



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

ANTIPASTI
Starter courses

Uovo poached su fonduta di secondo sale e asparagi
Poached egg on "secondo sale" cheese fondue and asparagus



Carpaccio di vitello all'olio di oliva con giardiniera di verdure
Veal carpaccio with olive oil and "giardiniera" vegetables



Polpo arrostito su crema di ceci e glassa all'arancia
Roasted octopus on chickpea cream and orange glaze



Capasanta, zucca gialla e crumble di olive nere
Scallop, yellow pumpkin and black olive crumble



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

PRIMI PIATTI
Pasta courses

Tagliatelle ai funghi porcini e pepe lungo
"Tagliatelle" pasta with "porcini" mushrooms and long pepper



Risotto al ragù di salsiccia, zucca e il suo fondo
Risotto with sausage ragù, pumpkin and its sauce



Gnocchi di barbabietola e caciocavallo Ragusano
Beetroot gnocchi and "caciocavallo Ragusano" cheese



Spaghetti AOP al gambero rosso di Mazara e la sua bisque
Spaghetti with red prawns from Mazara and its bisque



 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

SECONDI
Main Courses

Capocollo di maiale con castagne e il suo fondo

Pork neck with chestnuts and its sauce



Nodino di vitello con topinambur

Veal rack with Jerusalem artichoke



Ricciola, zucca alla cannella e il suo fondo

Amberjack, cinnamon pumpkin and its sauce



Pesce spada panato alla palermitana con millefoglie di patate

Breaded swordfish "palermitana style" with potato millefeuille



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

Dessert Menù

Mattonella al cacao amaro, ricotta e arancia candita  **8**
Bitter cocoa bar, ricotta cheese and candied orange

Cassatina siciliana monoporzione   **6**
Sicilian "cassatina" ricotta cheesecake

Come un tiramisù...    **8**
Like a tiramisù...

Tutto il sapore del pistacchio   **8**
All the flavour of pistachio

Gelati artigianali e sorbetto **6**
Ice creams and sorbet

Passiti Dessert Wine

8 CL

Donnafugata - Kabir **8**
Moscato di Pantelleria, Zibibbo

Planeta – Passito di Noto **8**
Moscato Bianco

Tasca d'Almerita – Diamante **10**
Moscato, traminer aromatico

Donnafugata - Ben Rye **12**
Passito di Pantelleria, Zibibbo

De Bartoli - Bukkuram Sole d'Agosto **14**
Passito di Pantelleria, Zibibbo



Glutine / Gluten



Latticini / Dairy products



Mostarda / Mustard



Sesamo / Sesame seeds



Ova / Eggs



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca / Nuts