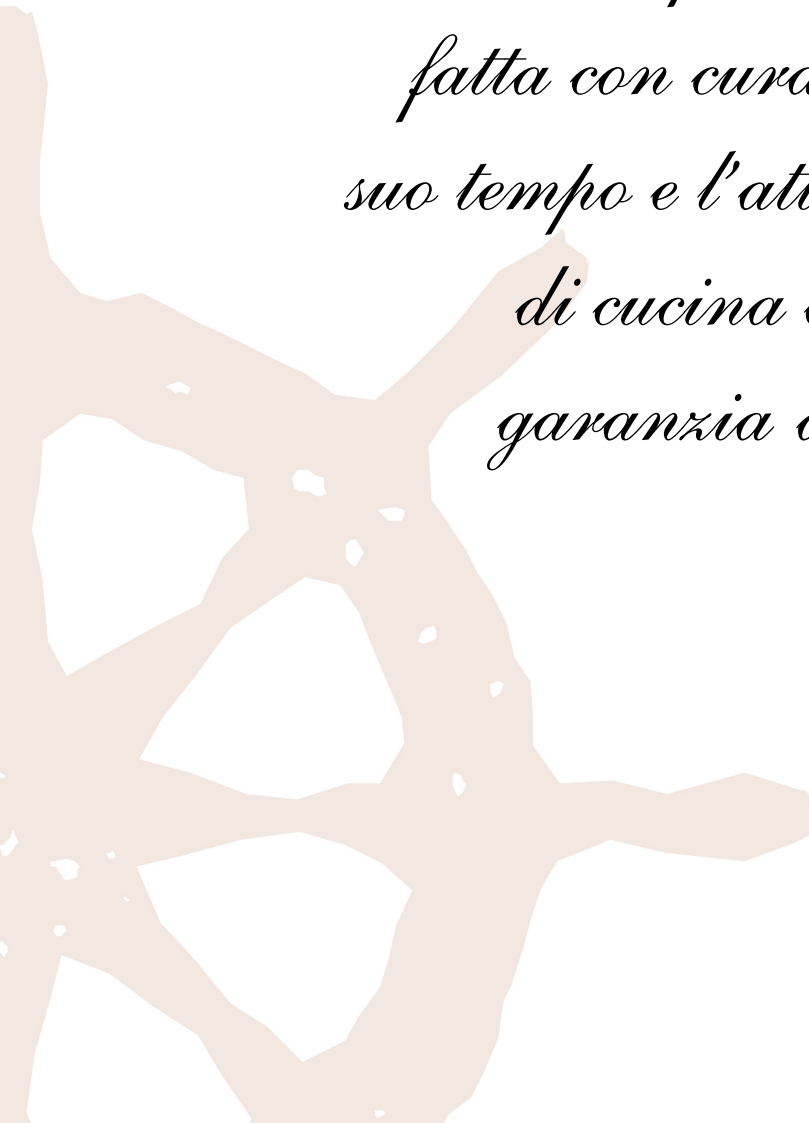


*La nostra filosofia  
si basa sul fatto che ogni cosa  
fatta con cura necessita del  
suo tempo e l'attesa è sinonimo  
di cucina espressa e  
garanzia di qualità*



