



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 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.

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 on our estate.

ANTIPASTI Starters

- Polpo arrosto su ceci in doppia consistenza al rosmarino (Mo) (S) (AS)** 20
Roasted octopus on chickpeas in two textures with rosemary
- Polpette di manzo e maialino al sugo (G) (L)** 18
Beef and pork meatballs in tomato sauce
- Zuppa di legumi (G) (S) (AS)** 14
Legume soup
- Crostini con crema di fegatini di pollo e marmellata di cipolle (G) (L) (S) (AS)** 12
Crostini with chicken liver pâté and onion jam

INSALATE Salad courses

- Insalata Caprese con Pomodori, Mozzarella e Basilico (L)** 16
Caprese Salad with Tomatoes, Mozzarella & Basil
- Insalata Pantesca con Patate, Pomodori, Capperi, Cipolla e Olive** 14
Pantesca Salad with Potatoes, Tomatoes, Capers, Onion and Olives
- Insalata Mista** 8
Mixed Salad

PRIMI PIATTI First courses

- Risotto d'autunno alla zucca, mantecato al parmigiano con funghi arrosto e rosmarino (S) (AS) (L)** 22
Autumn pumpkin risotto, creamed with parmesan, roasted mushrooms and rosemary
- Spaghetti alla chitarra con crema al burro nocciola e alici del cantabrico e mollica tostata (G) (L) (P)** 20
Square spaghetti with brown butter cream, Cantabrian anchovies and toasted breadcrumbs
- Pappardelle fresche all'uovo al ragù di cinghiale (G) (AS) (S) (U)** 20
Fresh egg pappardelle with wild boar ragù
- Quadrucchi di tumminia "Molini del Ponte" in brodo di carne, polpettine e zafferano (G) (L) (U) (S) (AS)** 18
Tumminia "Molini del Ponte" quadrucchi in meat broth with meatballs and saffron

SECONDI Main Courses

- Costata di manzo pregiato grigliata a legna con contorno di verdure di stagione (G) (P) (SH)** 30
Grilled premium beef rib steak served with seasonal vegetables
- Pesce del giorno servito con verdure fresche di stagione (AS)** 25
Fish of the day served with fresh seasonal vegetables
- Galletto arrosto servito con patate al forno e rosmarino (L) (S) (AS)** 20
Roasted baby chicken with rosemary baked potatoes
- Tortino di zucca in pasta brisée al rosmarino e salsa agrodolce con caprino (G) (L) (AS) (U)** 18
Pumpkin tart in rosemary shortcrust pastry with sweet-and-sour sauce and goat cheese cream

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

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