



**AGÓRA**  
RESTAURANT

**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  
Starters

Zuppetta di "Cucuzzedda" al Pomodoro, Patate, Cipolla e Uovo in Camicia

*Traditional Sicilian "Cucuzzedda" Stew with Tomato, Potatoes and a Poached Egg*

(U) **18 €**

Crudo di Mare con Tonno, Gamberi Rosa, Gamberi Rossi, Scampi e Ostriche

*Raw Seafood Platter with Tuna, Pink Shrimps, Red Prawns, Langoustines and Oysters*

(P) (SH) (P) **40 €**

Involtini di Pesce Spada

*Sicilian-Style Swordfish Rolls*

(P) (U) (G) (L) **18 €**

Tataki di Tonno Servito con Gazpacho

*Tuna Tataki Served with Gazpacho*

(P) **20 €**

Vitello CBT con Maionese al Prezzemolo, Pomodorini Confit,  
Pane Nero e Acetosella

*Slow-cooked Veal with Parsley Mayonnaise, Confit Tomatoes,  
"Tumminia Bread" and Sorrel*

(G) (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 products

U= Uova/ Eggs

Mo= Molluschi/ Molluscs

Lu= Lupini/ Lupins

Ses= Sesamo/ Sesame seeds

S= Sedano/ Celery

M= Mostarda/ Mustard

So= Soia/Soy

PRIMI PIATTI  
Pasta Dishes

Paccheri di "Perciasacchi" Molini del Ponte di Drago con Cozze, tenerumi e Pomodorini

*Paccheri of "Perciasacchi" Wheat from Molini del Ponte Drago with Mussels, Sicilian "Tenerumi" and Cherry Tomatoes*

(U) (Mo) (G) **26 €**

Risotto ai Frutti di Mare

*Mediterranean Seafood Risotto*

(P) (SH) (MO) (L) **25 €**

Spaghetti Freschi alla Chitarra con Bottarga di Tonno, Limone e Mollica "Atturrata"

*Square Spaghetti with Tuna Roe, Lemon and Toasted Breadcrumbs*

(P) (U) (G) **20 €**

Busiate al Ragù di Carne e Mandorle Tostate

(S) (G) (N) **18 €**

*"Busiate" with Meat Ragù and Toasted Almonds*

Pappardelle all'Uovo con Pesto di Zucchine e Menta

*"Pappardelle Pasta" with Zucchini and Mint Pesto*



(G) (U) (N) **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 products

U= Uova/ Eggs

Mo= Molluschi Molluscs

Lu= Lupini/ Lupins

Ses= Sesamo/ Sesame seeds

S= Sedano/ Celery

M= Mostarda/ Mustard

So= Soia/Soy

SECONDI  
Main Courses

Fritto di Mare con Calamari e Gamberi

*Mixed Fried Seafood with Squid and Shrimp*

(P) (SH) (G) **25 €**

Pescato del Giorno Servito con Ratatouille di Verdure al Forno

*Catch of the Day Served with Roasted Vegetable Ratatouille*

(P) **26 €**

Costolette di Agnello con Patate al Forno

*Lamb Chops with Roasted Potatoes*

**25 €**

Polpo "Murato" con Crostini di Pane

*Octopus "Murato" Style with Bread Crostini*

(MO) (G) (Ses) (S) **26€**

Involtini di Melanzana al Sugo

*Eggplant Rolls in Tomato Sauce*



(G) (L) (Ses) (U) (N) **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 products

U= Uova/ Eggs

Mo= Molluschi/ Molluscs

Lu= Lupini/ Lupins

Ses= Sesamo/ Sesame seeds

S= Sedano/ Celery

M= Mostarda/ Mustard

So= Soia/Soy

CONTORNI  
SIDE DISHES

Insalata Mista 8 €

*Mix salad*

Insalata di Pomodori 8 €

*Tomato salad*

Patate al Forno 8 €

*Baked potatoes*

Verdure Grigliate 10 €

*Grilled vegetables*

**AGÒRA**  
RESTAURANT  
Dessert Menù

Tortino di cioccolato al cuore caldo <i>Warm chocolate lava cake</i> (U) (G) (L)	<b>9€</b>
Parfait alle mandorle <i>Almond parfait</i> (U) (N) (L)	<b>9€</b>
Tiramisù tradizionale <i>Traditional tiramisù</i> (L) (G) (U)	<b>9€</b>
Crostatina con Frutta di stagione <i>Tartlet with seasonal fruit</i> (L) (G) (U)	<b>10€</b>
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i>	<b>9€</b>
Gelo di Anguria <i>Watermelon Jelly</i> (G) (L) (U)	<b>9€</b>

L= Latticini/ Dairy products  
A= Arachidi/ Peanuts  
N= Frutta a guscio/ Nuts  
SH= Crostacei/ Shellfish  
G= Glutine/Gluten  
P= Pesce/ Fish  
AS= Anidride Solforosa/ Sulfur dioxide and sulphites

**Passiti**  
Dessert Wine **8 CL**

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

**Marsala**  
Marsala wine

Florio – Vergine Riserva 2009 <i>Grillo</i>	<b>12€</b>
Florio – Semisecco Superiore Riserva 2018 <i>Grillo</i>	<b>10€</b>
Florio – Secco Superiore 2016 <i>Grillo</i>	<b>10€</b>

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