

Lunch Menù

ANTIPASTI

Starter

Caponata di Melanzane (S) <i>Traditional Eggplant Caponata</i>	14€
Caponata di Pesce Spada (S) (P) <i>Swordfish Caponata</i>	16€
Cozze al Limone o a Zuppa con Crostoni all'Aglio (Mo) (Ses) <i>Lemon Mussels or Mussels Soup with Garlic Cuttrons</i>	18€
Insalata Panzanella di Mare (SH) (G) (Ses) (P) (Mo) (S) <i>Seafood Panzanella Salad</i>	20€
Tartare di Gambero Rosa con Gel agli Agrumi e Misticanza (SH) <i>Pink Shrimp Tartare with Citrus Gel and Baby Salad</i>	22€

PRIMI PIATTI

Pasta Courses

Spaghetti Chitarra alla Norma (G) (U) <i>Square "Spaghetti pasta" Norma Style</i>	18€
Abbracci di "Perciasacchi" Mulino del Ponte Drago al pesto Trapanese (G) (N) <i>Abbracci of "Perciasacchi" Wheat from Mulino del Ponte Drago with Trapanese Pesto</i>	18€
Calamarata ai Frutti di Mare (G) (SH) (Mo) (P) <i>"Calamarata Pasta" with Seafood</i>	22€
Busiate al Ragù Tradizionale (G) (N) (S) <i>"Busiate Pasta with Classic Ragù"</i>	18€

DESSERT

Parfait di Mandorle (U) (L) (N) <i>Almond Parfait</i>	9€
Tiramisù Tradizionale (L) (U) (G) <i>Traditional Tiramisù</i>	9€

SECONDI

Main Courses

Pescato del Giorno con Insalatina Mista (P) <i>Catch of the Day with Mixed Salad</i>	24€
Trinca di Vitello con Rucola, Pomodorini e Scaglie di Grana (L) <i>Veal Steak with Rocket, Cherry Tomatoe and "Grana" Shavings</i>	26€
Frittura di Calamari e Gamberi (G) (P) (SH) <i>Mixed Fried Calamari and Pink Shrimp</i>	22€
Melanzana a "riquagghiu" su un Fondo di Datterino al Basilico (G) (L) (S) (N) <i>"Riquagghiu"-Style Eggplant on a Basil Datterino Tomato Sauce</i>	18€

INSALATE

Salad Selection

Insalata Mista <i>Mixed Salad</i>	8€
Insalata Pantasca con Patate, Pomodoro, Capperi, Cipolla e olive <i>Pantasca Salad with Potatoes, Tomato, Capers, Onion and olive</i>	16€
Cantalupo, Prosciutto Crudo e mozzarella di Bufala (L) <i>Cantaloupe, Parma Ham and Buffalo Mozzarella</i>	18€
Insalata Caprese con Pomodori, Mozzarella e Basilico (L) <i>Caprese Salad with Tomatoes, Mozzarella & Basil</i>	16€
Gelo di Anguria (G) (U) (L) <i>Watermelon Jelly</i>	9€
Tagliata di Frutta Fresca <i>Sliced Fresh Fruit</i>	9€
Selezione di Gelati (L) (N)	6€

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 products

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