

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, **14**
cipolla di Partanna e origano
Pantesca salad with tomatoes, olives, capers, onion from "Partanna" and oregano

Insalata caprese con pomodori bio **16**
e mozzarella di bufala (L)
Caprese salad with organic tomatoes and Sicilian mozzarella cheese

Insalata proteica con lattuga, pomodoro, **18**
pollo, uova sode, scaglie di grana e salsa allo yogurt (L) (U)
Protein salad with lettuce, tomato, chicken, hard boiled eggs, parmesan flakes and yogurt sauce

Insalata fantasia con lattuga, pomodoro, **12**
cetriolo, radicchio, carote e sedano (S)
Fantasy salad with lettuce, tomato, cucumber, radicchio, carrots and celery

PER COMINCIARE to start with

Caponata di melanzane con **12**
crostone di pane nero (G) (S) (Ses)
Traditional aubergine "caponata" with Tumminia flour bread croutons

Tagliere di salumi e formaggi (L) **16**
Selection of local cold cuts and cheese

Panelle arancine e crocchette (G) **12**
Fried "arancine, panelle, crocchette"

I NOSTRI LIEVITATI Our leavened dough

Pagnotta al sesamo **12**
con panelle al pepe e limone (G) (Ses)
Sesame focaccia bread with lemon chickpeas "panella"

Pizza margherita con mozzarella **14**
di bufala (G) (L)
"Margherita pizza" with buffalo mozzarella

LE NOSTRE PASTE Our Pasta

Pasta con pesto trapanese e ricotta salata (N)(G)(L) **18**
Pasta with "trapanese pesto" and salted ricotta

Pasta alla Norma (G)(L) **18**
Pasta "Norma" style

Pasta con pesce spada e melanzane (G) (P) **20**
Pasta with swordfish and eggplant

Pasta AOP ai profumi del mare con **20**
mollica tostata (G) (SH) (Mo)
Pasta with sea flavours and toasted breadcrumbs

I NOSTRI SECONDI Our Main Course

Petto di pollo alla piastra con patatine dippers **18**
Chicken breast with dippers French fries

Hamburger di scottona e patatine fritte (G) (Ses) **20**
"Scottona" hamburger with French fries

Pesce spada grigliato con pomodori (P) **24**
Grilled swordfish with tomatoes

Entrecote di manzo con rucola e scaglie di **22**
grana (L)
Entrecote beef with rocket and parmesan flakes

LA SELEZIONE DEL "BOSS" DEI DOLCI

Parfait di mandorle (N) (L) **8**
Almond parfait

Cheesecake ai frutti rossi (G) (L) (So) **8**
Red berry cheesecake

Cannolo tradizionale (G) (L) **8**
Traditional sicilian cannolo

Selezione di gelati(L) **6**
Ice cream selection

Tagliata di frutta fresca di stagione **6**
Seasonal sliced fresh fruit

COPERTO 3,50 EUR PER PERSONA - Cover 3,50 EUR per person

A= Arachidi/ Peanuts
N= Frutta a guscio/ Nuts
Sh= Crostacei/ Shellfish
G= Glutine/Gluten
P= Pesce/ Fish
AS= Anidride Solforosa/ Sulfur dioxide and sulphites
L= Latticini/ Dairy product

U= Uova/ Eggs
Mo= Molluschi/ Seafood
Lu= Luppini/ Lupins
Ses= Sesamo/ Sesame seeds
S= Sedano/ Celery
M= Mostarda/ Mustard
So= Soia/ Soy