



Il nostro benvenuto - Un assaggio di Sicilia, prima di iniziare

Ogni tavola si apre con un piccolo racconto del territorio: pane nero di Castelvetro realizzato con farina di Tuminia, 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.

Our welcome - A taste of Sicily before you begin

Every table opens with a small story of our land: Castelvetro black bread made with Tuminia flour, our freshly baked daily bread and homemade breadsticks, served with our Nocellara del Belice extra virgin olive oil, produced from the olive groves on our estate.

ANTIPASTI Starters

Tartare di Gambero Rosa con Gel di Agrumi e Misticanza (SH) 22

Pink Shrimp Tartare with Citrus Gel and Baby Salad

Cozze al Limone o in Zuppa con Crostini all'Aglia (Mo) (Ses) 18

Lemon Mussels or Mussel Soup with Garlic Croutons

Caponata di Pesce Spada (S) (P) 16

Swordfish Caponata

Caponata di Melanzane (S) 14

Traditional Eggplant Caponata

INSALATE Salad courses

Insalata di Mare (SH) (G) (Ses) (P) (Mo) (S) 20

Seafood Salad

Cantalupo, Prosciutto Crudo e Mozzarella di Bufala (L) 18

Cantaloupe, Parma Ham and Buffalo Mozzarella

Insalata Pantasca con Patate, Pomodori, Capperi, Cipolla e Olive 16

Pantasca Salad with Potatoes, Tomatoes, Capers, Onion and Olives

Insalata Caprese con Pomodori, Mozzarella e Basilico (L) 16

Caprese Salad with Tomatoes, Mozzarella & Basil

Insalata Mista 8

Mixed Salad

PRIMI PIATTI First courses

Calamarata ai Frutti di Mare (G) (SH) (Mo) (P) 22

"Calamarata Pasta" with Seafood

Spaghetti Chitarra alla Norma (G) (U) 18

Square "Spaghetti pasta" Norma Style

Abbracci di "Perciasacchi" Molini del Ponte al Pesto Trapanese (G) (N) 18

Abbracci of "Perciasacchi" Wheat from Molini del Ponte with Trapanese Pesto

Busiate al Ragù Tradizionale (G) (N) (S) 18

"Busiate Pasta" with Meat Ragù

SECONDI Main Courses

Trinca di Vitello con Rucola, Pomodorini e Scaglie di Grana (L) 26

Veal Steak with Rocket, Cherry Tomatoes and "Grana" Shavings

Pescato del Giorno con Insalatina Mista (P) 24

Catch of the Day with Mixed Salad

Frittura di Calamari e Gamberi Rosa (G) (P) (SH) 22

Seafood Fritto with Calamari and Pink Shrimp

Melanzana a "riquagghiu" su un Fondo di Datterino al Basilico (G) (L) (S) (N) 18

"Riquagghiu"-Style Eggplant on a Basil Datterino Tomato Sauce

DESSERT

Parfait di Mandorle (U) (L) (N) 9

Almond Parfait

Gelo di Anguria (G) (U) (L) 9

Traditional Sicilian Watermelon Pudding

Tiramisù Tradizionale (L) (U) (G) 9

Traditional Tiramisù

Tagliata di Frutta Fresca 9

Sliced Fresh Fruit

Selezione di Gelati di Nostra Produzione (L) (N) 6

Selection of Our House-Made Ice Creams

COPERTO 3,50 EUR PER PERSONA - Cover 3,50 EUR per person

A = Arachidi / Peanuts
AS = Anidride Solforosa / Sulfur dioxide and sulphites
C = 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