

ANTIPASTI

APPETIZERS

Selezione di formaggi Siciliani D.o.p. con marmellata di pomodoro e cipolle giarretane	€ 10,00
<i>Selection of Sicilian cheeses D.O.P. with tomato and "Giarretane" onions jam</i>	
Selezione di salumi Madoniti	€ 10,00
<i>Selection cold cuts from Madonie</i>	
Polpo scottato su crema di fagioli e zafferano	€ 12,00
<i>Seared Octopus on beans and saffron cream *</i>	
Tris di tartare -Tonno,Pesce Spada ,Gambero Bianco	€ 14,00
<i>Tartare selection - Tuna, Swordfish,Shrimp*</i>	
Trilogia Sicula (Caponata di spada, polpette di sarde, bruschetta di bottarga)	€ 13,00
<i>Sicilian trilogy (Swordfish Caponata style,sardine balls,mullet and tuna bottarga bruschetta)</i>	
Saute' di cozze e vongole	€ 12,00
<i>Mussels and clam saute'</i>	
Il crudo e il marinato di pesce	€ 15,00
<i>Raw and marinated fish</i>	
Zuppa di cozze	€ 9,00
<i>Mussels soup</i>	

PRIMI
FIRST COURSES

Paccheri al ragu' di salsiccia e ricotta	€ 10,00
<i>Home made Paccheri with sausage and ricotta ragout</i>	
Bavette integrali crema di zucchine pomodorino e scaglie di grana	€ 10,00
<i>Bavette with cream of zucchini cherry tomatoes and parmesan flakes</i>	
Ravioli di cernia con ragu' ai frutti di mare	€ 13,00
<i>Ravioli with grouper and seafood sauce</i>	
Bucatino fresco con sarde e finocchietto	€ 11,00
<i>Home-made bucatini with fresh sardines</i>	
Spaghettoni trafiletti al bronzo con vongole veraci	€ 12,00
<i>Large bronze-drawn spaghetti with clams</i>	
Tagliatelle con cedro bottarga e gamberi	€ 12,00
<i>Tagliatelle with citron, tuna bottarga roe and shrimps</i>	
Cous Cous di grano spezzato biologico alla Trapanese	€ 13,00
<i>Organic cracked wheat cous cous Trapani style*</i>	
Riso giallo con broccoletti siciliani e ricciola	€ 12,00
<i>Riso with amberjack over sicilian broccoletti cream</i>	
Macco di fave e finocchietto	€ 8,00
<i>Fava beans " macco " with wild fennel</i>	

SECOND COURSE FISH

Filetti di orata con colatura di provola e verdure croccanti <i>Fillets of sea bream with provola cheese and crisp vegetables</i>	€ 13,00
Baccalà a sfincione cotto in oliocottura <i>Sicilian pizza-style codfish cooked slowly in flavorful oil *</i>	€ 11,00
Branzino in crosta di patate ,aromi e broccoletti saltati <i>Sea bass in a potatoes crust with herbs and broccoli</i>	€ 13,00
Ricciola cotta e cruda su crema di melanzane <i>cooked and raw amberjack on aubergine cream</i>	€ 14,00
Tagliata di tonno in crosta di pistacchi su insalata di cipolle rosse caramellate patate e menta <i>Sliced tuna with pistachios steak over caramelized red onions and potatoes</i>	€ 14,00
Gamberoni alla griglia <i>Grilled prawns</i>	€ 16,00
Pescato del giorno all'etto <i>Catch of the day 100 grams</i>	€ 6,00

SECONDI DI CARNE

SECOND COURSE MEAT

Medaglione di manzo lessato con salsa verde e verdure saltate <i>Boiled beef with green sauce and sautéed vegetables</i>	€ 13,00
Agnello glassato al Nero d'Avola con patate al forno <i>Glazed lamb in nero d'Avola wine with baked potatoes</i>	€ 14,00
Filetto di maialino " con noci e gorgonzola <i>Pork tenderloin " confit " with walnuts and gorgonzola</i>	€ 13,00
Tagliata di manzo con scaglie di tuma rucola e pachino <i>Sliced beef steak with rochet tuma cheese salad and pachino cherry tomatoes</i>	€ 15,00

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
Maestrone (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

Sorbetto al Limone	€ 3,50
Cannolo	€ 4,00
Semifreddo alle mandorle con colata di cioccolato	€ 5,00
Cassata Siciliana	€ 4,50
Tortino con cuore caldo al cioccolato	€ 5,00
Frutta fresca di stagione	€ 5,00

pag 5

BEVANDE
BEVERAGES

Acqua Panna Naturale/S.Pellegrino Gasata cl 75 € 2,50

Mineral / Fizzy water

Birra Moretti	cl 33	€ 3,00
Birra Moretti	cl 66	€ 4,50
Coca Cola	cl 33	€ 3,00
Coca Cola Zero	cl 33	€ 3,00
Fanta	cl 33	€ 3,00
The Limone	cl 33	€ 3,00
Chinotto	cl 33	€ 3,00

BAR

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

pag 6

AMARI

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

Amaro Amara	€	5,00
Jagermeister	€	3,50

LIQUORI

Lemoncello	€	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 Ecrú' (Passito)	€	4,00
J&B (Whisky)	€	4,00
Cointreau	€	4,00
Laphroaig (Scotch 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