

# PIATTI DEL GIORNO

## TODAY'S SPECIAL

### POLPO CONTADINO

*Il meglio del periodo*

POLPO ARROSTITO SU CREMA DI FAVE E OLIO AL ROSMARINO 12€  
ROASTED OCTOPUS WITH FAVA BEANS PUREE AND ROSEMARY OIL

### MACCO IN ZUPPA

ZUPPA DI MACCO DI FAVE E CROSTINI AL LIMONE 12€  
FAVA BEANS SOUP AND LEMON CROUTONS



★ CON POMODORO  
FRESCO  
WITH FRESH TOMATO

### GNOCCHI.... QUASI TIELLA ★

GNOCCHI DI PATATE CON COZZE E TENERUME 16€  
POTATO GNOCCHI WITH MUSSELS AND TENERUME (SICILIAN VEGETABLE)

### LINGUINE ALLE VONGOLE

LINGUINE FRESCHE CON VONGOLE AGLIO PEPPERONCINO E PREZZEMOLO 22€  
FRESH PASTA WITH CLAM GARLIC AND PARSLEY

### BUSIATE COLAPISCI ★

BUSIATE CON PESCE SPADA MELANZANE E MENTA 16€  
FRESH PASTA WITH SWORDFISH AUBERGINE TOMATO MINT

### PACCHERI CON RAGU DI POLPO ★

PACCHERI CON RAGU DI POLPO 16€  
FRESH PASTA WITH OCTOPUS RAGU

### MACCO DI FAVE

PASTA CON MACCO DI FAVE E CALAMARI FRITTI 16€  
PASTA WITH FAVA BEANS SOUP AND FRIED CALAMARI



**ALCUNI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI  
E IN ALCUNI PERIODI PRODOTTI SURGELATI**

CHIEDETE AL NOSTRO PERSONALE ULTERIORI INFORMAZIONI

**SOME DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, AND AT  
CERTAIN TIMES SOME INGREDIENTS MAY BE FROZEN.**

PLEASE ASK THE STAFF FOR MORE INFORMATION

CONTIENE PRODOTTI PRESIDIO SLOW FOOD  
SLOW FOOD PRESIDIUUM

COPERTO 2.5€  
SERVICE



# ANTIPASTI

## STARTERS

*Per iniziare.....*

### SARDE FAVUZZA

SARDE LEGGERMENTE MARINATE IN ACETO INFARINATE E FRITTE 14€

SARDINES MARINATED IN VINEGAR FLOURED AND FRIED

### TAGLIERE SICILIANO

SALUMI ARTIGIANALI FORMAGGI SICILIANI CONFETTURE 16€

CHARCUTERIE BOARD WITH SICILIAN CHEESE CURED MEAT AND JAMS



Presidio Slow Food®

### ZUPPA DI COZZE

COZZE IN ZUPPA CON POMODORO FRESCO 12€

MUSSEL SOUP WITH FRESH TOMATO GARLIC AND PARSLEY

### **BRUSCHETTA TONNARA**

**PESTO TRAPANESE E BOTTARGA DI TONNO 12€**

**WITH TOMATO GARLIC ALMOND BASIL AND CURED TUNA ROE**



Presidio Slow Food®

### LA CAPONATA

CAPONATA DI MELANZANE 12€

EGGPLANTS TOMATO ONION OLIVES CELERY CAPERS PINE NUTS ALMOND

### INSALATA DI POLPO

POLPO SEDANO CAROTE ACETO 15€

OCTOPUS CELERY CARROTS VENEGAR

### TORRE PARMIGIANA

MELANZANE ALLA PARMIGIANA CON PRIMOSALE 12€

FRIED AUBERGINE TOMATO SAUCE PARMIGIANO CHEESE PRIMOSALE CHEESE,

### U COPPU

ARANCINETTE PANELLE CAZZILLI 12€

