



LA CARTE



Piatto **vegetariano** o con opzione **vegetariana**
Vegetarian dishes or with vegetarian option



Presidio Slow Food®

I Presidi Slow Food sono comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali. Si prendono cura dell'ambiente, e valorizzano paesaggi, territori e culture.

The Slow Food Presidia are Slow Food Communities that work every day to save native livestock breeds, local fruit and vegetable varieties, bread, cheeses, cured meats, sweets and more. They care for the environment and they add value to landscapes, places and cultures.

Gli ingredienti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / *Some of the ingredients used might be frozen*

I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Regolamento CE 853/04
Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with EC regulation 853/04

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20
For raw preparations, specifically the meat and fish we source 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 di sala.

Allergens contained in each dish are indicated alongside the description, in accordance with EU regulation 1169/2011. For further information please ask the restaurant staff.

COPERTO / SERVICE CHARGE
€ 3,50 PER PERSONA

ANTIPASTI Starter courses

Insalatina di mare con pescato del giorno

Seafood salad with today's catch

(P) (Mo) (Sh) **18 €**

Vitello in salsa tonnata con capperi di Pantelleria e olio di Castelvetroano 

Thin slices of veal with tuna sauce, capers from Pantelleria and Castelvetroano olive oil

(U) (P) **16 €**

Carciofo spinoso di Menfi "mbuttunato", pane aromatico, fonduta calda di caciocavallo, sugo di datterino e profumi mediterranei 

Stuffed Menfi spiny artichoke, aromatic bread, warm "caciocavallo" cheese fondue, datterino tomato sauce and Mediterranean aromas.



(G) (L) **15 €**

Sarde a Beccafico con maionese al verdello, cialda croccante allo zafferano e delicata gentilina

Sarde a Beccafico with verdello lemon mayonnaise, crispy saffron wafer and delicate lettuce

(U) (G) (L) (P) **16 €**

Le Sarde a Beccafico sono una classica ricetta siciliana che prende il nome dal beccafico, un uccellino che storicamente si nutriva di fichi, e che era considerato una delicatezza dalla nobiltà siciliana. Visto che l'uccellino era raro e costoso, il popolo lo sostituiva con le sarde, creando un piatto che combina ingredienti umili con ricchi sapori, un riflesso dell'ingenuità culinaria siciliana.

Sarde a Beccafico is a classic Sicilian recipe named after the beccafico, a small bird that historically fed on figs and was considered a delicacy among Sicilian nobility. Since the bird was expensive and rare, locals substituted sardines, creating a dish that combines humble ingredients with rich flavours, reflecting Sicily's culinary ingenuity.

A= Arachidi/Peanuts

N= Frutta a guscio/Nuts

Sh= Crostacei/Shellfish

G= Glutine/Gluten

P= Pesce/Fish

Lu= Lupini/Lupins

L= Latticini/Dairy product

U= Uova/Eggs

Mo= Molluschi/Seafood

AS= Anidride Solforosa/Sulfur dioxide and sulphites

So= Soia/Soy

Ses= Sesamo/Sesame seeds

S= Sedano/Celery

M= Mostarda/Mustard

PRIMI PIATTI
Pasta courses

Couscous di scoglio, mandorle e agrumi
Seafood couscous with almonds and citrus notes

(N) (Sh) (P) (Mo) (G) **22 €**

Minestra di fave, carciofi e finocchietto selvatico
Fava bean, artichoke, and wild fennel soup



(G) **18 €**

Busiate al ragù sfilacciato di carne, finocchietto e mandorle
Busiate pasta with slow-shredded meat ragù, wild fennel and almonds

(G) (N) **18 €**

Caserecce con pesce spada, pomodorini, melanzane, menta
e "muddica atturrata"

*"Caserecce pasta" with swordfish, cherry tomatoes, eggplant, fresh mint
and "muddica atturrata"*

(P) (G) **20 €**

La muddica atturrata è una tradizionale preparazione siciliana di pangrattato tostato, spesso chiamato il "parmigiano dei poveri", usato per aggiungere gusto e croccantezza a piatti di pasta o altre pietanze.
Muddica atturrata is a traditional Sicilian preparation of toasted breadcrumbs, often called the "poor man's cheese", used to add flavour and texture to pasta and other dishes.

A= Arachidi/Peanuts

N= Frutta a guscio/Nuts

Sh= Crostacei/Shellfish

G= Glutine/Gluten

P= Pesce/Fish

Lu= Lupini/Lupins

L= Latticini/Dairy product

U= Uova/Eggs

Mo= Molluschi/Seafood

AS= Anidride Solforosa/Sulfur dioxide and sulphites

So= Soia/Soy

Ses= Sesamo/Sesame seeds

S= Sedano/Celery

M= Mostarda/Mustard

SECONDI PIATTI
Main Courses

Calamaro ripieno alla mediterranea servito con sugo delicato
e crumble croccante

Mediterranean-style stuffed squid, served with a delicate sauce and a crispy crumble

(Mo) (G) **24 €**

Pescato del giorno servito con verdure di stagione

Catch of the day served with seasonal vegetables

(P) **26 €**

Agnello ripieno alle erbe servito con fondo aromatico e purea di patate

Herb-stuffed lamb, served with an aromatic jus and mashed potatoes

(L) **25 €**

Melanzana a "riquagghiu" servita su un fondo di datterini confit al basilico

Stuffed eggplant, served on a bed of basil-infused confit cherry tomatoes



(G) (L) (S) (N) **18 €**

A= Arachidi/Peanuts

N= Frutta a guscio/Nuts

Sh= Crostacei/Shellfish

G= Glutine/Gluten

P= Pesce/Fish

Lu= Lupini/Lupins

L= Latticini/Dairy product

U= Uova/Eggs

Mo= Molluschi/Seafood

AS= Anidride Solforosa/Sulfur dioxide and sulphites

So= Soia/Soy

Ses= Sesamo/Sesame seeds

S= Sedano/Celery

M= Mostarda/Mustard

CONTORNI
Sides

Insalata mista **6 €**
Mixed salad

Insalata di pomodori **8 €**
Tomato salad

Patate al forno **8 €**
Baked potatoes

Verdure grigliate **10 €**
Grilled vegetables



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

AGÒRA
RESTAURANT
Dessert Menù

Tortino di cioccolato al cuore caldo <i>Warm chocolate lava cake</i> (U) (G) (L)	8
Parfait alle mandorle <i>Almond parfait</i> (U) (N) (L)	8
Tiramisù tradizionale <i>Traditional tiramisù</i> (L) (G) (U)	8
Crostatina con frutta di stagione <i>Tartler with seasonal fruits</i> (L) (G) (U)	10
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i>	8

Passiti
Dessert Wine

8 CL

Donnafugata - Kabir <i>Moscato di Pantelleria, Zibibbo</i>	8
Milazzo – Terre Tardive <i>Chardonnay, Inzolia</i>	8
Tasca d'Almerita – Diamante <i>Moscato, traminer aromatico</i>	10
Donnafugata - Ben Rye <i>Passito di Pantelleria, Zibibbo</i>	12
De Bartoli - Bukkuram Sole d'Agosto <i>Passito di Pantelleria, Zibibbo</i>	14

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



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.