



# LA CARTE



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



Presidio Slow Food<sup>†</sup>

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

### ANTIPASTI

#### Starter courses

Sarde a beccafico, gel di inzolia e confettura di olive nere  
*Sardines "Beccafico", gel of Inzolia wine and black olives jam*



Vastedda fritta e cipolla rossa agrodolce  
*Fried "Vastedda" cheese with sweet and sour red onion*



### PRIMI PIATTI

#### Pasta courses

Busiate fresche al gambero rosa di Sciacca  
*Busiate pasta with pink shrimps from Sciacca,*



Pasta frita al pomodoro, salsa di ricotta e ricotta salata  
*Fried pasta with tomato sauce, ricotta sauce and salted ricotta cheese*



### SECONDI PIATTI

#### Main courses

Involtini di pesce spada e insalata pantesca  
*Swordfish roll and pantesca salad*



Falsomagro "Bruciuluni" in salsa di pomodoro  
*Falsomaro "Bruciuluni" with tomato sauce*





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



Presidio Slow Food<sup>†</sup>

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

Versione di asparago con bottarga di tonno,  
ricotta al forno mantecata, tuorlo al pepe, cous cous e cedro  
*Variation of asparagus with salted tuna roe with creamy baked ricotta cheese,  
black pepper egg yolk, cous cous and citron*



Calamaro morbido alla paprika affumicata  
su emulsione di "sparaceddu", maionese di patate all'aglio e pomodori pelati  
*Tender calamaro with smoked paprika, emulsion of "sparaceddu",  
mayonnaise of garlic potatoes and peeled plum tomatoes*



Gambero rosa di Sciacca crudo e croccante,  
maionese al mandarino e salsa di lattuga  
*Raw and crunchy pink shrimps from Sciacca,  
mandarin orange mayonnaise and lettuce sauce*



Ceci biologici "Bio Gaia",  
gamberi rossi di Mazara del Vallo e panelle fritte  
*Organic chickpeas "Bio Gaia",  
red prawns from Mazara del Vallo and fried chickpeas panelle*



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<sup>†</sup>

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

Pasta di canapa con cozze e cavolo nero  
*Hemp Pasta with mussels and black cabbage*



Gnocchi di patate e pollo al forno  
*Gnocchi of potatoes and baked chicken*



Raviolini di San Giuseppe  
 con sarde, pinoli e verdure di stagione  
*Raviolini pasta "di San Giuseppe"*  
*with sardines, pine nuts and seasonal vegetables*



Spaghetti quadrati di Tumminia  
 alle nocciole tostate dei Nebrodi e acciughe,  
 jus di lenticchie di Villalba 🍄 e tartufo Bianchetto  
*Squared spaghetti of "Tumminia" flour with toasted hazelnut from Nebrodi and anchovies,*  
*lentils jus of Villalba 🍄 and Bianchetto truffle*



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<sup>†</sup>

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

Roll di coniglio con fichi secchi,  
radici al forno e salsa di cioccolato al nero d'Avola  
*Rabbit roll with sun dried figs, baked root, Nero d' Avola and chocolate sauce*

 **24**

Trancio di tonno al latte di mandorle tostate,  
capperi di Salina mostardati 🌻 e cavolfiori Bio  
*Slice of tuna with toasted almonds milk,  
mustard capers from Salina 🌻 and organic cauliflower*

   **26**

Baccalà su crema di cannellini,  
con finocchi e cipolle all'olio d'oliva affumicato  
*Salted codfish with cream of cannellini fava beans,  
fennel and onions with smoked olive oil*

   **26**

Cernia arrostita,  
terrina di pisellini e carciofi spinosi di Menfi 🌻  
*Roasted grouper fish with terrine of green peas  
and artichokes from Menfi 🌻*

 **26**



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<sup>†</sup>

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

Caprino mantecato  
al miele di ape nera Sicula   
e fragole biologiche

*Caprino cheese creamed  
with Sicilian Black bee honey , and organic strawberry*



12

Millefoglie di cannolo

*Mille-feuille Cannolo*



12

Tutto al cioccolato

*Chocolate dessert*




12

Granita di limone

*Lemon granita*

6

 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