

Lunch Menù

LA NOSTRA ZUPPA

Zuppa del giorno **12**
Soup of the day

LE NOSTRE INSALATE Our fresh salads

Insalata Pantasca con olive, patate, capperi, pomodorini e cipolla rossa **16**
"Pantasca" salad with, olives, capers, potatoes and red onion

Insalata caprese con pomodori, mozzarella e basilico (L) **16**
Caprese salad with tomatoes, mozzarella cheese and basil

Insalata di arance, finocchi, cipollotto e olive **14**
Orange, fennel, spring onion, and olive salad

PER COMINCIARE to start with

Fritto siciliano con panelle e cazzilli **10**
Sicilian fritto with chickpea fritters and potato croquettes

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

Bruschette con pomodorini e basilico (G) **8**
Bruschetta with cherry tomatoes and basil

I NOSTRI LIEVITATI Our leavened dough

Pizzetta frita siciliana (G) (L) **10**
Sicilian fried mini pizza

Pane "cunzato" (G) (L) (Ses) (P) **14**
Traditional sicilian bread with tomato, olive, anchovies, Cheese oregano and olive oil

Club sandwich con cotoletta di pollo, lattuga e pomodoro (G) (L) (U) **18**
Club sandwich with chicken cutlet, lettuce, and tomato

Hamburger di vitello con lattuga e pomodoro **20**
Veal burger served with lettuce and tomato (G)(Ses)

LE NOSTRE PASTE Our Pasta

Busiate con pesto trapanese (N) (G) **15**
Busiate pasta with "trapanese pesto"

Spaghetti alla Norma (G) (L) **16**
Spaghetti pasta "Norma" style

Caserecce con ragù di pesce (G) (P) (P) (Mo) **18**
Caserecce pasta with fish ragù

I NOSTRI SECONDI Our Main Course

Trancio di pesce del pescato con "ammoglio" e patate a forno (P) **22**
Slice of catch-of-the-day fish with "ammoglio" sauce and oven-baked potatoes

Petto di pollo grigliato alle erbe con Insalatina mediterranea **18**
Herb-grilled chicken breast with Mediterranean salad

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie (L) **22**
Sliced beef steak with rocket, cherry tomatoes and shaved cheese

I NOSTRI DOLCI

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

Tiramisù tradizionale (G) (L) (U) **8**
Traditional tiramisù

Crostatina con frutta di stagione (G) (L) (U) **10**
Tartlet with seasonal fruit

Tagliata di frutta di stagione **8**
Sliced seasonal fruit

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

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