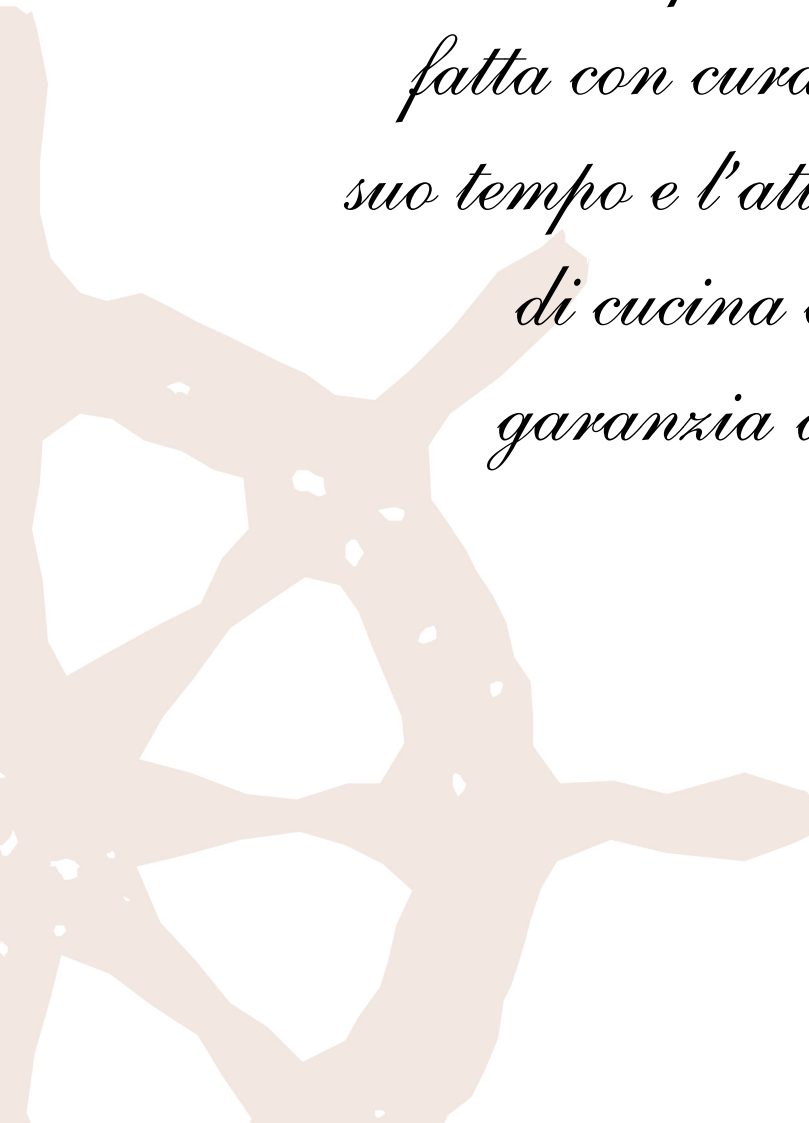


*La nostra filosofia
si basa sul fatto che ogni cosa
fatta con cura necessita del
suo tempo e l'attesa è sinonimo
di cucina espressa e
garanzia di qualità*



