

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 Crostini all'Aglio (Mo) (Ses) <i>Lemon Mussels or Mussels Soup with Garlic Cutrons</i>	18€
Insalata di Mare (SH) (P) (S) <i>Seafood 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" Molini del Ponte di Drago al pesto Trapanese (G) (N) <i>Abbracci of "Perciasacchi" Wheat from Molini del Ponte di 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 Meat Ragù</i>	18€

SECONDI

Main Courses

Pescato del Giorno con Insalatina Mista (P) <i>Cath 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 Shrimps</i>	22€
Melanzana a "Riquagghiu" su Fondo di Datterino al Basilico (G) (L) (S) (N) <i>"Riquagghiu"-Style Eggplant on a Basil Tomato Sauce</i>	18€

INSALATE

Salad Selection

Insalata Pantesca con Patate, Pomodoro, Capperi, Cipolla e Olive <i>Pantesca 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>	16€
Insalata Caprese con Pomodori, Mozzarella e Basilico (L) <i>Caprese Salad with Tomatoes, Mozzarella & basil</i>	16€

DESSERT

Parfait di Mandorle (U) (L) (N) <i>Almond Parfait</i>	9€	Gelo di Anguria (G) (U) (L) <i>Watermelon Jelly</i>	9€
Tiramisù Tradizionale (L) (U) (G) <i>Traditional Tiramisù</i>	9€	Selezione di Gelati <i>Ice Cream Selection</i>	9€

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