CHICKPEA FRITTERS POTATOS AND MINT CROQUETTES STUFFED RISE BALLS

### ANTIPASTO MISTO

4 ASSAGGI A CURA DELLO CHEF 20€

4 APPETISERS

# PRIMI PIATTI

## RICE AND PASTA DISHES

*Ora si fa sul serio!!!*

### PASTA CON LE SARDE ★

BUSIATE CON SARDE FINOCCHIO SELVATICO PINOLI E UVA PASSA 16€

PASTA WITH SARDINES WILD FENNEL FRESH TOMATO PINE NUTS RAISINS

### RISOTTO ALLA PESCATORA ★

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 18€

RICE WITH FRESH TOMATO FISH CRUSTACEANS SHELLFISH

### **COUSCOUS SANVITese**

**SERVITO CON PEZZI CERNIA E BRODO DI PESCE A PARTE 16€**

**COUSCOUS WITH FISH SOUP**

★ CON POMODORO  
FRESCO  
WITH FRESH TOMATO

### CASSATELLE IN BRODO

PASTA RIPIENA DI RICOTTA COTTA NEL BRODO DI PESCE 18€

FRESH RAVIOLI FILLED WITH SHEEP RICOTTA CHEESE AND SERVED IN FISH BROTH

### BUSIATE ALLO SCOGLIO ★

BUSIATE AI FRUTTI DI MARE 18€

PASTA WITH FRESH TOMATO FISH CRUSTACEANS SHELLFISH

### RAGU'..... MA DI TONNO ★

PACCHERI CON RAGU' DI TONNO E MENTUCCIA 16€

PASTA FRESH TOMATO TUNA FISH AND FRESH MINT

### LINGUINE ALLA PANTESCA ★

PASTA FRESCA CON POMODORINO CAPPERI OLIVE AGLIO ACCIUGHE ORIGANO 14€

PASTA FRESH TOMATO OLIVES CAPERS GARLIC ANCHOVIES OREGANO

### BUSIATE ALLA NORMA

BUSIATE CON SALSA DI POMODORO MELANZANE FRITTE E RICOTTA SALATA 14€

PASTA TOMATO SAUCE BASIL FRIED EGGPLANT SALTED RICOTTA CHEESE

### PASTA CU L'AGGHIA ★

BUSIATE AL PESTO TRAPANESE CON MELANZANE FRITTE 14€

PASTA WITH FRESH TOMATO GARLIC BASIL ALMONDS AND FRIED EGGPLANT



Presidio Slow Food®

# SECONDI PIATTI

## FISH AND MEAT DISHES

*Secondi a nessuno.*

### PESCE SPADA AI FERRI

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA 20€

GRILLED SWORDFISH STEAK

### SURRA DI TONNO ALLA GRIGLIA

*(NON SEMPRE REPERIBILE, IN ALTERNATIVA FILETTO DI TONNO)*

VENTRESCA O FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA 20€

GRILLED TUNA FISH

### FRITTURA DI PESCE

CALAMARI GAMBERI PESCE 20€

FRIED CALAMARI SHRIMPS AND OTHER FISH ACCORDING TO AVAILABILITY

### SUA MAESTA' IL GAMBERONE

GAMBERONE GRIGLIATO 25€

GRILLED SHRIMP

### GRIGLIATA DI PESCE

VARIA IN BASE ALLA DISPONIBILTA' E ALLA STAGIONE 22€

MIXED FISH GRILL 22€

### PESCE SPADA ALLA PANTESCA

PESCE SPADA CON POMODORO CAPPERI OLIVE E ORIGANO 20€

SWORDFISH WITH TOMATO OLIVES CAPERS OREGANO

### TAGLIATA DI MANZO

SERVITA CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO 22€

