



AGÓRA

RESTAURANT

LA CARTE



Slow Food®
Comunità

PER LA VALORIZZAZIONE
DELL'ALTO BELICE

* 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



Slow Food® | PER LA VALORIZZAZIONE
Comunità | DELL'ALTO BELICE

ANTIPASTI Starter courses

Sarde a beccafico all'agro di Grillo Bio e confettura di olive nere di Castelvetro
*Sweet & Sour sardines "beccafico" with white wine sauce of Organic Grillo grapes
and black olives jam from Castelvetro*



12

Uovo morbido su fondente di patate,
cenere di sfincione Palermitano e bottarga di tonno
Soft egg and fondant potatoes, ash of pizza "sfincione Palermitano" and tuna bottarga



12

Vastedda del Belice frita con chutney e maionese di pomodoro rosso
Fried "Vastedda" cheese from Belice DOP with chutney and red tomatoes mayonnaise



14

Insalatina di ali di razza, pane croccante di Castelvetro e sugo di olive Nocellara
Ray fish salad with crunchy bread from Castelvetro and "Nocellara" olives sauce



16

Calamaro* all'aglio di Nubia, salsa di biscotto piccante e zucchini fritti
Marinated calamari with garlic from Nubia, spicy biscuit sauce and fried local zucchini*



16



Glutine / Gluten



Mostarda / Mustard



Uova / Eggs



Sedano / Celery



Soia / Soy



Latticini / Dairy
products



Sesamo / Sesame seeds



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



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

PRIMI PIATTI

Pasta courses

Risotto al pistacchio tostato, limone candito, polvere di capperi di Salina e prosecco
Risotto with toasted pistachio, candied lemon peel, dust of Salina capers and prosecco



Ravioli di pomodoro ripieni di melanzane fritte e ricotta salata in salsa di pomodoro Siccagno
*Ravioli pasta with tomatoes stuffed of fried aubergine and salted ricotta cheese
with Siccagno tomato sauce*



Gnocchi di tenerumi su crema di "cucuzze" Siciliane e cozze
Gnocchi of Sicilian summer greens with cream of Sicilian "cucuzza" and mussels



Spaghetti ruvidi al pesto di bottarga di tonno di Favignana, pinoli sabbati e aglio fritto
Irregular spaghetti with tuna bottarga from Favignana, sandblast pinenuts and fried garlic



Panciotti di Tumminia e canapa ripieni di cime di rapa, primo sale e acciughe
con salsa di peperone arrostito
*Homemade hemp "panciotti" pasta of tumminia floué filled of turnip tops,
primo sale cheese and anchovies with roasted pepper sauce*



Glutine / Gluten



Mostarda / Mustard



Uova / Eggs



Sedano / Celery



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Latticini / Dairy
products



Sesamo / Sesame seeds



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



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 ° 853/2



Slow Food® PER LA VALORIZZAZIONE
Comunità DELL'ALTO BELICE

SECONDI PIATTI Main courses

Terrina di lenticchie di Villalba, carote arrostate e dressing di lamponi
Lentils terrine from Villalba, roasted carrots and raspberry dressing



14

Capocollo di maiale affumicato, cipolla rossa in agrodolce al miele di pere
Smoked pork capocollo, sweet-sour red onion with pear honey



16

Petto di pollo Campese farcito ai fegatini e glassato ai fichi al Marsala
"Campese" chicken breast stuffed with livers and figs glazed with Marsala wine



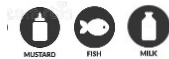
16

Trancio di spada* morbido con polenta di riso giallo,
salsa di ossobuco e crema di limoni
Seared swordfish with saffron rice polenta, ossobuco sauce and lemon cream*



20

Ventresca di tonno* arrostita, latte di mandorle tostate e capperi mostardati
Grilled tuna belly, toasted almond milk and spicy capers*



20



Glutine / Gluten



Latticini / Dairy products



Mostarda / Mustard



Sesamo / Sesame seeds



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

DOLCI Desserts

Cannuddles

con spuma di ricotta e salsa di arancia amara
with ricotta foam and bitter-orange sauce



10

Argilla di pistacchio, crema lemon curd e salsa ai frutti di bosco
"Clay" of pistachio, lemon curd cream and mixed berry sauce



10

Mattoncino fondente, composta di albicocca,
crumble al sale di Trapani e olio di oliva

Brick fondant, apricot cream, crumble of Trapani sea salt and extra virgin olive oil



10

Cremoso al formaggio granellato agli amaretti con granita e salsa di frutta
Fresh cream cheese with amaretti biscuits, granita and fresh fruit sauce



10



Glutine / Gluten



Latticini / Dairy
products



Mostarda / Mustard



Sesamo / Sesame seeds



Uova / Eggs



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca / Nuts