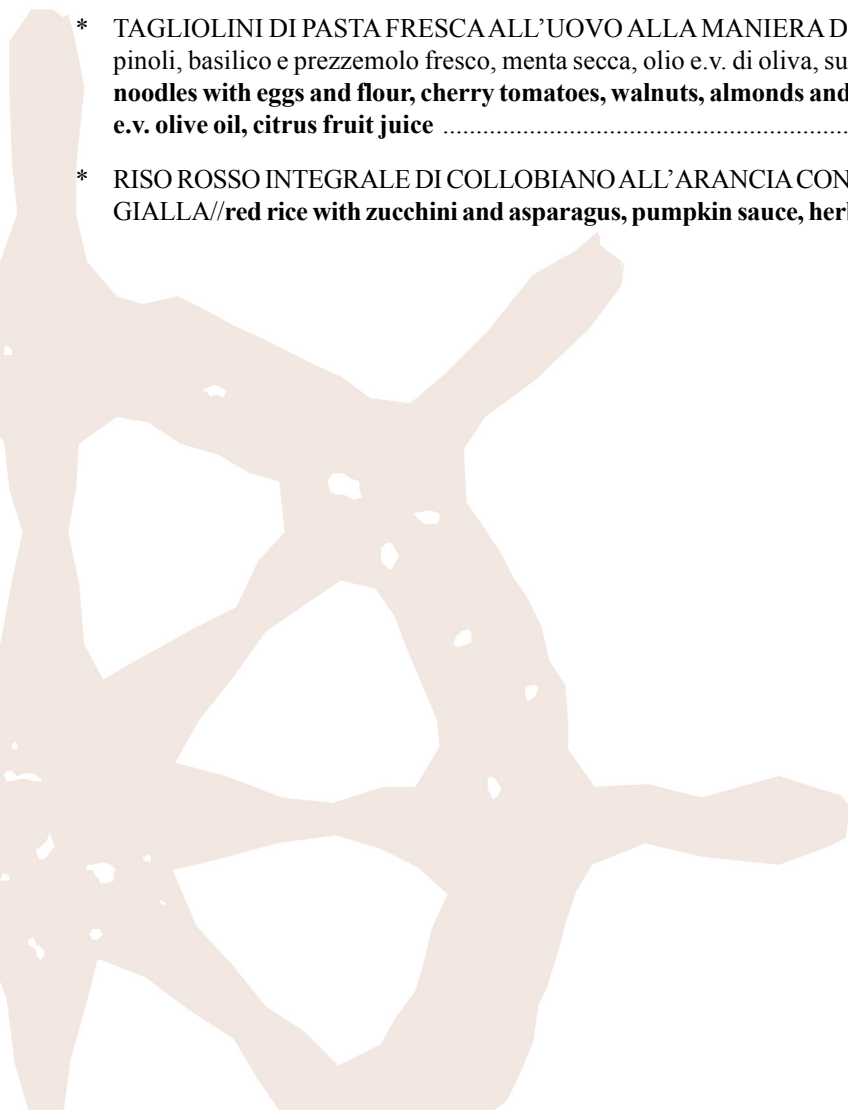
1996 FRAGRANZE DELLA CUCINA SICILIANA E MEDITERRANEA 2019

APRIPITITU – ATTUPPAPITITU - ANTIPASTI - STARTERS

- * CROSTONE CON RICOTTA DI PECORA, CARPACCIO DI SALMONE SELVAGGIO ROSSO, FRUTTI DI BOSCO/
/ **grilled slice of bread with ewe's cottage milk cheese, thin slices of net fishing wild red salmon, wild berries.** € 13,00
- * TORTINO DI ALICI MARINATE CON MELANZANE FRITTE, SALSA DI CETRIOLI SOTT'ACETO E
PREZZEMOLO, ZUCCHINE FRITTE// **marinated anchovies with fried eggplants, cream of parsley and cucumber
in vinagre, fried zucchini**..... € 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 BIO
"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, BIO oregano, 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 BIO "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, BIO oregano** € 13,00
- * POLPETTE DI TONNO DI PESCA SOSTENIBILE CON CREMA DI MELANZANE E CARCIOFI PANATI E
FRITTI// **tuna fish balls, eggplants sauce, breaded and fried artichokes**..... € 13,00
- * SARDE IN BARCA : sarde panate e fritte con salsa di capperi e olive nere // **net fishing fried anchovies, bread
creumb, black olives and capers sauce** € 13,00
- * INVOLTINO DI PESCE SPADA DI PESCA CON PALANGRO RIPIENO DI PANE, GAMBERETTI, PEPE, ERBE,
PREZZEMOLO, LIMONE, CAPPERI DI CONTRADA SCAURI DI PANTELLERIA SU LETTO DI SALSA DI
AGRUMI// **swordfish rolls filled with bread, shrimps, black pepper, herbs, parsley, lemon, capers from Pantelleria
on citrus sauce**..... € 13,00

