



LA CARTE



Piatto **vegetariano** o con opzione **vegana**
Vegetarian dishes or with vegan 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 mollica tostata al basilico e polvere di capperi

Red prawn tartare with toasted breadcrumbs, basil and caper powder



(Sh) (G) **24**

Tentacoli di polpo con patate affumicate e briciole di olive

Octopus tentacles with smoked potatoes and olive crumbs

(G) (AS) (Mo) **20**

Tartare di tonno con verdure fresche e crema di bufala

Tuna tartare with fresh vegetables and buffalo mozzarella cream

(L) (S) (P) **22**

Carpaccio di coniglio con confettura di cipolla rossa e sesamo nero

Rabbit carpaccio with red onion jam and black sesame



(AS) (Ses) **18**

Carpaccio di vitello con ricotta di pecora e crema di peperoni in agrodolce

Veal carpaccio with sheep's ricotta and sweet-and-sour bell pepper cream

(AS) (L) **18**

Involtino di melanzana al tofu con crema di pomodoro ciliegino e
mandorla tostata

Eggplant roll stuffed with tofu, served with cherry tomato cream and toasted almonds



(So) (N) **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) **25**

Spaghetti con vongole veraci e bottarga di tonno mantecati al limone

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

(P) (AS) (Mo) (G) **28**

Tagliatelle fresche con gambero viola di Mazara e burrata

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

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

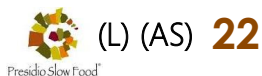
Maccheroncini al ragù con funghi porcini trifolati

"Maccheroncini pasta" with ragù and sautéed porcini mushrooms

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

Risotto alla zucca con zest di arancia, fonduta di vastedda e guanciale

Pumpkin risotto with orange zest, "Vastedda" cheese fondue and pork cheek



(L) (AS) **22**

Reginette con pesto al pistacchio profumato al lime e mollica al finocchietto

"Reginette pasta" with pistachio pesto scented with lime, and fennel crumb



(N) (G) **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

Ricciola scottata con patate al nero di seppia e peperone arrosto

Seared amberjack with cuttlefish ink potatoes and roasted bell pepper

(P) (Mo) **28**

Frittura di pesce con salsa leggera all'acciuga

Fried fish with a light anchovy sauce

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

Filetto di spigola con sale di Trapani alle erbe e cavolfiore allo zafferano

Sea bass fillet with Trapani salt flavoured with herbs and saffron cauliflower

 (P) **26**

Nodino di vitello in crosta di pistacchi e giardino di verdure

Veal loin in pistachio crust and vegetables

(AS) (G) (L) (S) (N) **25**

Costolette di agnello con crema di melanzane affumicate e cime di rapa

Lamb chops with smoked eggplant cream and turnip tops

(G) **26**

Roll di verdure con crema di ceci e maionese vegana alla barbabietola

Vegetable roll with chickpea cream and beetroot vegan mayonnaise



(AS) (So) (S) **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

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



WHEAT

Glutine / Gluten



MILK

Latticini / Dairy
produts



MUSTARD

Mostarda / Mustard



EGGS

Uova / Eggs



FISH

Pesce / Fish



CELERY

Sedano / Celery



SHELLFISH

Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



SOY

Soia / Soy



LUPIN

Lupini / Lupin



NUTS

Frutta secca /
Nuts

AGÒRA
RESTAURANT
Dessert Menù

Mousse al pistacchio con spuma al cocco **10**
e frolla al cacao

*Pistachio mousse with coconut foam and
cocoa shortcrust* (U) (G) (L) (N)

Il classico tiramisù **9**

The classic italian tiramisù (U) (G) (L)

Cheesecake di cannolo con frutta candita **9**

Cannolo cheesecake with candied fruit (L) (G) (AS)

Panna cotta al caffè con frutti di bosco **9**
e granella di nocciola

*Coffee panna cotta with berries and hazelnut
crumble* (L) (N)

Ananas al naturale con mandorla **9**
croccante e gelato all'arancia

*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.