

ANTIPASTI

APPETIZERS

Selezione di formaggi Siciliani D.o.p. con marmellata di pomodoro e cipolle giarretane	€ 9,00
<i>Sicilian cheese selection , tomato jam and "Giarretane" onions</i>	
Selezione di salumi Siciliani	e 10,00
<i>Selection of Sicilian sausages</i>	
Insalata di polpo e patate	€ 9,00
<i>Octopus salad and potatoes*</i>	
Crocchette di Baccalà in crosta di grano spezzato su crema di patate e porri	€ 10,00
<i>Salt cod croquettes in bulgur crust on creamed potatoes and leeks*</i>	
Salmone e pesce spada marinati agli agrumi con carpaccio di Carciofi	€ 11,00
<i>Salmon and swordfish marinated with citrus carpaccio of artichokes*</i>	
Trilogia Sicula (Caponata di spada, polpette di sarde, involtino di melanzane)	€ 11,00
<i>Sicilian trilogy (Swordfish Caponata style, sardine bolls, eggplant rolls) *</i>	
Saute' di cozze e vongole	€ 10,00
<i>Mussels and clam saute'</i>	
Crudità di pesce misto	€ 14,00
<i>Fish in the raw*</i>	
Zuppa di cozze	€ 8,00
<i>Mussels soup</i>	

PRIMI FIRST COURSES

Busiati di pasta fresca al pesto Mediterraneo	€ 8,00
<i>Busiati pasta, home-made with Mediterranean pesto sauce</i>	
Ravioli ricotta e pistacchi al ragu' di Cinisara e funghi porcini	€ 11,00
<i>Ricotta ravioli with meat sauce and pistachios and porcini mushrooms</i>	

Bucatino fresco con sarde	€ 9,50
<i>Home-made bucatini with fresh sardines</i>	
Spaghettoni trafilati al bronzo con vongole veraci e cime di rapa	€ 11,50
<i>Large spaghetti with clams and turnip greens</i>	
Bavette con cedro bottarga e gamberi	€ 12,00
<i>Bavette with citron, tuna bottarga roe and shrimps*</i>	
Tagliatelle fresche di grano duro con seppie, pomodoro secco e zucchine	€ 11,00
<i>Tagliatelle home-made cuttlefish dried tomatoes and zucchini*</i>	
Risotto ragu' di ricciola e carciofi	€ 11,50
<i>Risotto with ragout of amberjack and artichokes*</i>	
Cous Cous di grano spezzato Bio alla Trapanese	€ 11,00
<i>Couscous Crached wheat with fish Trapani style*</i>	
Tagliolini funghi porcini e gamberi	€ 12,00
<i>Tagliolini with mushrooms and shrimps*</i>	

ZUPPE - SOUPS

Zuppa di fagiolo " Cosaruciaro "	€ 8,00
<i>Cosaruciaro bean soup</i>	
Macco di fave e finocchietto	€ 7,00
<i>Fava beans " macco" and wild fennel</i>	
Zuppa di legumi misti	€ 7,00
<i>Mixed legumes soup</i>	

pag 2



SECONDI DI PESCE SECOND COURSE FISH

Filetto di orata farcito con verdure e scamorza affumicata <i>Gilthead bream fillet stuffed with vegetables and smoked cheese</i>	€ 12,00
Branzino in crosta di patate e scorza di limone <i>Seabass in potato crust and lemon zest</i>	€ 12,00
Baccalà lesso allo zafferano Ennese <i>Salt cod stew with "Enna" saffron*</i>	€ 11,00
Tagliata di tonno in crosta di pistacchi su insalatina di finocchi <i>Sliced tuna steak in pistachio crust on fennel salad</i>	€ 14,00
Trancio di ombrina alla " ghiotta" (patate, olive,capperi) <i>Slice croaker a la "ghiotta" (potatoes,olives,capers)*</i>	€ 13,00
Gamberoni alla griglia <i>Grilled prawns*</i>	€ 15,00
Pescato del giorno all'etto <i>Catch of the day 100 grams</i>	€ 5,50

