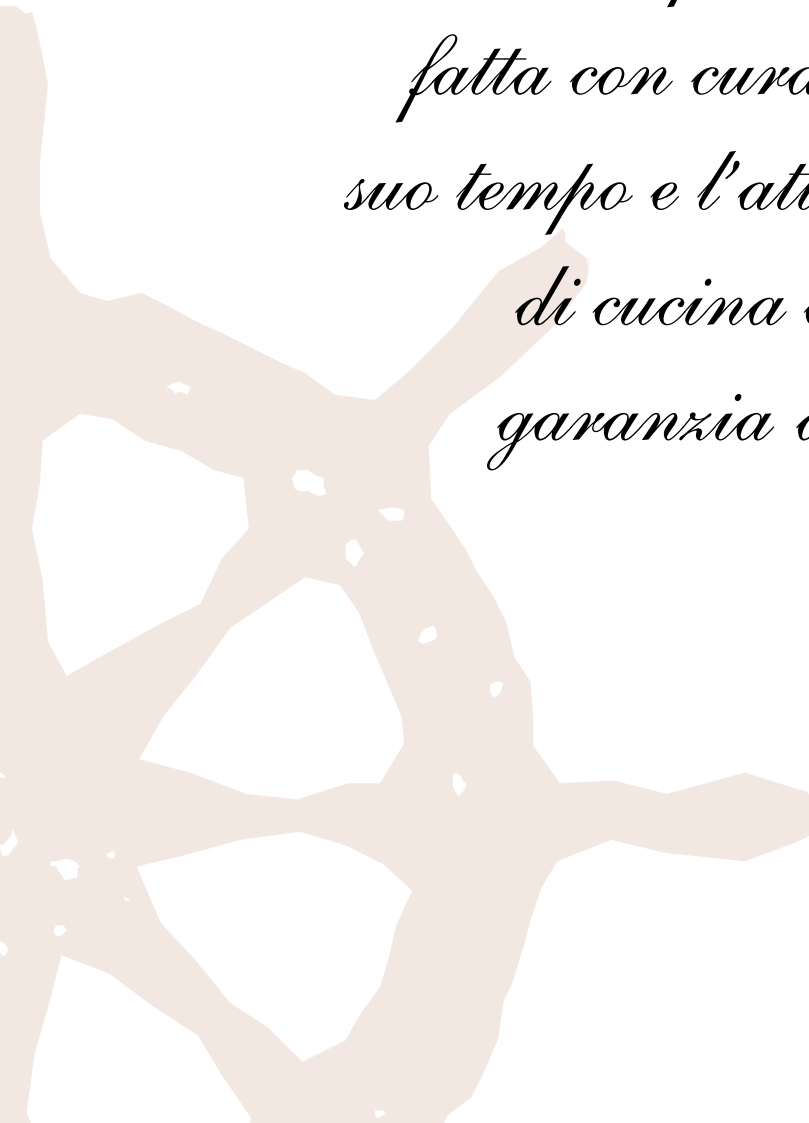


*La nostra filosofia
si basa sul fatto che ogni cosa
fatta con cura necessita del
suo tempo e l'attesa è sinonimo
di cucina espressa e
garanzia di qualità*



