



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

Gli allergeni presenti in ciascun piatto sono indicati accanto alla relativa descrizione, in conformità al Regolamento UE 1169/2011.
Per ulteriori informazioni, rivolgersi al personale.

Allergens contained in each dish are indicated alongside the description, in accordance with EU Regulation 1169/2011.

For further information, please ask the staff.

COPERTO 3,5 EURO PER PERSONA

ANTIPASTI
Starter courses

Battuto di gambero rosso con sale di Trapani, terra all'oliva
e ricotta al nero di seppia



Red prawn tartare with "Trapani" sea salt, olive soil and cuttlefish ink ricotta

(Mo) (Sh) (G) (L) **22**

Polpo scottato con "chutney" di mango alle mandorle e citronette

Seared octopus with mango and almond chutney and citronette dressing

(AS) (S) (Mo) (N) **20**

Tartare di tonno con verdure fresche ed erba cipollina

Tuna tartare with fresh vegetables and chives

(S) (P) **20**

Porchetta di coniglio con emulsione di tartufo estivo e porro

Rabbit porchetta with summer truffle emulsion and leek

(U) **18**

Carpaccio d'oca con ciliegie e crostone di focaccia speziato

Goose carpaccio with cherries and spiced focaccia crouton

(L) (U) (G) **18**

Melanzana arrosto con salsa BBQ, hummus di ceci e pomodorino

Roasted eggplant with BBQ sauce, chickpea hummus, and cherry tomato



(Ses) **16**

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= Lupini/ Lupins

Ses= Sesamo/ Sesame seeds

S= Sedano/ Celery

M= Mostarda/ Mustard

So= Soia/Soy

PRIMI PIATTI
Pasta courses

Calamarata con polpo, pomodorino e coulis di prezzemolo

"Calamarata pasta" with tender octopus, cherry tomatoes and a smooth parsley coulis

(AS) (S) (U) (Mo) (G) **26**

Spaghetti con vongole veraci e bottarga di tonno mantecati al limone

"Spaghetti" with clams, tuna "bottarga" and lemon

(P) (AS) (Mo) (G) **26**

Tagliatelle fresche con gambero viola di Mazara e burrata

Fresh "tagliatelle pasta" with purple shrimp from "Mazara" and "burrata" cheese

(AS) (Sh) (L) (G) **26**

Maccheroncini al ragù con funghi porcini

"Maccheroncini pasta" with meat ragù and porcini mushrooms

(AS) (U) (G) (S) **25**

Busiate con pesto di noci e guancia di maiale croccante

"Busiate pasta" with walnut pesto and crispy pork cheek

(L) (N) (G) **22**

Caserecce al ragù di soia e granella di mandorle

Caserecce with soy ragù and chopped almonds



(AS) (N) (G) (So) **20**

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= Lupini/ Lupins

Ses= Sesamo/ Sesame seeds

S= Sedano/ Celery

M= Mostarda/ Mustard

So= Soia/So

SECONDI
Main Courses

Calamaro ripieno con salsa all'arrabbiata, capperi di Pantelleria e spinaci



Stuffed squid with arrabbiata sauce, "Pantelleria" capers and spinach

(Mo) (G) (N) (L) (AS) (U) **28**

Frittura di pesce ed emulsione leggera all'acciuga

Fried fish with a light anchovy emulsion

(Mo) (G) (Sh) (P) (U) **26**

Filetto di spigola con patata soffice all'aglio di Nubia



Sea bass fillet with soft potato and "Nubia" garlic

(P) **26**

Nodino di vitello in crosta di pistacchi e giardino di verdure

Veal loin in pistachio crust and vegetables

(G) (L) (S) (N) **24**

Costolette di agnello con cime di rapa e zabaione salato

Lamb chops with turnip greens and savory zabaglione

(L) (U) **26**

Roll di verdure con piselli allo zenzero e maionese alla barbabietola

Vegetable rolls with ginger peas and beetroot mayonnaise



(U) **18**

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= Lupini/ Lupins

Ses= Sesamo/ Sesame seeds

S= Sedano/ Celery

M= Mostarda/ Mustard

So= Soia/So

CONTORNI
SIDE DISHES

Patate al forno 8 €

Baked potatoes

Verdure grigliate 8 €

Grilled vegetables

Insalata di pomodori 8€

Tomato salad

Insalata mista 6€

Mix salad

Dessert Menù

Mousse al cioccolato bianco, frutti di bosco e crumble alla vaniglia **9**
White chocolate mousse, berries and vanilla crumble (U) (G) (L)

Il classico tiramisù **9**
The classic italian tiramisù (U) (G) (L)

Pesche sciroppate con gelato alla crema **9**
Peaches in syrup with vanilla ice cream (L)

Panna cotta alla vaniglia con cioccolato, arachidi e caramello al sale di "Trapani" **9**
Vanilla "panna cotta" with chocolate, peanuts and "Trapani" sea salt caramel (L) (N) (A)

Ananas al naturale con mandorla croccante e gelato all'arancia **9**
Pineapple with crunchy almonds and orange sorbet (N)

Tagliata di frutta di stagione **6**
Seasonal fruit platter

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

Passiti

Dessert Wine

8 CL

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

Milazzo – Terre Tardive **8**
Chardonnay, Inzolia

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

Marsala

Marsala wine

Florio - secco superiore 2016 **12**
Grillo

Florio – semisecco superiore riserva 2015 **12**
Grillo

U= Uova/ Eggs

Mo= Molluschi/ Seafood

Lu= Lupini/ Lupins

Ses= Sesamo/ Sesame seeds

S= Sedano/ Celery

M= Mostarda/ Mustard

So= Soia/So



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.