



LA CARTE



Piatto **vegetariano** o con opzione vegetariana

Vegetarian dish or with a vegetarian option



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, breads, 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

Il nostro benvenuto – Un assaggio di Sicilia prima di iniziare

Ogni tavola si apre con un piccolo racconto del territorio: pane nero di Castelvetro da farina di Tumminia, pane del giorno e grissini preparati quotidianamente nelle nostre cucine, accompagnati dal nostro olio extravergine d'oliva Nocellara del Belice, prodotto dagli ulivi della nostra tenuta. Il tutto servito in un elegante cestino realizzato in legno d'ulivo, simbolo dell'artigianato Siciliano e del legame profondo con la nostra terra.

Our welcome – A taste of Sicily before you begin

Every table opens with a small story of our land: Castelvetro black bread made with Tumminia flour, our freshly baked daily bread and homemade breadsticks, served with our Nocellara del Belice extra virgin olive oil, produced from the olive groves of our estate. All presented in an elegant olive wood basket, a symbol of Sicilian craftsmanship and our deep connection with the land.

Lo sapevate che ...

La Cucuzzedda è una varietà di zuccina tipica della Sicilia, coltivata da secoli negli orti dell'isola e apprezzata per la sua consistenza tenera e il gusto delicato. Protagonista di numerose ricette tradizionali, viene utilizzata non solo in preparazioni salate, ma anche per realizzare un'insolita e pregiata confettura, che ne esalta la naturale dolcezza. Della pianta non si spreca nulla: le sue foglie, conosciute come tenerumi, sono l'ingrediente simbolo di una delle nostre paste, simbolo della tradizione estive siciliana.

Did you know that ...

The Cucuzzedda is a traditional Sicilian variety of zucchinis, cultivated for centuries in the island's kitchen gardens and prized for its tender texture and delicate flavour. A staple of Sicilian cuisine, it is used not only in savoury dishes but also to create a unique and exquisite preserve, highlighting its natural sweetness. Nothing of the plant goes to waste: its leaves, known as tenerumi, are the signature ingredient of one of our pasta dishes, celebrating one of Sicily's most cherished summer culinary traditions.

ANTIPASTI Starters



La Nostra Selezione di Ostriche

Le nostre ostriche provengono da allevamenti selezionati e vengono scelte quotidianamente per qualità e freschezza. Varietà e calibro possono variare in base alla disponibilità del giorno.

Our Daily Oyster Selection

Our oysters come from carefully selected farms and are chosen daily for their quality and freshness. Varieties and sizes may vary according to the day's availability.

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**

Involtini di Pesce Spada

Sicilian-Style Swordfish Rolls

(P) (U) (G) (L) **18**

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

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

(U) **18**

A = Arachidi / Peanuts
AS = Anidride Solforosa / Sulfur
dioxide and sulphites
G = Glutine / Gluten
L = Latticini / Dairy products

Lu = Lupini / Lupins
M = Mostarda / Mustard
Mo = Molluschi / Molluscs
N = Frutta a guscio / Nuts
P = Pesce / Fish

S = Sedano / Celery
Ses = Sesamo / Sesame seeds
SH = Crostacei / Shellfish
So = Soia / Soy
U = Uova / Eggs

Lo sapevate che ...

Perciasacchi – Il grano che buca i sacchi

Il suo nome racconta una storia: Perciasacchi significa "buca sacchi", perché le lunghe barbe della spiga erano così robuste da perforare i vecchi sacchi di juta durante il raccolto.

Antico grano duro siciliano, viene coltivato seguendo i ritmi della natura e macinato con cura per preservarne le qualità. La sua farina si distingue per il contenuto proteico generalmente più elevato rispetto a molte varietà moderne, oltre che per il naturale apporto di fibre, sali minerali e antiossidanti.

Il risultato è un pane e una pasta dal gusto intenso, con delicate note di cereali e frutta secca: un omaggio alla tradizione agricola siciliana e alla ricchezza della sua terra, accompagnato dai tenerumi, le tenere foglie della cucuzzedda, la tipica zucchini siciliana.

Did you know that ...

Perciasacchi – The Grain That Pierced Sacks

Its name tells a story: "Perciasacchi" literally means "sack piercer", referring to the long, sturdy awns of the wheat spikes, which were once sharp enough to pierce traditional jute sacks during harvest.

An ancient Sicilian durum wheat, Perciasacchi is grown in harmony with nature and carefully milled to preserve its distinctive qualities. Its flour is known for its naturally higher protein content compared to many modern wheat varieties, as well as its richness in fibre, minerals and natural antioxidants.

The result is bread and pasta with a rich, authentic flavour, revealing delicate notes of cereals and dried fruit - a tribute to Sicily's agricultural heritage, served with tenerumi, the tender leaves of the cucuzzedda, a traditional Sicilian variety of zucchini.



Dal 1967, Molini del Ponte, guidato dalla famiglia Drago a Castelvetro (Sicilia), custodisce e valorizza la tradizione molitoria siciliana, unendo l'antica molitura a pietra naturale alle più moderne tecnologie. Grazie alla visione di Filippo Drago, l'azienda ha recuperato e promosso gli antichi grani siciliani, come la Tumminia, contribuendo a preservare la biodiversità e il patrimonio agricolo dell'isola. Oggi le sue farine sono apprezzate per gli intensi profumi, il gusto autentico e l'elevato valore nutrizionale, espressione dell'eccellenza e dell'identità del territorio siciliano.