1996 FRAGRANZE DELLA CUCINA SICILIANA E MEDITERRANEA 2020

APRIPITITU – ATTUPPAPITITU - ANTIPASTI - STARTERS

- * POLPETTINE DI BACCALA' E VERDURE PANATE E FRITTE SU SALSIA DI POMODORO SICCAGNO E MANDORLE DI SICILIA//**code fish and vegetables balls breaded and fried, tomato sauce and almonds from Sicily 1,3,4,8**..... € 13,00
- * INVOLTINO DI PESCE SPADA RIPIENO DI PANE, POMODORI SECCHI, SU CREMA DI MELANZANE// **sword fish rolls filled with bread,sudried tomatoes on eggplant sauce 1,3,4,5,7,12**..... € 13,00
- * TORTINO DI ALICI MARINATE CON MELANZANE E ZUCCHINE FRITTE , SALSIA VERDE A BASE DI PREZZEMOLO E CETRIOLI SOTT'ACETO// **marinated anchovies with fried eggplants and zucchini and sauce of parsley and cucumber in vinagre 4** € 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 corn oil, filled with breadcrumb, capers and raisin from Pantelleria, pineseeds from Etna land, oregano from Fabaria, sicilian orange and lemon flavour, black pepper, parsley, served with sweet and sour eggplants 1,3,4,5,7,8**..... € 13,00
- * TRINACRIA: tris con caponata di melanzane, gamberetti rosa 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 dressed with evo oil from Castelvetro, grilled baked tomatoes from Paternò filled with tunny 2,4,5,8,9,12**..... € 13,00
- * POLPA DI GRANCHIO AL LIME SU FETTE DI ARANCE DI SICILIA//**crab meat with lime, lying on slice of orange from Sicily 3** € 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 di 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 5,8,9**..... € 13,00
- * POLPO DI PESCAA TRAPPOLA E SPINACI SALTATI SERVITI IN BICCHIERE CON SALSIA DI ZUCCA GIALLA/**trap fishing octopus and spinach served in glass with yellow pumpkin sauce 4,7**..... € 13,00
- * GAMBERI FRITTI CON PANATURA ALLE NOCCIOLE SU LETTO DI CARPACCIO DI ARANCE DI SICILIA// **fried prawns breaded in hazelnut, layng on orange slices from Sicily 1,2,3,4,5,8,12**..... € 13,00

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

* FUSILLONI TRAFILATI AL BRONZO IN SALSA DI MELANZANE, AGLIO ROSSO DI NUBIA, OLIO EVO NOCELLARA, CREMA DI BURRATA// big spiral shaped bronze cut pasta with eggplant sauce, cherry red garlic from Nubia, evo nocellara oil, fresh buffalo milk cheese 1,7	€ 10,00
* SPAGHETTI QUADRATI IN SALSA DI AGRUMI DI SICILIA E ORIGANO FABARIA, PEPE NERO, PREZZEMOLO, //spaghetti with citrus fruits from Sicily, oregano Fabaria, black pepper, parsley 1.....	€ 9,00
* COUS COUS CON CIPOLLINA DOLCE PATATE, CAROTE, CARCIOFI, POMODORO DATTERINO DI VITTORIA, PEPE, MANDORLE DI SICILIA// cous cous with potatoes, sweet onions, carrots, artichokes, tomato “datterino”, black pepper, almond from Sicily1,8,12	€ 10,00
* 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 1,9,7	€ 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 1,7,8	€ 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 pineseds, fresh basil and parsley, dried mint, e.v. olive oil, citrus fruit juice 1,3,8	€ 9,00
* SPAGHETTI QUADRATI CON CACIOCAVALLO RAGUSANO, CAVOLFIORRE AL NERO D’ AVOLA, SALSA DI POMODORO SICCAGNO //spaghetti with cawiflower, red wine Nero d’ Avola, seasoned cow’s milk cheese 1,7,9,12	€ 10,00
* SCIALATIELLI, SALSA DI POMODORO,CREMA DI BURRATA, COULIS DI BASILICO //flat spaghetti with tomato sauce, burrata cheese, coulis of basil 1,7,9.....	€ 10,00
* SPAGHETTI ARRICCIATI DI GRANO DURO A LENTA ESSICCAZIONE AL RAGU DI CARCIOFO MORELLO, CIPOLLA DI TROPEA IGP, POMODORINO PENNULO DEL VESUVIO, CACIOCAVALLO RAGUSANO STAGIONATO IN GROTTA IGT //curvy shaped bronze cut spaghetti, artichokes, igt onions from Tropea, cherry tomatoes from Vesuvio land, igt ewe’s milk chees.....	€ 10,00
* ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA, POMODORO GRAPPOLO, AGLIO BIANCO, PECORINO SERVITO IN TEGAME //regional pasta with tournip tops, ewe’s milk cheese sauce, tomato 1,7.....	€ 10,00