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

* PICI CON CREMA DI FAVE, ZUCCHINE, CON FIORE DI ZUCCA RIPIENO DI PECORINO FRESCO, PASTELLATO E FRITTO, ERBE// home made spaghetti with fava beans sauce, zucchini, fried zucchini flower filled with fresh ewe's milk cheese	€ 10,00
* MACCHERONI CON FONDUTA DI PECORINO MARZOLINO E CAVOLFIORE SALTATO// maccheroni with March ewe's milk chees sauce, cauliflower	€ 9,00
* GNOCCHI DI PATATE, PISELLINI PRIMAVERA, GORGONZOLA DOPA FERMENTAZIONE NATURALE, NOCCIOLE IGP DEL PIEMONTE// potatoes dumplings, spring peas, DOP blue cheese, IGP hazelnuts from Piedmont	€ 9,00
* FUSILLONI CON RICOTTA DI PECORA, ZESTE DI AGRUMI, CACIOCAVALLO DOP RAGUSANO STAGIONATO IN GROTTA// big spiral shaped bronze cut pasta with fresh ewe's cottage milk cheese, orange and lemon zest, cave seasoned ewe's milk cheese	€ 10,00
* COUS COUS CON CIPOLLINA DOLCE, PISELLI, CAROTE, POMODORI SECCHI, PATATE, ORIGANO BIO FABARIA/ cous cous with cherry onions, green peas, carrots, potatoes, sundried tomatoes, bio oregano	€ 9,00
* ORECCHIETTE DI PASTA FRESCA CON BROCCOLI, POMODORINI SECCHI, MANDORLE DI SICILIA, MOLLICA DI PANE ABBRUSTOLITA ,PEPE NERO// home made fresh pasta with broccoli, sundried tomatoes, almond from Sicily, toasted beacrumb	€ 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	€ 8,00
* PENNE ALLA MANIERA DI ERICE: melanzane fritte, pomodoro ciliegino, menta, pepe nero, mandorle, basilico fresco, BIO origano, olio e.v. di oliva, spolvero di pecorino// penne, fried eggplants, cherry tomatoes, dried mint, black pepper, almonds, fresh basil, BIO 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
* RISO ROSSO INTEGRALE DI COLLOBIANO ALL'ARANCIA CON ZUCCHINE E ASPARAGI, SALSALSA DI ZUCCA GIALLA// red rice with zucchini and asparagus, pumpkin sauce, herbs	€ 10,00



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

- * GNOCCHI DI PATATE CON POLPO DI PESCA A NASSE, ASPARAGI, OLIVE NERE, POMODORINO PACHINO / **potatoes dampings with creel fishing octopus, asparagus, black olives, cherry tomatoes from Pachino**..... € 13,00
- * MACCHERONCETTIAL FERRO CON BRANZINO, VONGOLE, PISELLINI PRIMAVERA, POMODORO DATTERINO DI VITTORIA, OLIVE VERDI DELL'ETNA// **regional pasta with sea bass, clams, spring peas, fresh tomatoes from Vittoria, green olives from Etna land** € 13,00
- * SPAGHETTI QUADRATI ALLA PUTTANESCA PALERMITANA: tonno fresco, pesce spada, capperi di Pantelleria, olive nere, acciuche sott'olio di Aspra, peperoncino, BIO origano, prezzemolo, salsa di pomodoro Siccagno//**spaghetti with tuna, swordfish, cappers from Pantelleria, black olives, anchovies from Aspra, tomato sauce, chilli, parsley, BIO 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 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** € 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: 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** € 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** € 13,00
- * PACCHERI RIGATI DI FARINA DI FRUMENTO TRAFILATI AL BRONZO CON GAMBERI DI PESCA AL TRAINO, POMODORO, COZZE// **bronze cut wheat flour large maccheroni with trawl net fishing prawns, tomato sauce, mussels**..... € 13,00
- * SPAGHETTI QUADRATI CON TOCCHI DI MELANZANE FRITTE, PESCE SPADA DI PESCA ALL'AMO, AGLIO DOLCE ROSSO DI NUBIA, SPOLVERO DI PISTACCHIO DI BRONTE, ORIGANO DI PANTELLERIA// **spaghetti with eggplants, long line fishing swordfish, cherry red garlic from Nubia, oregano from Pantelleria**..... € 13,00
- * COUS COUS CON CALAMARI, COZZE, MELANZANE, POMODORO, BASILICO, ERBE, PEPE // **cous cous with squids, mussels, eggplants, tomatoes, basil, herbs, black pepper**..... € 13,00
- * PENNE CON AGRETTI, CERNIA, GAMBERI, SPOLVERO DI MOLLICA DI PANE // **penne with wild herbs, grouper, prawns, bread crumb**..... € 13,00

