

ANTIPASTI

APPETIZERS

€ 14.00

**Selezione di formaggi Siciliani D.o.p. con marmellata di
pomodoro e cipolle giarretane** € 9.00

Selection of Sicilian cheeses D.O.P. with tomato and "Giarretane" jam

Selezione di salumi Madoniti € 10.00

Madoniti sausage selection

Tartara di tonno marinato su insalata di arance e finocchio € 11.00

Marinated tuna tartare over an orange and fennel salad

**Sformatino di melanzane con ricotta e pistacchi su vellutata
di pomodoro** €

Insalata di mare con pomodorino e oliva nocellara €

**Trilogia Sicula (Caponata di spada, polpette di sarde, caciocavallo
in carrozza)** € 11.00

Sicilian trilogy (Swordfish Caponata style, sardine bolls and

Saute' di cozze e vongole € 11.00

Mussels and clam saute'

Il crudo e il marinato di pesce € 14.00

Fish both in the raw and marinated

Zuppa di cozze

€ 8.00

Mussels soup

pag 1



PRIMI

FIRST COURSES

Busiati di grano duro al pesto mediterraneo

€

Tagliatelle fresche di grano duro con carbonara di mare

€

Cavatelli con pesto di fave, mandorle, cozze e tuma fresca

Bucatino fresco con sarde e finocchietto

€ 9.50


SECONDI DI PESCE

SECOND COURSE FISH

Filetto d'Orata impanato con sformatino di cavolfiore	€	12.00
<i>Breaded sea bream fillet with a cauliflower flan</i>		
Baccalà cotto a bassa temperatura con crema di broccoletti	€	11.00
<i>Salt cod cooked slowly in mediterranea crust over a baby broccoli cream</i>		
Branzino farcito con gamberi e asparagi su purea di topinambur	€	12.00
<i>Seabass stuffed with shrimps and asparagus over a Jerusalem artichoke purée</i>		
Trancio di ombrina su purea di finocchi e cozze	€	13.00
<i>Croacker over fennel purée and mussels</i>		
Tagliata di tonno in crosta di pistacchi su insalata di cipolle rosse patate e menta	€	14.00
<i>Sliced tuna with pistachios steak over a red onion, potato and mint salad</i>		
Gamberoni alla griglia	€	15.00
<i>Grilled prawns*</i>		
Pescato del giorno all'etto	€	5.50
<i>Catch of the day 100 grams</i>		

SECONDI DI CARNE

SECOND COURSE MEAT

Agnello glassato al Nero d'Avola, sesamo e patate al forno	€	13.00
<i>Lamb cooked in Nero D'Avola red wine with baked potatoes</i>		
Braciola di maiale nero dei Nebrodi	€	12.00
<i>Black pork chop nebrodi</i>		
Filetto di maiale farcito con pesto Mediterraneo e crema di finocchietto	€	11.00
<i>Tenderloin of suckling pig from Nebrodi stuffed with Mediterranean pesto and wild fennel cream</i>		
Coniglio ai pistacchi cotto a bassa temperatura con caponata	€	11.00
<i>Pork-style rabbit cooked at low temp with caponata</i>		
Tagliata di manzo in crosta di nocciole e la sua maionese	€	14.00
<i>Sliced beef steak with in a hazelnut crust and its mayonnaise</i>		
		
CONTORNI SIDE DISHES		
Insalata verde/pomodoro/mista	€	4.00
<i>Green salad/Tomato/mixed</i>		
Patate al forno con cipolla	€	5.00
<i>Baked potatoes with onions</i>		

Grigliata di verdure	€	6.00
<i>Grilled vegetables</i>		
Patate fritte	€	4.00
<i>Fried potatoes*</i>		
LE INSALATISSIME		
BIG SALADS		
Caprese (Fiordilatte, pomodoro, basilico)	€	8.00
<i>Fiordilatte mozzarella, tomato, basil</i>		
Grecale (lattuga, radicchio, mais, pomodoro, rucola)	€	6.50
<i>Lettuce, radish, corn, tomatoes, rocket</i>		
Maestrale (lattuga, pomodoro, cipolle, tonno, olive, origano)	€	7.00
<i>Lettuce, tomato, onions, tuna, olives, oregano</i>		
Scirocco (lattuga, rucola, gamberi, pomodoro, mais)	€	8.50
<i>Lettuce, rocket, shrimp, tomato, mais *</i>		
Kalamarina (lattuga, radicchio, pomodoro, fiordilatte, rucola, grana)	€	8.00
<i>Lettuce, radish, tomato, fiordilatte mozzarella, rocket, parmesan cheese</i>		
* Se non disponibili potrebbe contenere prodotti decongelati		
<i>If not available may contain frozen products</i>		pag 4

DESSERT /FRUTTA

DESSERT / FRUITS

Cassata Siciliana	€	4.50
Cannolo Siciliano	€	4.00
Dolce del giorno	€	5.00
Tortino cuore caldo al cioccolato	€	5.00
Tortino cuore caldo al pistacchio	€	5.00
Crema brulee	€	4.50
Sorbetto al limone	€	3.00
Frutta fresca di stagione	€	4.00



BEVANDE
BEVERAGES

Acqua Lete Naturale/Gasata/Effervescente	cl 75	€	2.50
Mineral / Fizzy water			
Birra Moretti	cl 33	€	3.00
Birra Moretti	cl 66	€	4.50

**AMARI**

Amaro Punico	€	3.50
Amaro Fernet	€	3.50
Amaro Del Capo	€	3.50
Amaro Averna	€	3.50
Jagermeister	€	3.50

LIQUORI

Limoncello	€	3.50
Ramazotti 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 E cru' (Passito)	€	4.00
J&B (Whisky)	€	4.00
Cointreau	€	4.00
Laphroaig (Scoth Whisky 10 anni)	€	7.00

GRAPPE

	Bertagnolli Bianca	€	3.50
	Bertagnolli Barrique	€	4.00
	Bonaventura Maschio Prime Uve Nere	€	4.00
	Bonaventura Maschio 903 Barrique	€	4.00
	Bonaventura Maschi (Moscato)	€	4.00
	Bonaventura Maschi (Chianti)	€	4.00
	Nonino Bianca	€	4.00
	Nonino Barrique	€	4.00