



# 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*

\* **Questo piatto non è incluso nel trattamento Half Board. This dish is not included in Half Board treatment**

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 frita 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*



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



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*

\* **Questo piatto non è incluso nel trattamento Half Board. This dish is not included in Half Board treatment**

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

ANTIPASTI  
Starter courses

Uovo poached al pane nero croccante,  
vastedda del Belice 🌻, confettura di cipolla frita di Partanna e capperi di Salina 🌻  
*Soft egg with crunchy brown bread, "vastedda del belice" 🌻 cheese,  
fried onion jam from Partanna and Salina capers 🌻*



Terrina di pollo Bio e fegatini  
al burro d'arachidi, peperone rosso e limone  
*Organic chicken terrine and liver with peanut butter, red pepper and lemon*



Sardine leggermente affumicate,  
mozzarella calda e olive nere  
*Slightly smoked sardines, warm mozzarella cheese and black olives*



Insalatina di razza al vapore  
e sugo alle olive verdi Nocellara  
*Steamed ray fish salad and Nocellara green olives juice*





\* Calamaro con emulsione di pomodoro semisecco  
e aglio di Nubia 🌻 dolce e fermentato  
*Tender squid with emulsion of sun dried tomatoes,  
sweet and fermented garlic from Nubia 🌻*



\* Gambero rosa di Sciacca crudo e croccante,  
acqua di lattuga biologica e maionese agrumata  
*Raw and crunchy pink shrimps from Sciacca,  
organic lettuce sauce and citrus mayonnaise*



 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*

\* **Questo piatto non è incluso nel trattamento Half Board. This dish is not included in Half Board treatment**

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

PRIMI PIATTI  
Pasta courses

"ATTUPPATEDDI"

in salsa di pomodoro datterino in camicia di melanzane fritte

*"ATTUPPATEDDI" pasta with fresh datterino tomatoes sauce and fried aubergines*



Gnocchi di tenerumi e cozze

*Gnocchi with mussels and Sicilian tenerumi leaves*



Spaghettoni al pesto di bottarga di tonno rosso  
e zucchini bianca frita

*Spaghettoni pasta with salted red tuna roe and fried white zucchini*



Tagliolini alle alghe

con burro all' aglio tostato e lime con ricci di mare emulsionati

*Seaweeds tagliolini pasta with toasted garlic butter and lime with emulsion of sea urchin*



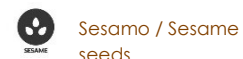
\* Ravioli di ricotta e cedro candito  
al gambero rosso e basilico

*Ravioli with ricotta cheese and candied citron  
with red prawns and fresh basil*



\* Minestra di spaghetti spezzato di perciasacchi,  
patate, "cucuzza" e aragosta

*Soup of broken perciasacchi flour spaghetti  
with potatoes, Sicilian "cucuzza" and lobster*





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*

\* **Questo piatto non è incluso nel trattamento Half Board. This dish is not included in Half Board treatment**

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



SECONDI PIATTI  
Main courses

Filetti di spatola mediterranea alle erbe  
e melanzana alla parmigiana

*Fillet of spatulas fish from Mediterranean sea with herbs,  
with aubergine parmigiana style*



Ventresca di tonno  
al latte di pistachio e mandorle e falde di pomodoro confit


*Tuna belly with pistachio and almond milk,  
with tomatoes confit*



Ricciola scottata,  
salsa di menta e peperone verde glassato

*Seared amberjack, fresh mint sauce and glazed green pepper*



\* Maialino nero dei Nebrodi  affumicato,  
porro arrostito, sciroppo di mele speziate e sangria di nero d'avola

*Smoked Nebrodi black piglet with roasted leek,  
spice apples syrup and nero d'avola sangria sauce*

26

\* Girella di pesce San Pietro e le sue uova  
zucchine bio, vongole e zafferano locale

*Roulade of John Dory with fish eggs,  
organic zucchini, clams and local saffron*



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*

\* **Questo piatto non è incluso nel trattamento Half Board. This dish is not included in Half Board treatment**

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

DOLCI  
Desserts

Cremino di cioccolato fondente su composta fredda di albicocche  
spuma di cioccolato bianco e tegoline al sommacco

*Dark chocolate cream with apricot compote, white chocolate foam and sumac*



Gelo di melone giallo e limone verdello  
salsa al tè nero e miele d'ape nera 🐝

*"Gelo" of yellow melon and green lemon "verdello",  
black tea sauce and Sicilian black bee honey 🐝*

12

Zuccotto al limone con mou al sale di Trapani  
e gelatina di menta piperita

*Lemon zuccotto and Trapani sea salt toffee with mint jelly*



Ananas caramellata alla melassa  
e la sua granita su zuppetta di cocco e meringhe al pepe lungo

*Caramelized pineapple with molasses,  
pineapple granita with coconut soup and long pepper meringue*



 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