



LA CARTE



Piatto **vegetariano** o con opzione **vegetariano**
Vegetarian dishes or with vegetarian option



Presidio Slow Food[†]

I **Presidi Slow Food** sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta**.

*The Slow Food Presidia support **small, excellent productions** that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* 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

COPERTO 2,5 EURO PER PERSONA
Cover 2,5 euro per person

I piatti della Tradizione Traditional Dishes

Arancinette e panelle Siciliane

Traditional fried rice ball and chickpeas panelle



Insalata Pantescia

con pomodoro, olive, capperi e cipolla marinata

"Pantesca" salad with tomatoes, olives, capers and marinated onion



Caponata di melanzane e crostone di pane nero

Traditional aubergine caponata and tumminia flour bread



Selezione di salumi e formaggi di pregio locale e mostarde

Selection of local and quality cured meats and cheeses with mustard



Pasta con pesto trapanese

Pasta with Fresh basil, tomatoes, garlic and almonds pesto



Pasta alla Norma

Pasta with aubergine, tomato and salted ricotta cheese



Pasta con le sarde

Pasta with fresh sardines, wild fennel, pine nuts and raisins



Involtini di pesce spada alla nostra maniera

Swordfish roll our style



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



Piatto **vegetariano** o con opzione **vegetariano**
Vegetarian dishes or with vegetarian option



Presidio Slow Food®

I **Presidi Slow Food** sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta**.

*The Slow Food Presidia support **small, excellent productions** that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* 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

COPERTO 2,5 EURO PER PERSONA
Cover 2,5 euro per person

ANTIPASTI Starter courses

Terrina di lenticchie di Villalba 🌻
con dressing ai lamponi acetati e cipolle caramellate al sommacco
Terrine of lentils from Villalba 🌻 with raspberry sauce and caramelized onion with sumac



Sardine leggermente affumicate su cremoso di mozzarella cotta,
confettura di olive nere, pancia di pomodoro e olio all' origano arso
Smoked sardines with cooked mozzarella cream, olives jam, tomatoes and burned oregano



Calamaro marinato e cotto al pomodoro, salsa di aglio di Nubia 🌻 dolce,
latte di mandorla tostata e crema al basilico
*Marinated calamari with tomatoes,
sweet garlic sauce from Nubia 🌻, toasted almond milk and basil cream*



Triglia scottata, vastedda del Belice 🌻, caramello al Marsala e pinoli al sale di Trapani
*Searred red mullet, "vastedda del Belice" cheese,
caramel Marsala dipping sauce and pine nuts with Trapani sea salt*



Polpo caramellato, mattoncino di fegatini al lime e chutney di pesche
Caramelized octopus, livers with lime and peaches chutney





Gamberi rossi di Mazara del Vallo in crosta di panelle
con gel al limone e semi di finocchio su zuppa soffiata di ceci
*Red prawns from Mazara del Vallo in chickpeas crust
with lemon gel and fennel seeds on puffed chickpeas foam*



Tonno crudo, maionese di mandorle e capperi
Raw tuna fish, almond mayonnaise and capers



 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



Piatto **vegetariano** o con opzione **vegetariano**
Vegetarian dishes or with vegetarian option



Presidio Slow Food[†]

I **Presidi Slow Food** sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta**.

*The Slow Food Presidia support **small, excellent productions** that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* 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

COPERTO 2,5 EURO PER PERSONA
Cover 2,5 euro per person

PRIMI PIATTI

Pasta courses

Paccheri di "Russello" mantecati al caprino e salsa di rucola
Paccheri pasta of "Russello" flour with goat cheese and rocket sauce



Risotto all' origano fresco e arso,
 sgombro affumicato e spremuta di pomodoro bruciato
*Risotto with fresh and burnt oregano,
 smoked mackerel and burned tomatoes juice*



Spaghettoni al pesto di bottarga di tonno e zucchine fritte
Spaghettoni with tuna bottarga pesto and fried zucchini



Gnocchetti di tenerumi in salsa di "cucuzzedda", maggiorana e cozze
Gnocchetti of Sicilian zucchini leaves with "cucuzza" sauce, marjoram and mussels



Panciotti ai grani antichi ripieni di seppia all' arrabbiata
 e salsa di peperoni brasati alla menta
"Panciotti" pasta filled of spicy cuttlefish and pepper sauce braised with fresh mint



Tagliolini di "Perciasacchi"
 al burro d' aglio di Nubia 🌻 tostato e battuta fredda di ostriche e ricci
*"Perciasacchi" flour tagliolini,
 butter of toasted garlic from Nubia 🌻 with raw oysters and sea urchin*



Mafaldine di grano duro mantecate con patate e aragosta
Mafaldine pasta of whole wheat flour with potatoes and lobster



Glutine / Gluten



Mostarda / Mustard



Uova / Eggs



Sedano / Celery



Soia / Soy



Latticini / Dairy products



Sesamo / Sesame seeds



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood



Frutta secca / Nuts



Lupini / Lupin



Piatto **vegetariano** o con opzione **vegetariano**
Vegetarian dishes or with vegetarian option



Presidio Slow Food[†]

I **Presidi Slow Food** sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta**.

*The Slow Food Presidia support **small, excellent productions** that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* 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

COPERTO 2,5 EURO PER PERSONA
Cover 2,5 euro per person

SECONDI PIATTI

Main courses

Uovo fondente, salsa di pane nero di Castelvetro e primo sale fritto
Soft egg, "tumminia" flour bread sauce from Castelvetro and fried "primo sale" cheese



16

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura
 alla sangria di Nero d'Avola e mele speziate
*Fillet of piglet cooked on low heat
 with sangria sauce of Nero d' Avola wine and spicy apples*



18

Coniglio morbido ai fichi con topinambur arrostiti e scalogni al vino rosso
Tender rabbit with figs, roasted Jerusalem Artichokes and red wine shallots



22

Palombo in crosta di patate e salvia su crema gialla salata
Smooth hound in potatoes and sage crust with salted yellow cream



20

Trancio di spada* morbido con polenta di riso allo zafferano,
 salsa di midollo di bue e crema di limoni
Searred swordfish with saffron rice polenta, ossobuco sauce and lemon cream*



22

Ricciola con battuta di melanzane arrostita,
 crema di menta e pomodorini confit
Amberjack, roasted aubergine, cream of mint and cherry tomatoes



24



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



Piatto **vegetariano** o con opzione **vegetariano**
Vegetarian dishes or with vegetarian option



Presidio Slow Food[†]

I **Presidi Slow Food** sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta**.

*The Slow Food Presidia support **small, excellent productions** that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* 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

COPERTO 2,5 EURO PER PERSONA
Cover 2,5 euro per person

DOLCI Desserts

Ricordo di un croccante

Vanilla ricotta cream, cherry and chocolate



Anguria marinata alla Sambuca e argilla al fondente
Watermelon marinated with Sambuca and "clay" of chocolate



Mousse sbagliata al pistacchio e cioccolato bianco,
crema al limone e meringhe ai semi di chia e caffè

*Pistachio and white chocolate mousse,
lemon cream, coffee meringue and chia seeds*



Pere arrostate alla melassa con moscato,
su terra di mandorle tostate e spuma di pecorino stagionato

*Roasted pear with treacle and moscato wine,
toasted almonds and aged pecorino cheese foam*



Piccola selezione di formaggi Belicini e confetture
Small selection of cheeses from "Valle del Belice" area and jams