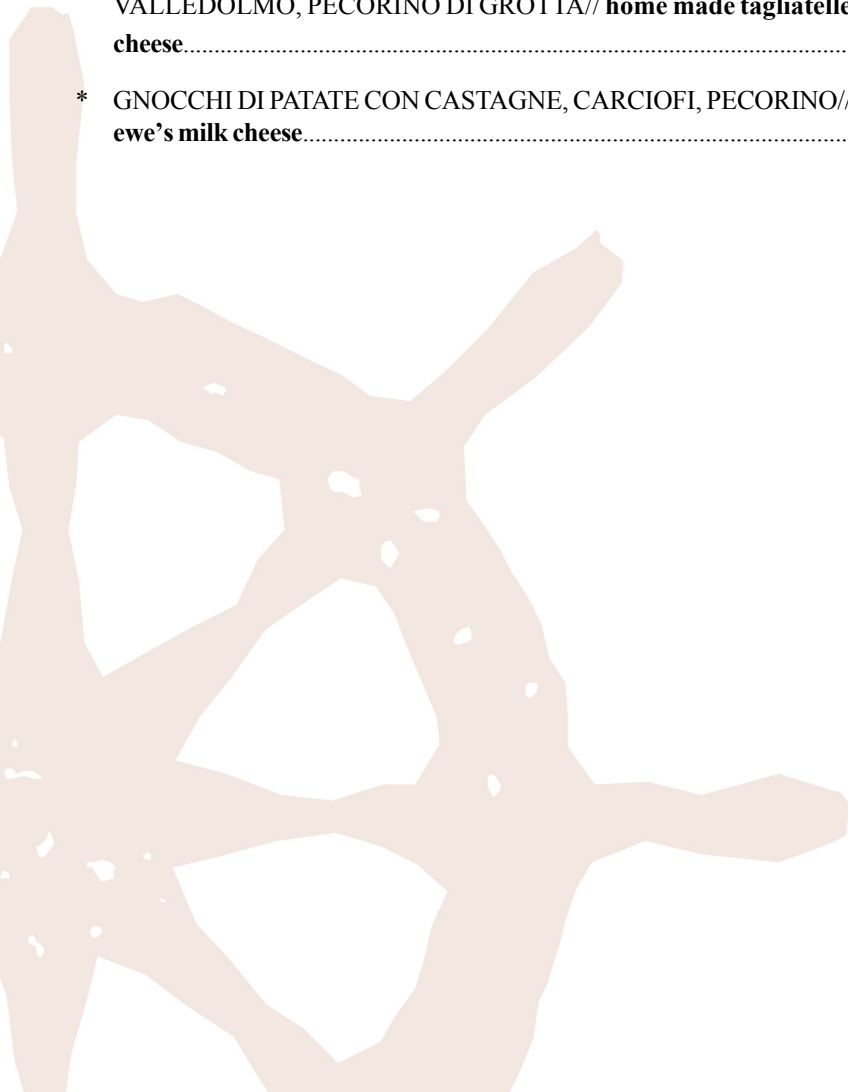
# 1996 FRAGRANZE DELLA CUCINA SICILIANA E MEDITERRANEA 2019

## APRIPITITU – ATTUPPAPITITU - ANTIPASTI - STARTERS

- \* CHEESCAKE SALATO CON TARALLI E PISTACCHIO DI BRONTE, ROBIOLA E RICOTTA, PEPE NERO, GAMBERETTI ALL'ARANCIA INVERNALE// **cheesecake with wholemeal croutons, fresh cheese, black pepper, shrimps with late orange** ..... € 13,00
- \* POLPO IN BICCHIERE CON SPINACI E CREMA DI ZUCCA GIALLA// **octopus with spinach and pumpkin soup**..... € 13,00
- \* TORTINO DI ALICI MARINATE CON ZUCCHINE E MELANZANE FRITTE, SALSA VERDE A BASE DI PREZZEMOLO, CETRIOLI SOTT'ACETO, OLIO EVO// **marinated anchovies with fried zucchinis and eggplants, green sauce with cucumber, parsley and evo oil**..... € 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, pine seeds 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 noro di Fabaria// **fried eggplants, celery, cherry white onions, raisin and capers from Pantelleria, pine seeds from Etna land, tomatoes from Valledolmo, green olives from Belice, sugar, white wine vinegar, cinnamon, oregano from Fabaria**..... € 13,00
- \* ZUPPETTA PICCANTE CON SALSA DI POMODORO SICCAGNO DI VALLEDOLMO, COZZE, VONGOLE, GAMBERI// **chilly soup with tomato sauce with mussels, clams, prawns**..... € 13,00
- \* GAMBERI FRITTI CON PANATURA ALLA NOCCIOLA SU CARPACCIO DI ARANCE DI SICILIA// **fried prawns breaded in walnuts, layng on slices sicilian oranges**..... € 13,00