Since 1967, Molini del Ponte, led by the Drago family in Castelvetro, Sicily, has preserved and celebrated the Sicilian milling tradition by combining natural stone milling with the most advanced milling technologies. Thanks to the vision of Filippo Drago, the company has revived and promoted ancient Sicilian grains, such as Tumminia, helping to preserve the island's biodiversity and agricultural heritage. Today, its flours are renowned for their rich aromas, authentic flavour, and outstanding nutritional value, embodying the excellence and identity of Sicily.

PRIMI PIATTI

First Courses

Paccheri di “Perciasacchi” Molini del Ponte con Cozze,
Tenerumi e Pomodorini
Perciasacchi Wheat Paccheri from Molini del Ponte 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
Busiate with Meat Ragù and Toasted Almonds
(S) (G) (N) **18**

Pappardelle all’Uovo con Pesto di Zucchine e Menta
Pappardelle with Zucchini and Mint Pesto
(G) (U) (N) **18**



A = Arachidi / Peanuts
AS = Anidride Solforosa / Sulfur
dioxide and sulphites
G = Glutine / Gluten
L = Latticini / Dairy products

Lu = Lupini / Lupins
M = Mostarda / Mustard
Mo = Molluschi / Molluscs
N = Frutta a guscio / Nuts
P = Pesce / Fish

S = Sedano / Celery
Ses = Sesamo / Sesame seeds
SH = Crostacei / Shellfish
So = Soia / Soy
U = Uova / Eggs

Lo sapevate che ...

Polpo "Murato" con Crostini di Pane

Grande classico della cucina marinara palermitana, il Polpo "Murato" nasce dalla tradizione dei pescatori siciliani, custodi di una cucina semplice, autentica e rispettosa della materia prima. Il nome richiama l'antica tecnica di cottura: polpi o moscardini vengono cotti a fuoco lento in tegame, lasciando che i loro succhi naturali si concentrino e preservino tutta l'intensità e il profumo del mare.

Un piatto dalle origini umili, oggi valorizzato come espressione della cultura gastronomica siciliana: servito con crostini di pane, racconta il legame profondo tra il mare, i suoi pescatori e un territorio che custodisce sapori autentici e tradizioni tramandate nel tempo.

Did you know that ...

"Murato" Style Octopus with Bread Crostini

A true classic of Palermo's coastal cuisine, "Murato" style octopus comes from the tradition of Sicilian fishermen, guardians of a simple, authentic cuisine that respects the quality of its ingredients. The name refers to the ancient cooking technique: octopus or baby octopus are slowly cooked in a covered earthenware pot, allowing their natural juices to concentrate and preserve all the intensity and aroma of the sea.

A dish with humble origins, today celebrated as an expression of Sicilian gastronomic culture: served with bread crostini, it tells the deep connection between the sea, its fishermen, and a land that preserves authentic flavours and traditions passed down through generations.

SECONDI

Main Courses

Pescato del Giorno Servito con Ratatouille di Verdure al Forno
Catch of the Day Served with Roasted Vegetable Ratatouille
(P) **26**

Polpo "Murato" con Crostini di Pane
Octopus "Murato" Style with Bread Crostini
(MO) (G) (Ses) (S) **26**

Costolette di Agnello con Patate al Forno
Lamb Chops with Roasted Potatoes
25

Fritto di Mare con Calamari e Gamberi
Seafood Fritto with Squid and Shrimp
(P) (SH) (G) **25**

Involtini di Melanzana al Sugo
Eggplant Rolls with Tomato Sauce
(G) (L) (Ses) (U) (N) **18**



A = Arachidi / Peanuts
AS = Anidride Solforosa / Sulfur dioxide and sulphites
G = Glutine / Gluten
L = Latticini / Dairy products

Lu = Lupini / Lupins
M = Mostarda / Mustard
Mo = Molluschi / Molluscs
N = Frutta a guscio / Nuts
P = Pesce / Fish

S = Sedano / Celery
Ses = Sesamo / Sesame seeds
SH = Crostacei / Shellfish
So = Soia / Soy
U = Uova / Eggs

CONTORNI

Side Dishes

Verdure Grigliate
Grilled Vegetables
10

Insalata Mista
Mixed Salad
8

Insalata di Pomodori
Tomato Salad
8

Patate al Forno
Baked Potatoes
8

A = Arachidi / Peanuts
AS = Anidride Solforosa / Sulfur
dioxide and sulphites
G = Glutine / Gluten
L = Latticini / Dairy products

Lu = Lupini / Lupins
M = Mostarda / Mustard
Mo = Molluschi / Molluscs
N = Frutta a guscio / Nuts
P = Pesce / Fish

S = Sedano / Celery
Ses = Sesamo / Sesame seeds
SH = Crostacei / Shellfish
So = Soia / Soy
U = Uova / Eggs



AGORA
RESTAURANT