






**Agòra**

@Momentum

# la carte



## *I piatti della nostra tradizione* *The dishes of our tradition*



### *Starter*

**"Vastedda" DOP frita e gazpacho di insalata pantasca**  
*Fried "Vastedda" DOP cheese and gazpacho of "pantasca" salad*     
14

**Sarde a beccafico con vino al miele e confettura di olive nere**  
*"Beccafico" sardines with honey wine and black olives jam*    
16

### *Pasta Courses*

**Pasta con brodo di astice e patate**  
*Pasta with lobster broth and potatoes*    
14

**"Busiate" al gambero bianco di Sciacca e "muddica atturrata"**  
*"Busiata" pasta with white shrimps from Sciacca and toasted breadcrumbs*    
16

### *Main Courses*

**Trinca di maiale fondente arrostita,  
insalata di pomodori verdi e cipolla rossa marinata**  
*Roasted pork chops fondant, green tomatoes salad and marinated red onions*  
16

**Gamberi rossi di Mazara del Vallo alla griglia e patate prezzemolate**  
*Grilled Red prawns from Mazara del Vallo and parsley potatoes*   
30












### *Dessert*

**Cannolo Siciliano**  
*Sicilian Cannolo*      
9

**Cassatelle fritte**  
*Fried cassatelle with ricotta cheese*   



6

-  Glutine / Gluten
-  Mostarda / Mustard
-  Uova / Eggs
-  Sedano / Celery
-  Soia / Soy
-  Latticini / Dairy products
-  Sesamo / Sesame
-  Pesce / Fish
-  Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood
-  Lupini / Lupin
-  Frutta secca / Nuts

## Starters

Cipolla arrostita, panna cotta di pecorino stagionato e salsa ai lamponi

*Roasted onion, aged pecorino cheese panna cotta and raspberry sauce*



12

Millefoglie di verdure, tuorlo d'uovo fritto e fonduta di primo sale

*Vegetables mille-feuille, deep fried egg yolk and "Primo Sale" cheese fondue*



14

Uovo morbido con bottarga di muggine,  
crema di patate allo zafferano e topinambur alla griglia

*Soft egg with salted mullet roe, saffron potatoes cream and roasted Jerusalem artichokes*



14

Tartare di manzo e sgombro in alga Nori e sfoglia di soia

*Beef and mackerel tartare in Nori seaweed and soybean sheets*



14

Calamaretti croccanti su ricotta nera al lime e zenzero  
con salsa di pane nero ed emulsione ai ricci di mare  
*Crunchy calamari on squid ink ricotta cheese with lime and ginger,  
brown bread sauce and sea urchin emulsion*



16

Gamberi rossi di Mazara del Vallo  
in crosta di panelle fritte e crema salata al limone

*Red prawns from Mazara del Vallo  
with fried chickpeas crust and lemon sauce*

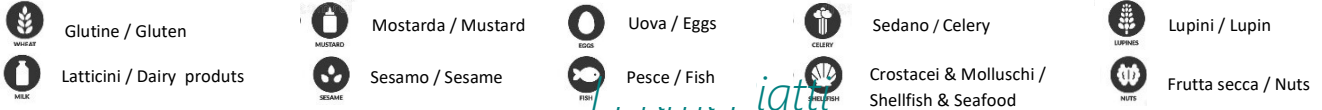


16

Astice laccato all'aceto di amarene e caffè, ananas arrostita e maionese di mandorle  
*Lobster with black cherry vinegar and coffee poulder, pineapple and almond mayonnaise*



20



## Pasta courses

### Risotto al pistacchio tostato e prosecco con biscotto al formaggio

*Risotto with toasted pistachio, prosecco and cheese biscuit*



14

### Spghettini quadrati di Tumminia e nocciola alle acciughe e mollica tostata al cacao

*Square "Spghettini" of "Tumminia" flour and hazelnut  
with anchovies and toasted cacao breadcrumbs*



14

### Gnocchi di riso allo zafferano ripieni di brasato di ossobuco in salsa di cipolla bianca e midollo

*Rice gnocchi with saffron filled of osso buco stew  
in white onions and bone marrow sauce*



16

### Ravioli di sfoglia di lenticchie rosse Bio ripieni di lenticlegras e vellutata di lenticchie

*Red lentils "ravioli" pasta filled of lentils paté and lentil cream*



16

### Spghettoni trafilati al bronzo con pesto di bottarga di tonno e crema di pinoli tostati

*"Spghettoni" with pesto of salted cured tuna fish roe and toasted pine nuts cream*



16

### Pasta di porcini, tomino fuso e tartufo nero

*Pasta of porcini mushrooms, fused tomino cheese and black truffle*



18

### Tortelli al plancton ripieni di bufala e corallo di gambero rosso su crema di piselli al wasabi

*Plankton "Tortelli" pasta filled of burrata cheese and red prawns' sauce  
with cream of peas and wasabi*



18



Glutine / Gluten



Latticini / Dairy products



Mostarda / Mustard



Sesamo / Sesame



Uova / Eggs



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Crostacei & Molluschi /  
Shellfish & Seafood



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca / Nuts

*Placenta Piatti*

## Main courses

### Petto d'anatra e quattro fichi

*Duck breast with figs*



18

### Filetto di maialino con mele alla sangria di Nero d'Avola

*Fillet of piglet with apples and sangria sauce of Nero d'Avola*



18

### Seppia all'aglio di Nubia, thè Matcha e hummus di fave

*Cuttlefish with garlic from Nubia, Matcha tea and fava beans hummus*



18

### Triglia e vastedda DOP, soffice di melanzane e salsa di mirtilli

*Red mullet and vastedda cheese, soft aubergine foam and blueberries sauce*



20

### Porchetta di rana pescatrice su bisque di vitello

*Monkfish wrapped in porchetta with veal sauce*



20

### Trancio di pesce spada\* arrosto morbido scottato

*su polenta di castagne, indivia belga alla birra*

*Fresh seared swordfish\* with chestnut polenta and Belgian endive with beer*














22

### Cube roll di manzo al Marsala con tortino di patate cuore morbido

*Beef cube roll with Marsala wine and potatoes pie*



22

-   
 Glutine / Gluten
-   
 Mostarda / Mustard
-   
 Uova / Eggs
-   
 Sedano / Celery
-   
 Soia / Soy
-   
 Latticini / Dairy products
-   
 Sesamo / Sesame
-   
 Pesce / Fish
-   
 Crostacei & Molluschi /  
 Shellfish & Seafood
-   
 Lupini / Lupin
-   
 Frutta secca / Nuts

## Desserts

### Tutto al cioccolato

*Chocolate taste*

9



### Ricordo di un croccante

*Vanilla ricotta cream, cherry and chocolate*

9



### Torta di mele in un altro modo

*Apples pie in different way*

9



### Cremoso al formaggio granellato agli amaretti con sorbetto e salsa di frutta

*Fresh cream cheese with amaretti biscuits, granita and fresh fruit sauce*

9



### Cannolo di pane nero di Castelvetro con crema alla nocciola su zuppeta di pane, latte e caffè

*Tummunia bread cannolo with hazelnut cream  
on tummunia bread, milk and coffee soup*

9





Glutine / Gluten



Latticini / Dairy products



Mostarda / Mustard



Sesamo / Sesame



Uova / Eggs



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Crostacei & Molluschi /  
Shellfish & Seafood



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca / Nuts



\* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / \* *Some of the products used might be frozen*

\*\* I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

\*\* *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20

*For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/20*