

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

MACCO DI FAVE



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

FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI VERDURE

FILETTO DI PESCE PANATO CON MOLLIKA E VERDURE 18€
BREADED FISH FILLET WITH BREAD CRUSH AND VEGETABLES

**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

PACCHERI CON RAGU DI POLPO ★

PACCHERI CON RAGU DI POLPO 16€

FRESH PASTA WITH OCTOPUS RAGU

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

SECONDI PIATTI

FISH AND MEAT DISHES

Secondi a nessuno.

PESCE SPADA AI FERRI

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA 22€
GRILLED SWORDFISH STEAK

TONNO ALLA GRIGLIA

FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA 22€
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 22€
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 SCOMPOSTO 6€

CASSATA SICILIANA 6€

SEMIFREDDI 6€

TIRAMISU' 6€

DOLCI AL BICCHIERE 6€

SWEET IN GLASS

SETTEVELI

DOLCE SAN VITO

MOUSSE DI RICOTTA CON COUSCOUS DOLCE E PISTACCHI

COPPA MASCARPONE 6€

BIBITE BEVERAGE

ACQUA MINERALE

NATURALE FRIZZANTE 2,5€

VINO AL CALICE

BIANCO ROSSO ROSATO FRIZZANTE IN CALICE 5€

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



FRIZZANTI

DIONISO -FRANCESCO MAZZARA- CATARRATTO **20**

CATARRATTO SICILIA IGP 12% VOL.

CA' NOMBOLI PROSECCO EXTRA DRY **18**

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.

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.

- 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.

REGALEALI BIANCO ● 18

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

GUARNACCIO ● 24

PERRICONE SICILIA DOC 13% VOL.



CANTINE CHITARRA

MARSALA

SULUQ GRILLO ● 16

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

SULUQ VIOGNIER ● 16

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

SULUQ NERO D'AVOLA ● 16

NERO D'AVOLA SICILIA DOC 13% VOL.

SULUQ SYRAH ● 16

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

VINO AL CALICE

CALICE

BIANCO 5

ROSSO 5

ROSATO 5

FRIZZANTE 5

● VINO BIANCO

● VINO ROSATO

● VINO ROSSO