SLICED BEEF SERVED WITH ARUGULA AND PARMESA CHEESE SHAVINGS

### BISTECCA AI FERRI

CONTROFILETTO GRIGLIATO 16€

GRILLED MEAT STEAK

# CONTORNI

## SIDE DISHES

### INSALATA MISTA

*Per compagnia*

ICEBERG POMODORO RADICCHIO RUCOLA 4€

MIXED SALAD

LETTUCE RADICCHIO TOMATO ROCKET

### INSALATA VERDE

ICEBERG 4€

GREEN SALAD

### PATATE AL FORNO

PATATE AROMATIZZATE CON ERBE E INFORNATE 5€

BAKED POTATOES

### INSALATA SICILIANA

POMODORO CIPOLLA CAPPERI OLIVE ACCIUGHE ORIGANO 5€

SICILIAN SALAD

CERRY TOMATO ONION OLIVES CAPERS ANCHOVIES OREGANO

### CAPRESE DI BUFALA

POMODORO MOZZARELLA DI BUFALA ORIGANO 8€

BUFALA CHEESE FRESH TOMATO BASIL OREGANO

# DESSERT

*Per finire...o quasi!!*

CANNOLO SICILIANO 6€

CASSATA SICILIANA 6€

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE 6€

ALMOND PARFAIT

TIRAMISU' 6€

DOLCI AL BICCHIERE 6€

SWEET IN GLASS

CHEESE CAKE AL CARMELLO SALATO

CHEESE CAKE AI FRUTTI ROSSI

SETTEVELI

DOLCE SAN VITO

MOUSSE DI RICOTTA CON COUSCOUS DOLCE E PISTACCHI

# BIBITE

## BEVERAGE

### ACQUA MINERALE

NATURALE FRIZZANTE 2,5€

### VINO DELLA CASA

BIANCO ROSSO ROSATO FRIZZANTE IN CALICE 5€

GARAFFA 1LT 12€

GARAFFA 1/2 LT 8€

### COCA COLA FANTA SPRITE

BOTTIGLIE IN VETRO 33CL 3€

### BIRRA DELLO STRETTO

NON FILTRATA 5€

SICILIAN BEER

### BIRRA ARTIGIANALE

MASTRO 25 33CL 6€

ARTIGIANAL BEER BLANC

### BIRRA ALL SPINA

1 PINTA 6€

1/2 PINTA 4€



# CARTA DEI VINI



## BOLLICINE

**DIONISO -FRANCESCO MAZZARA- CATARRATTO 20€**

CATARRATTO SICILIA IGP 12% VOL.

**PIZZICANTI -TENUTE ORESTIADI 18€**

CATARRATTO, GRILLO SICILIA I.G.P. 12% VOL.

**CA' NOMBOLI PROSECCO EXTRA DRY 22€**

PROSECCO D.O.C. TREVISO 13,50% VOL.



## PLANETA

MENFI

**TEREBINTO 22€** ●

Grillo MENFI D.O.C. 14% VOL.

**LA SEGRETA BIANCO 18€** ●

50% Grecanico 30% Chardonnay 10% Viognier 10% Fiano SICILIA D.O.C. 13% VOL.

**ALASTRO 20€** ●

85% Grecanico, 15% Sauvignon Blanc MENFI D.O.C. 14% VOL.

**ROSE' \*\*€** ●

50% Nero d'Avola 50% Syrah SICILIA D.O.C. 14% VOL.

**LA SEGRETA ROSSO 18€** ●

50% Nero d'Avola 25% Merlot 20% Syrah 5% Cabernet Franc 13% VOL.

## CANTINE FINA

MARSALA

**KIKE' 22€** ●

Traminer Aromatico - Sauvignon Blanc SICILIA I.G.P. 13% VOL.

**TAIF 22€** ●

Zibibbo SICILIA I.G.P. 13,50% VOL.

**KEBRILLA 20€** ●

Grillo SICILIA D.O.C. 13,50% VOL.

**HANAMI ROSE' 22€** ●

MERLOT SICILIA IGT 13% VOL.

