

Lunch Menù



LA NOSTRA ZUPPA


Zuppa del giorno **10**
Soup of the day

LE NOSTRE INSALATE Our fresh salads

Insalata Pantasca con pomodoro, olive, capperi, **12**
cipolla di Partanna e origano
Pantesca salad with tomatoes, olives, capers, onion from "Partanna" and oregano

Insalata caprese con pomodori bio **14**
e mozzarella di bufala 
Caprese salad with organic tomatoes and Sicilian mozzarella cheese

Insalata proteica con lattuga, pomodoro, **16**
pollo, uova sode, scaglie di grana e salsa allo yogurt  
Protein salad with lettuce, tomato, chicken, hard boiled eggs, parmesan flakes and yogurt sauce

Insalata fantasia con lattuga, pomodoro, **10**
cetriolo, radicchio, carote e sedano 
Fantasy salad with lettuce, tomato, cucumber, radicchio, carrots and celery

PER COMINCIARE to start with

Caponata di melanzane con **12**
crostine di pane nero   
Traditional aubergine caponata with Tumminia flour bread croutons

Il nostro tagliere di salumi e formaggi **16** 
Selection of local cold cuts and cheese




Panelle, arancine e crocchette **10** 
Fried "arancine, panelle, crocchette"

I NOSTRI LIEVITATI Our leavened dough

Pagnotta al sesamo **8**
con panelle al pepe e limone  
Sesame focaccia bread with lemon chickpeas "panella"

Pinsa romana con pomodoro e mozzarella **10**
di bufala  
Margherita pizza with buffalo mozzarella

LE NOSTRE PASTE Our Pasta

Pasta con pesto trapanese e ricotta salata **14**   
Pasta with "trapanese pesto" and salted ricotta

Pasta alla Norma **14**  
Pasta "Norma" style


Pasta con pesce spada e melanzane **18**  
Pasta with swordfish and eggplant

Pasta AOP ai profumi del mare con mollica tostata **16**
Pasta with sea flavours and toasted breadcrumbs

I NOSTRI SECONDI Our Main Course

Petto di pollo alla piastra con patatine dippers **16**
Chicken breast with dippers French fries

Hamburger di scottona e patatine fritte **18**  
"Scottona" hamburger with French fries

Pesce spada grigliato con pomodori **20** 
Grilled swordfish with tomatoes

Entrecote di manzo con rucola e scaglie di **20**
grana
Entrecote beef with rocket and parmesan flakes

LA SELEZIONE DEL "BOSS" DEI DOLCI

Parfait di mandorle **7**  
Almond parfait



Cheesecake ai frutti rossi **7**  
Red berry cheesecake



Cannolo tradizionale **7**  
Traditional sicilian cannolo

Selezione di gelati **5** 
Ice cream selection


Tagliata di frutta fresca di stagione **5**
Seasonal sliced fresh fruit

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