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

* SPAGHETTI ALLA CHITARRA DI PASTA FRESCA SALSA DI POMODORI SECCHI, RICOTTA FRESCA DI PECORA, PEPE, GRANELLA DI MANDORLE DI SICILIA// <b>home made spaghetti with sundried tomato sauce, fresh ewe's milk cheese, almonds</b> .....	€ 10,00
* ZUPPA AL RADICCHIO TARDIVO, CARCIOFO VIOLETTO, PATATE, FORMAGGIO MONTASIO D.O.P.// <b>soup with late red chicory, regional artichoke, potatoes, d.o.p. cow's milk cheese</b> .....	€ 9,00
* MEZZEMANICHE ALLA CARBONARA DI VERDURE: cavolfiore zucchine, pepe, uovo, pecorino // <b>regional pasta with cauliflower, zucchini, yolk, pepper ewe's milk cheese</b> .....	€ 9,00
* SPAGHETTI AL PESTO SICILIANO: pomodorino grappolo, basilico, noci, ricotta di pecora, pecorino// <b>spaghetti with sicilian pesto: fresh tomatoes, basil, nuts, ricotta cheese, ewe's milk cheese</b> .....	€ 10,00
* COUS COUS CON CARCIOFO MORELLO, CASTAGNE, PATATE, RICOTTA FRESCA DI PECORA// <b>cous cous with artichokes, chestnut, potatoes, fresh goath's cottage cheese</b> .....	€ 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// <b>maccheroni in spicy tomato sauce with carrots, onions, celery, basil, fried eggplants, oregano,grated baked ewe's milk cheese</b> .....	€ 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// <b>penne, fried eggplants, cherry tomatoes, dried mint, black pepper, almonds, fresh basil, oregano, e.v. olive oil, grated seasoned ewe's milk cheese</b> .....	€ 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// <b>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</b> .....	€ 8,00
* TAGLIATELLE RUSTICHE CON CREMA DI MELANZANE FRITTE E SALSA DI POMODORO SICCAGNO DI VALLEDOLMO, PECORINO DI GROTTA// <b>home made tagliatelle with eggplants and tomato sauce, ewe's milk cheese</b> .....	€ 9,00
* GNOCCHI DI PATATE CON CASTAGNE, CARCIOFI, PECORINO// <b>potatoes dumplings with chestnut, artichokes, ewe's milk cheese</b> .....	€ 10,00



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

- \* SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON COZZE, GAMBERI, POMODORINI, PREZZEMOLO//home made spaghetti with mussels, prawns, tomatoes, parsley..... € 13,00
- \* PACCHERIAL SALMONE, PORRI, PINOLI// regional short pasta with salmon, leeks, pineseeds..... € 13,00
- \* LINGUINE CON GAMBERI, BRANZINO, POMODORINI// linguine with prawns, seabass, cherry tomatoes..... € 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 Sciacca, tomatoe 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 Sciacca, raisins and capers from Pantelleria Isle, cherry tomatoes from Pachino, parsley, toasted breadcrumb, oregano Fabaria ..... € 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: 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 ..... € 12,00
- \* RISOTTO VIALONE NANO IN SALSA DI POMODORO GIALLO DI VITTORIA CON RAGU DI CALAMARI, GAMBERI E CERNIA IN ROSSO// risotto with yellow tomatoes from Vittoria, fish sauce with calamari, prawns, grouper..... € 13,00
- \* SPAGHETTI CON CALAMARI, VONGOLE, GAMBERI, POLPO, COZZE, POMODORINI, PREZZEMOLO, AGLIO DOLCE ROSSO DI NUBIA// spaghetti with squids, prawns, octopus, mussels, tomatoes, parsley, clams, cherry red garlic from Nubia ..... € 13,00
- \* RIGATONI CON GALLINELLA, CARCIOFO VIOLETTO, AGLIO ROSSO DOLCE DI NUBIA, POMODORO PACHINO//maccheroni with gurnard, regional artichokes, cherry red garlic from Nubia, cherry tomatoes from Pachino..... € 13,00
- \* COUS COUS CON VONGOLE, PATATE, CARCIOFO MORELLO, GAMBERI // cous cous with clams, potatoes, artichoke, prawns..... € 13,00