SECONDI DI CARNE

SECOND COURSE MEAT

Agnello croccante su crema di cavolfiore <i>Crispy lamb with cream of cauliflower</i>	€ 13,00
Filetto di maiale con scaloppine di foie gras e pere caramellate <i>Pork fillet with scallops with foie gras and caramelized pears</i>	€ 13,00
Carrè di maiale ai funghi porcini <i>Pork loin with porcini mushrooms</i>	€ 11,00
Coniglio porchettato cotto a bassa temperatura con caponata <i>Rabbit pork-style cooked a low temp with caponata</i>	€ 11,00
Polpette di Cinisara in umido con uova di quaglia e cipolle rosse <i>Stewed meatballs "Cinisara cow" with quail eggs and red onions</i>	€ 10,00
Costata di manzo ai ferri (Gr 500/600) <i>Rib of beef (Gr 500/600)</i>	€ 16,00

pag 3



CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata verde/pomodoro/mista <i>Green salad/ Tomato/mixed</i>	€ 4,00
--	--------

Patate al forno con cipolla <i>Baked potatoes with onions</i>	€ 5,00
Grigliata di verdure <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,00
Patate fritte <i>Fried potatoes*</i>	€ 4,00

LE INSALATISSIME BIG SALADS

Caprese (Fiordilatte, pomodoro, basilico) <i>Fiordilatte mozzarella, tomato, basil</i>	€ 8,00
Grecale (lattuga, radicchio, mais, pomodoro, rucola) <i>Lettuce, radish, corn, tomatoes, rocket</i>	€ 6,50
Maestrale (lattuga, pomodoro, cipolle, tonno, olive, origano) <i>Lettuce, tomato, onions, tuna, olives, oregano</i>	€ 7,00
Scirocco (lattuga, rucola, gamberi, pomodoro, mais) <i>Lettuce, rocket, shrimp, tomato, mais *</i>	€ 8,50
Kalamarina(lattuga, radicchio, pomodoro, fiordilatte, rucola, grana) <i>Lettuce, radish, tomato, fiordilatte mozzarella, rocket, parmesan cheese</i>	€ 8,00

* Se non disponibili potrebbe contenere prodotti decongelati
If not available may contain frozen products

pag 4



DESSERT /FRUTTA DESSERT / FRUITS

Cassata Siciliana	€ 4,50
Setteveli al pistacchio	€ 5,00
Semifreddo alle mandorle	€ 4,50

Sorbetto al limone	€ 3,50
Tronchetto gelato Nocciola	€ 4,50
Tronchetto gelato " Giardinetto" Fragola, Limone, Pistacchio	€ 4,50
Frutta fresca di stagione	€ 4,00

pag 5



BAR

Caffe' Coffee	€ 1,50
Cappuccino / tè / camomilla Cappuccino / tea / camomile	€ 2,50
Coperto Cover charge	€ 2,50

BEVANDE
BEVERAGES

Acqua minerale naturale/gasata Mineral / Fizzy water	cl 50	€ 1,50
Acqua minerale naturale/gasata Mineral / Fizzy water	cl 100	€ 2,00
Acqua minerale Ferrarelle	cl 100	€ 2,50
Birra Moretti	cl 33	€ 3,00
Birra Moretti	cl 66	€ 5,00

pag 6



AMARI

Amaro Fernet	€ 3,50
Amaro Del Capo	€ 3,50
Amaro Averna	€ 3,50
Jagermeister	€ 3,50

LIQUORI

Limoncello	€ 3,50
Ramazzotti Sambuca	€ 3,50
Absolute Vodka	€ 4,00
Pellegrino Malvasia	€ 3,50
Pellegrino Marsala Sup. Oro	€ 4,00
Pellegrino Marsala Sup. Riserva Ambra 1985	€ 4,50

Milazzo Ecrú' (Passito)	€	4,00
Benanti Musico' (Moscato Passito)	€	4,00
Cointreau	€	4,00
Alessandro di Camporeale " Syrah Vendemmia tardiva '11 "	€	5,00

GRAPPE

Bertagnolli Bianca	€	3,50
Bertagnolli Barrique	€	4,00
Bianchi Bianca Sicilia	€	3,50
Bianchi Barrique Sicilia	€	3,50
Bonaventura Maschio Prime Uve Nere	€	4,00
Bonaventura Maschio 903 Barrique	€	4,00
Milazzo Isabel	€	5,50
Nonino Bianca	€	4,00
Nonino Barrique	€	4,00