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

- * SPAGHETTI QUADRATI CON CALAMARI, POLPO, GAMBERI, VONGOLE, COZZE, POMODORI, AGLIO DOLCE, ORIGANO FABARIA, PREZZEMOLO // **spaghetti with squid, octopus, prans, clams, mussels, tomatoe, garlic, oregano Fabaria, parsley 1,2,4,9,12,14** € 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, capers from Pantelleria, black olives, anchovies from Sciacca, tomatoe sauce, chilli, parsley, oregano 1,4,8,12** € 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 Noro di Favara // **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 Favara 1,4,8** € 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 1,4,9,12,14** € 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 1,4,8,12,14** € 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 1,4,12,14** € 13,00
- * RISO DOP SANT' ANDREA DI BARAGGIA AI CARCIOFI CON TONNO FRESCO DI PESCA ALL' AMO, POMODORI SECCHI, CAPPERI DI PANTELLERIA // **risotto with artichokes, fresh tuna, sundried tomatoes, capers from Pantelleria 1,4,12** € 13,00
- * CASERECCE CON SPADA DI PESCA CON PALANGARO, POMODORO PACHINO, TOCCHI DI MELANZANE FRITTE, VONGOLE VERACI // **regional pasta with long line fishing sword fish, fresh tomatoes, clams, fried egg plants 1,4,12,14** € 13,00
- * COUS COUS CON SALSADIPOMODOROSICCAGNO, CALAMARI, GAMBERI, COZZE, CAPPERI DI PANTELLERIA, SPOLVERO DI MANDORLE DI SICILIA // **cous cous with tomato sauce, squids, prawns, mussels, capers from Pantelleria, almond from Sicily 1,4,8,9,12,14** € 13,00
- * SPAGHETTINI AL SUGO DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA // **thin spaghetti with red shrimps from Mazara 1,2,4,9**
- * PACCHERI IN SALSADIDATTERINO GIALLO DI VITTORIA, VONGOLE, CALAMARI, POMODORO GRAPPOLO, ERBE E SPEZIE BIO // **large size maccheroni with yellow cherry tomatoes from Vittoria, clams, squids, tomatoes 1,4,12,14** € 13,00

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

- * FILETTO DI CERNIA IN TEGAME CON VONGOLE, GAMBERI, ERBE E SPEZIE // **grouper fillet with clams and prawns 1,4,12,14** € 15,00
- * FILETTO DI ORATA CON PATATE, ZUCCHINE, CIPOLLINA, POMODORI, OLIVE NERE DI CASTELVETRANO, VINO BIANCO "GRILLO" DI SICILIA // **sea bream fillet with potatoes, zucchini, cherry onions, tomatoes, black olives from Castelvetrano, white wine "Grillo" from Sicily 1,4,12** € 15,00
- * TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA CON PISTACCHIO DI BRONTE E AGRUMI SU CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO // **tartare of red prawns from Mazara with pistachio from Bronte on potatoes cream with saffron 2,7,8,12 #** € 15,00
- * SPEZZATINO DI PESCE SPADA DI PESCA A PALANGARO CON SALSADIDAGRUMI DI SICILIA, CAPPERI DI CONTRADA SCAURI DI PANTELLERIA, ZESTE DI ARANCIA, ORIGANO FABARIA, PEPE // **swordfish with citrus sauce, capers, oregano Fabaria, pepper 1,4,12** € 15,00

DESSERTS & ICE CREAM

Nostra produzione – our production

* MIMOSA DI SICILIA IN BICCHIERE: pan di spagna al limone, crema diplomatica all'arancia e zafferano, scaglie di cioccolato di Modica, bicchierino di Passito di Pantelleria// lemon sponge cake, orange and saffron cream, chocolate from Modica, Passito from Pantelleria liqueur 1,3,7,8	€ 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, candied fruit, cinnamon, pistachio d.o.p. from Bronte with a glass of moscato liqueur 1,3,7,8	€ 7,00
* DOLCETTO AL LIMONE CON MERINGA ITALIANA, MANDORLE DI SICILIA TOSTATE E SALATE, BICCHIERINO DI LIMONCELLO // lemon dessert with italian meringue, toasted and salted almond, limoncello liqueur 1,3,7,8	€ 7,00
* BUDINO DI PISTACCHIO DI BRONTE RIPIENO DI CIOCCOLATO DI MODICA, MANDORLE SALATE TOSTATE DI SICILIA, BICCHIERINO DI LIQUORE AL PISTACCHIO// pistachio pudding filled with chocolate from Modica, salted and toasted almond from Sicily, pistachio liqueur 7,8	€ 7,00
* TORTINO AL CAMELLO 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 1,3,7	€ 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, almonds pastry, chocolate sauce, glass of pistachio liqueur 1,3,7,8,puo' contenere 5,7	€ 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 1,3,5,7,8	€ 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.1,3,6,7	€ 7,00
* GELATO ALLA CREMA CON SALSINA DI FICHI// ice cream with baked figs cream 5,6,7	€ 3,50
* GELATO AL CIOCCOLATO CON SALSINA DI PERA// chocolate ice cream with pear cream 5,6,7	€ 3,50
* GELATO AL LIMONE CON MIELE DI ACACIA// lemon ice cream with honeyed 5,6,7	€ 3,50