**SYRAH 22€** ●

SYRAH SICILIA IGT 14% VOL.

● VINO BIANCO

● VINO ROSATO

● VINO ROSSO







# TASCA D'ALMERITA

MARSALA

## LEONE 26€



Catarratto 42% Pinot Bianco 17% Sauvignon 20% Traminer Aromatico 13% Moscato 8% SICILIA I.G.T. 13% VOL.

## BUONSENSO 26€



CATARRATTO SICILIA D.O.C. 14% VOL.

## REGALEALI BIANCO 18€



Inzolia (41%), Catarratto 33% Grecanico 21% Chardonnay 5% SICILIA D.O.C. 12,50% VOL.

## REGALEALI LE ROSE 18€



NERELLO MASCALESE SICILIA IGP 13% VOL.

## GUARNACCIO 24€



PERRICONE SICILIA DOC 13% VOL.



# CANTINE CHITARRA

MARSALA

## SULUQ 16€



Grillo SICILIA D.O.C. 12,50% VOL.

## SULUQ 16€



VIOGNIER SICILIA I.G.P. 12,00% VOL.

## SULUQ 16€



NERO D'AVOLA SICILIA DOC 13% VOL.

## SULUQ 16€



SYRAH SICILIA I.G.P. 13% VOL.

# VINO DELLA CASA

CALICE 1/2 LITRO 1 LITRO

BIANCO	5 €	8 €	12 €
ROSSO	5 €	8 €	12 €
ROSATO	5 €		
FRIZZANTE	5 €		



VINO BIANCO



VINO ROSATO



VINO ROSSO



# MENU DRINK

## Cocktail

Standard 7€ Premium 12€  
Moscow/London/Sicilian Mule

GIN Tonic/lemon

Vodka Tonic/lemon

Negroni

Negroni sbagliato

Aperol Spritz

Campari stritz

Hugo

Cuba libre

Mimosa

Bellini

Cocktail Martini

Margarita

Long Island ice tea

Sour

Fitz



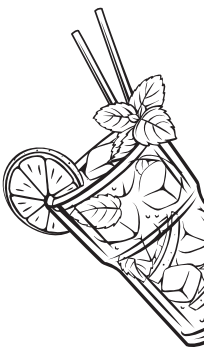
## Pestati 7€

Mojito

Capiroska

Capirinha

Capirissima



## Birre

Alla spina piccola 4

Alla spina media 6

MASTRO 25 33CL 6



## Vino in calice

Frizzante 5

Bianco 5

Rosso 5

Rosato 5

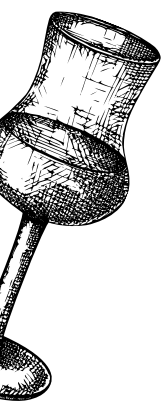
Prosecco 6



# MENU CAFFETTERIA



CAFFE'	1,5 €
CAFFE' DECAFFEINATO	1.5 €
CAFFE' MACCHIATO	2 €
CAFFE' AMERICANO	2 €
CAFFE' CORRETTO	3 €
CAFFE' DOPPIO	3 €
CAPPUCCINO AMARO	2 €
AVERNA AMARO	5 €
PUNICO AMARO	5 €
MONTE POLIZO	5 €
JAGERMEISTER	5 €
AMARO BONAVENTURA	5 €
ROSSO AMARO AMARO	5 €
PUNICO	5 €
AMARO PUNAGRO	5 €
PETRUS	5 €
UNIGUM	5 €
AMARO SAN MICELI	5 €
MONTENEGRO	5 €
VITUZZA (LIME E MENTA)	5 €
LEMONCELLO	5 €
GRAPPA BIANCA	5 €
GRAPPA BARRIGATA	5 €
PASSITO ZIBIBBO	5 €



MARSALA SUPERIORE DOLCE

8 €

MARSALA SUPERIORE RISERVA 10 ANNI 10 €