



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 ...

Il Ragusano DOP è molto più di un semplice formaggio: è un piccolo racconto della Sicilia rurale. Prodotto nel territorio dei Monti Iblei, nel cuore della Sicilia sud-orientale, nasce dalla tradizione casearia legata all'allevamento delle vacche e alla lavorazione del latte secondo pratiche tramandate nel tempo. La sua caratteristica forma a parallelepipedo, legata con una corda e lasciata stagionare, è diventata uno dei simboli della tradizione casearia siciliana. Durante la stagionatura sviluppa profumi e sapori che cambiano con il tempo: più delicati quando è giovane, più intensi e complessi con il procedere della maturazione. Nel nostro Terra di Sicilia, il Ragusano DOP incontra il ragù di salsiccia, i funghi e le patate, in un piatto che racchiude diversi ingredienti della tradizione dell'isola. Perché in Sicilia, a volte, basta un assaggio per ritrovare il sapore di una terra.

Did you know that ...

Ragusano DOP is much more than just a cheese: it is a small story of rural Sicily. Produced in the Monti Iblei, in the heart of south-eastern Sicily, it comes from a long-standing cheesemaking tradition, closely linked to local cattle farming and to traditional milk-processing methods passed down through generations. Its distinctive parallelepiped shape, tied with a rope and left to mature, has become one of the symbols of Sicilian cheesemaking tradition. As it ages, it develops aromas and flavours that evolve over time: delicate and milder when young, becoming richer and more complex as maturation progresses. In our Terra di Sicilia, Ragusano DOP meets sausage ragù, mushrooms and potatoes, bringing together some of the island's most authentic flavours in a single dish. Because in Sicily, sometimes, all it takes is one bite to rediscover the taste of a land.

ANTIPASTI Starters

Stinco di maiale CBT con insalatina di ceci, erbe amare e il suo jus
Slow-cooked pork shank with chickpea Salad, bitter greens and its jus
(S) **20**

Baccalà Mediterraneo: crocchetta di baccalà con salsa di pomodoro secco
e salsa alla mandorla
Mediterranean salt cod croquette with sun-dried tomato sauce
and almond sauce
(G) (L) (U) **20**

Terra di Sicilia: sformato di ragù di salsiccia, funghi,
ragusano DOP e patate
Taste of Sicily: savoury pie of sausage ragù, mushrooms,
Ragusano DOP cheese and potatoes
(L) (S) **18**

Zucca croccante al panko, ricotta di pecora, terra di olive nere,
arancia e pinoli
Crispy panko-crusted pumpkin, sheep's milk ricotta cheese, black olive crumble,
orange and pine nuts
(G) (U) (N) (L) **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 bucava 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

Risotto ai frutti di mare
Seafood risotto
(SH) (P) (L) (S) (AS) **26**



Tubetti “Perciasacchi” Molini del Ponte con ragù di agnello, il suo jus e
Piacentinu ennese
Tubetti of “Perciasacchi” wheat from Molini del Ponte with lamb ragù, its jus
and Piacentinu Ennese cheese
(G) (S) (AS) (L) **25**



Paccheri Molini del Ponte con crema di broccoletto, pecorino siciliano,
acciughe, uvetta, pinoli e mandorla tostata
Paccheri from Molini del Ponte with broccoli cream, Sicilian pecorino cheese,
anchovies, raisins, pine nuts and toasted almonds
(G) (L) (N) (P) **22**

Cappellacci all’uovo ripieni di caprino siciliano,
salsa allo zafferano e acetosella
“Cappellacci” stuffed egg-pasta with Sicilian goat cheese,
saffron sauce and wood sorrel
(G) (U) (L) **22**



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 ...

Il segreto di un grande brasato risiede nel tempo.

Una cottura lenta e paziente esalta la naturale morbidezza dell'Angus Reale, avvolgendolo nelle note profonde e vellutate del Nero d'Avola.

Ad accompagnarlo, un purè di patate dalla consistenza setosa e un ristretto al vino, intenso e persistente, che concentra profumi e sapori in ogni goccia.

Un incontro tra tradizione e raffinatezza, dove la semplicità degli ingredienti diventa espressione di eleganza.

Did you know that ...

The secret to an exceptional brasato lies in time.

A slow, gentle cooking process enhances the natural tenderness of Angus Reale, enveloping the meat in the deep, velvety notes of Nero d'Avola.

Served alongside silky, velvety potato purée and an intense red wine reduction, where aromas and flavours are concentrated into every drop.

A meeting of tradition and refinement, where the simplicity of carefully selected ingredients becomes an expression of elegance.

SECONDI

Main Courses

Pesce del giorno con contorno di verdure di stagione

Fish of the day served with fresh seasonal vegetables

(G) (P) (U) (L) (SeS) **25**

Brasato di angus reale al nero d'Avola, purè di patate e ristretto al vino

Angus chuck roast braised in Nero d'Avola wine, potato purée and red wine reduction

(S) (G) (AS) (L) **23**

Maiale in due cotture (CBT e croccante), salsa gastrique al miele
e patate fondenti

Slow-cooked and crispy pork, honey gastrique sauce
and fondant potatoes

(S) (L) (M) (So) (AS) **20**

Sottobosco: cardoncello arrosto, crema di ceci, cipolla e jus di funghi

Woodland: roasted cardoncelli mushrooms, chickpea cream, onion and mushroom jus

(AS) (S) (G) (L) **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

DESSERT

Etna: tortino di cioccolato fondente con cuore morbido servito con salsa al caramello salato (U) (G) (L) <i>Warm Chocolate Lava Cake served with salted caramel sauce</i>	9
Crumble di frolla, mele alla cannella, rum, pinoli, uvetta e gelato alla vaniglia (G) (U) (N) (L) (AS) <i>Shortcrust crumble, cinnamon apples, rum, pine nuts, raisins and vanilla ice cream</i>	9
Orto dolce: tortino di zucca e carota, amaretto e gelato fiordilatte (L) (G) (U) <i>Sweet Garden: pumpkin and carrot cake, amaretto and milk ice cream</i>	9
Tagliata di Frutta di Stagione <i>Sliced Seasonal Fruit</i>	9
Cannolo siciliano tradizionale (con gocce di cioccolato o granella di pistacchio) (L) (G) (U) (AS) (N) <i>Traditional Sicilian Cannolo (with Chocolate Chips or Pistachio Crumble)</i>	7
Selezione di Gelati di Nostra Produzione (L) (N) <i>Selection of our house-made ice creams</i>	6

PASSITI Dessert Wines

8 CL

De Bartoli - Bukkuram Sole d'Agosto <i>Passito di Pantelleria, Zibibbo</i>	14
Donnafugata - Ben Rye <i>Passito di Pantelleria, Zibibbo</i>	12
Tasca d'Almerita - Diamante <i>Moscato, traminer aromatico</i>	10
Milazzo - Terre Tardive <i>Chardonnay, Inzolia</i>	8
Donnafugata - Kabir <i>Moscato di Pantelleria, Zibibbo</i>	8
Musita - Passopasso <i>Passito di Zibibbo</i>	6

MARSALA Marsala Wines

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

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