pumpkin and carrots soup with chestnut, pomegranate, dop cow’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** ..... € 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 pineseeds, fresh basil and parsley, dried mint, e.v. olive oil, citrus fruit juice** ..... € 8,00
- \* PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO CON SALS A DI POMODORO SICCAGNO DI VALLEDOLMO FRESCO E SECCO, AGLIO ROSSO DI NUBIA, BASILICO, MANDORLE DI AVOLA, PEPERONCINO, TOCCHI DI TUMA// **large maccheroni with fresh dried tomatoes from Valledolmo, red garlic from Nubia, basil, almonds from Avola, chilli, fresh cow’s milk cheese**..... € 9,00
- \* TAJARIN CON SALS A DI FORMAGGO CRUTIN AL TARTUFO// **home made noodles with cow’s milk cheese and truffles**..... € 13,00

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

- \* GNOCCHI DI PATATE CON CALAMARI, GALLINELLA, FIORI DI ZUCCA, POMODORINO DATTERINO DI VITTORIA, ORIGANO DI PANTELLERIA // **potatoes dampings with squids, gurnard, zucchini flowers, cherry tomatoes from Vittoria, oregano from Pantelleria**..... € 13,00
- \* PACCHERI DI FARINA DI GRANO DURO TRAFILATI AL BRONZO CON TONNO FRESCO, FINOCCHIETTO, AGLIO ROSSO DI NUBIA, ORIGANO DI PANTELLERIA, SPOLVERO DI MANDORLE // **large maccheroni with fresh tuna, wild fennel, red garlic from Nubia, oregano, almonds**..... € 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, cappers from Pantelleria, black olives, anchovies from Aspra, tomatoes 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 di Pantelleria// **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 Pantelleria** ..... € 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 di pesca a rete, scorfano diliscato, pomodorini, capperi e uvetta, aglio bianco, vino bianco, limone, spolvero di mandorla// **home made spaghetti with calamari and net fishing 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
- \* PASSATA DI FAGIOLI ALLE ERBE CON GAMBERI GRIGLIATI IN VESTE DI PANCETTA AFFUMICATA// **beans cream soup with herbs, grilled prawns involved in smoked bacon**..... € 13,00
- \* COUS COUS CON CALAMARI DI PESCA A RETE, MELANZANE, VONGOLE, GAMBERI DI PESCA A RETE, SALSA DI POMODORO SICCAGNO DI VALLEDOLMO// **cous cous with net fishing squids, eggplants, clams, net fishing prawns, tomatoes sauce** ..... € 13,00
- \* RISOTTO "VIALONE NANO" CON PESCE SPADA DI PESCA ALL'AMO, SCAMPO DI PESCA A RETE, ZAFFERANO, PISTACCHIO IGT DI BRONTE// **risotto "vialone nano" with hook fishing sword fish, saffron, net fishing prawns, igt pistachio from Bronte**..... € 13,00
- \* SPAGHETTI MONOGRANO KAMUT INTEGRALI CON ALICI MARINATE, BOTTARGA DI TONNO, POMODORO PACHINO, SPOLVERO DI MOLLICA DI PANE TOSTATA // **spaghetti kamut with marinated anchovies, tuna bottarga, cherry tomatoes from Pachino, toasted bread crumb** ..... € 13,00
- \* CALAMARATA CON SUGO DI CALAMARI DI PESCA A RETE, POMODORO, AGLIO BIANCO, VINO BIANCO, PEPERONCINO// **typical short pasta with squids, tomatoes sauce, white garlic, white wine, chilly**..... € 13,00
- \* RAVIOLI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI FUNGHI PORCINI IN SALSA DI GAMBERI AL VINO GRILLO DI SICILIA// **ravioli filled with porcini mushrooms, prawns with Grillo white wine** ..... € 13,00

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

- \* FILETTI DI ORATA DI PESCA A RETE AL VINO BIANCO “GRILLO”, POMODORO DATTERINO DI VITTORIA, OLIVE VERDI “SCHIACCIATE” DELL’ETNA, ORIGANO, PREZZEMOLO //net fishing sea bream fillets, “Grillo”white wine, cherry tomatoes from Vittoria, green olives from Etna land, oregano, parsley..... € 15,00
- \* FILETTO DI CERNIA DI PESCA A RETE CON FUNGHI PORCINI, PATATE, PREZZEMOLO, AGLIO ROSSO DI NUBIA//net fishing grouper with porcini mushrooms, potatoes, red garlic from Nubia..... € 15,00
- \* POLPO DI PESCA A TRABOCCO ALLA GRIGLIA CON PICCOLO HAMBURGER DI SALMONE FRESCO SU LETTO DI PASSATA DI ZUCCA E CAROTE ALLE ERBE//trap fishing grilled octopus with small fresh salmon hamburger lying on pumpkin and carrots sauce..... € 15,00
- \* MERLUZZO DI PESCA A RETE IN SALSA DI POMODORO SICCAGNO, CAPPERI DI CONTRADA SCAURI DI PANTELLERIA, OLIVE NERE DI CASTEVETRANO IN TEGAME// net fishing cod in frying pan with Siccagno tomato sauce, capers from Pantelleria, black olives from Castelvetro..... € 15,00
- \* FILETTO DI BRANZINO DI PESCA A RETE , VINO BIANCO “GRILLO”CON FUNGHI MISTI DI BOSCO E UVA BIANCA//net fishing sea bass with “Grillo”white wine, mixed wood mushrooms, white grape..... € 15,00

COSI DUCI TENILI ‘NCIUSI, COSI AMARI TENILI CARI - DOLCI E GELATI – DESSERTS & ICE CREAM

**DESSERTS & ICE CREAM**

**Nostra produzione – our production**

- \* CASSATA SICILIANA: pandispagna, crema di ricotta di pecora, cioccolato fondente, canditi, cannella, pistacchio dop di Bronte, acqua di fiori d’arancio, zucchero, bicchierino di moscato// sponge cake filled with ricotta cheese cream, dark chocolate, cinnamon, candits fruits, pistachio from Bronte, glass of moscato liqueur..... € 7,00
- \* SOSPIRI: dolcetto al pan di spagna ripieno di crema pasticcera al limone, glassa di zucchero al velo , bicchierino di liquore al melone giallo //sponge cake filled with lemon custard cream, sugar glaze, glass of yellow watermelon liqueur ..... € 7,00
- \* BUDINO AL PISTACCHIO RIPIENO DI CIOCCOLATO DI MODICA, MANDORLE TOSTATE SALATE, BICCHIERINO DI LIQUORE AL PISTACCHIO// pistachio pudding filled with chocolate from Modica, toasted salted almond, glass of pistachio liqueur..... € 7,00
- \* BUDINO DI MELAGRANA E FRUTTI ROSSI , SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE, BASE DI SAVOJARDO TRADIZIONALE BICCHIERINO DI LIMONCELLO// pomegranate and red fruits pudding, dark chocolate sauce , regional bisquits, glass of limoncello liqueur..... € 7,00
- \* TORTINO AL CAMELLO 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 liqueur..... € 7,00
- \* DOLCE AL CACHI E COMPOSTA DI MARRONI CON BICCHIERINO VIN SANTO// parsimon with chestnuts sauce, vin santo 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 soufflè with jam, glass of cherries liquor. .... € 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 honeyed ..... € 3,50
- \* TARTUFO AL PISTACCHIO CON CUORE DI GIANDUJA SU CREMA DI RICOTTA DI PECORA, SPOLVERO DI CACAO, BICCHIERINO DI MALVASIA DI LIPARI//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 ..... € 7,00