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

- \* FILETTI DI ORATA DI PESCA ALL'AMO IN PADELLA SU SPINACI SALTATI// line fishing gilthead sea bream in frying pan with herbs, spinach..... € 15,00
- \* POLPO DI PESCA A TRAPPOLA, FILETTO DI CERNIA DI PESCA ALL'AMO ALLA GRIGLIA SU SALSA DI ZUCCA GIALLA ALLE SPEZIE MEDITERRANEE, CICORIA SALTATA//grilled trap fishing octopus and fillet of grouper on pumpkin sauce, mediterranean herbs, chicory..... € 15,00
- \* GAMBERI DI PESCA A RETE SALTATI AL VINO BIANCO "GRILLO" DI SICILIA, SALE DI MOZIA, CARCIOFI CRUDI, GRANELLA DI POMODORI SECCHI// net fishing prawns in frying pan with "Grillo" sicilian white wine, salt from Mozia, artichokes, baked tomatoes..... € 15,00
- \* MILLEFOGLIE DI BRANZINO, CARCIOFI E GAMBERI GRIGLIATI CON VINAIGRETTE AGLIAGRUMI//grilled sea bass, prawns and artichokes on layer with citrus and white wine vinaigrette..... € 15,00
- \* BACCALA' AL VAPORE GUARNITO CON GAMBERI E VONGOLE SU LETTO DI PESTO//steamed code fish with prawns, clams lying on pesto sauce..... € 15,00

**DESSERTS & ICE CREAM**

**Nostra produzione – our production**

* GELO DI ARANCIA GIALLADI SICILIA CON SALSA DI CIOCCOLATO E GRANELLA DI NOCCIOLE, CON BICCHIERINO DI LIQUORE DI LIMONI IGP DI SIRACUSA // <b>sicilian yellow orange juice with chocolate sauce and walnuts, glass of lemon liqueur</b> .....	€ 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// <b>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</b> .....	€ 7,00
* CHEESECAKE DI PISTACCHIO CON BISCOTTO AL CACAO SENZA GLUTINE E SALSA DI MANDORLE, BICCHIERINO DI MALVASIA // <b>glutenfree pistachio cheesecake with almonds sauce, malvasia liqueur</b> .....	€ 7,00
* TORTINO AL CAMELLO SALATO CON CREMA GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE SCAGLIE DI SALE DI MOZIA, BICCHIERINO DI PROSECCO// <b>cake with salted caramel cream, chocolate cream, salt from Mozia Island, glass of prosecco</b> .....	€ 7,00
* BUDINO DI PISTACCHIO DI BRONTE RIPIENO DI CIOCCOLATO DI MODICA CON MANDORLE TOSTATE SALATE, BICCHIERINO DI LIQUORE AL PISTACCHIO// <b>pistachio pudding filled with chocolate from Modica and salted toasted almond, glass of pistachio liqueur</b> .....	€ 7,00
* DOLCE SICILIA: tortino con pan di spagna, gelato al pistacchio, pasta di mandorle, salsa di cioccolato bicchierino di liquore al pistacchio// <b>sponge cake filled with pistachio ice cream, almond pastry, chocolate sauce pistachio liqueur</b> .....	€ 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// <b>typical sicilian thin pastry roll filled with ewe's milk cheese, chocolate, decorated with pistachio from Bronte, glass of malvasia liqueur from Pantelleria</b> .....	€ 3,50
* SOUFFLE AL CIOCCOLATO CON COMPOSTA DI ARANCIA, BICCHIERINO DI ALA LIQUORVINO AMARASCATO DUCA DI SALAPARUTA// <b>chocolate soufflè with jam, glass of cherries liqueur</b> .....	€ 7,00
* GELATO ALLA CREMA CON SALSA DI FICHI// <b>ice cream with baked figs cream</b> .....	€ 3,50
* GELATO AL CIOCCOLATO CON SALSA DI PERA// <b>chocolate ice cream with pear cream</b> .....	€ 3,50
* GELATO AL LIMONE CON MIELE DI ACACIA// <b>lemon ice with honeyed</b> .....	€ 3,50
* TARTUFO AL PISTACCHIO CON CUORE DI GIANDUJA SU CREMA DI RICOTTA DI PECORA, SPOLVERO DI CACAO, BICCHIERINO DI MALVASIA DI LIPARI// <b>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</b> .....	€ 7,00