



Lunch Menù


LA NOSTRA ZUPPA

Zuppa / Vellutata del giorno 
Soup / Cream (velouté) of the day




LE NOSTRE INSALATE Our fresh salads

Insalata Pantasca con pomodoro, olive, capperi e cipolla marinata 
Pantesca salad with tomatoes, olives, capers and marinated onion

Insalata caprese con pomodori bio e mozzarella di bufala 
Caprese salad with organic tomatoes and Sicilian mozzarella cheese

Insalata di stagione con petto di pollo e salsa yogurt 
Mix salad with chicken breast and yogurt sauce


I NOSTRI PIATTI FREDDI Our cold dish

Caponata di melanzane con crostoni di pane nero 
Traditional aubergine caponata with Tumminia flour bread croutons

Selezione di formaggi locali e confetture 
Selection of local cheeses and jams

Selezione di salumi locali e confetture
Selection of local cold cuts and jams

I NOSTRI LIEVITATI Our leavened dough



Pagnotta al sesamo con panelle al pepe e limone 
Sesame focaccia bread with lemon chickpeas "panella"

Pizza Margherita 
Margherita piazza

LE NOSTRE PASTE Our Pasta

Pasta con pesto trapanese 
Pasta with fresh basil, tomatoes, garlic and almonds pesto 16

10 Pasta con salsiccia, verdure verdi dell'orto e ricotta salata 
Pasta with sausage, green vegetables and salted ricotta 16


14 Pasta AOP con gambero rosa e pomodorino confit 
Pasta with shrimps and tomato confit 18

16 Pasta alla Norma 
Pasta "Norma" style 16

I NOSTRI SECONDI Our Main Course

Burger di pesce spada e patatine fritte 
Sword fish burger with fries 16

18 Hamburger di Chianina e patatine fritte 
"Chianina" hamburger with fries 18

25 Spigola ai ferri su letto di spinaci e pomodoro confit 
Grilled sea bass with spinach and confit tomatoes 25

14 Tagliata di manzo con pesto di rucola e scaglie di parmigiano Reggiano DOP 
Sliced beef with rocket pesto and parmesan flakes 25

I NOSTRI DOLCI Our Dessert



6 Tagliata di frutta di stagione
Seasonal fruit platter 6



6 Cannolo Tradizionale 
Traditional Cannolo with ricotta cheese 6

6 Selezione di gelati 
Ice cream selection 6

7 Dolce del giorno
Dessert of the day 7

COPERTO 2,50 EUR PER PERSONA - Cover 2,50 EUR per person

 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