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

- * 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 Castelvetro, white wine "Grillo" from Sicily**..... € 15,00
- * TONNO CON PANATURA ALLA CURCUMA, INSALATA DI ARANCE DOP DI RIBERA, CAPPERI DI PANTELLERIA, OLIVE NERE, ACCIUGHE DI ASPRA, BIO ORIGANO FABARIA, PEPE//**tuna breaded with curcuma, sicilian orange salad with capers from Pantelleria, black olives, anchovies from Aspra, black pepper, Bio oregano Fabaria**..... € 15,00
- * INSALATA CALDA DI POLPO CON GAMBERI SU CROSTONE DI MELANZANA PANATA E FRITTA ALLE ERBE / **octopus and prawns warm salad on breaded and fried slice of eggplant**..... € 15,00
- * SEPIE DI PESCA A RETE DA IMBROCCO RIPIENE CON GAMBERETTI, MOLLICA DI PANE, OLIVE VERDI, SU SALSINA DI PISELLI // **grill net fishing cuttlefish filled with shrimps, bread, green olives, on green peas sauce**..... € 15,00
- * MERLUZZO AL VAPORE CON ERBE SU CREMA DI ZUCCA CON BRICIOLE DI GRISINO ALLE ERBE MEDITERANEE // **steamed cod with herbs on pumpkin sauce and breadcrumbs**..... € 15,00

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

DESSERTS & ICE CREAM

Nostra produzione – our production

- * TORTINO DI COLOMBA PASQUALE RIPIENO DI CREMA AL LIMONE E FRAGOLE, SALSA DI CIOCCOLATO FONDENTE BICCHIERINO DI LIMONCELLO DI LIMONI DI SIRACUSA// **easter sponge cake filled with lemon cream and strawberries, dark chocolate sauce, glass of lemon liqueur from Syracuse**..... € 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, candits fruits, cinnamon, pistachio d.o.p. from Bronte with a glass of moscato liqueur**..... € 7,00
- * BUDINO DI PISTACCHIO RIPIENO DI CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLE TOSTATE SALATE, BICCHIERINO DI MARSALA // **pistachio pudding filled with chocolate, toasted salted almonds, glass of Marsala liqueur**..... € 7,00
- * TORTA ROVESCATA ALL'ANANAS CAMELLATA, RICOTTA DI PECORA, BICCHIERINO DI MALVASIA// **pinple caramelled sponge cake with ewew'smilk cheese cream, glassof Malvasia liqueur** € 7,00
- * TORTA GOLOSA : pastafrolla all'olio, ripieno di ricotta di pecora e arancia, glassa di ganache al cioccolato fondente, bicchierino di liquore Grand Marnier // **cake with ewe'smilk cheese cream, dark cocolate ganache, glass of Grand Marnier**..... € 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**..... € 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
- * 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 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 honeyed** € 3,50

