RESTAURANT • SINCE 1988

LA CAMBUSA

TYPICAL SICILIAN CUISINE

Aperti da martedì a domenica - pranzo e cena

Sfoglia

IL MENU

LA CAMBUSA-CUCINA TIPICA SICILIANA
Piazza Marina, 16, 90133 Palermo

INFO & PRENOTAZIONI:
091 584574 | 347 5901917
info@lacambusa.it

Bevande | *Beverages*

Acqua Mangiatorella naturale/gassata (cl 75)	2,5
Mangiatorella natural / sparkling water (cl 75)	
Coca Cola / Zero	3
Arancia rossa (cl 33) | *Blood orange (cl 33)*	3

Birre | *Beers*

Messina (cl 33)	3
Messina Cristalli di Sale (cl 50)	4,5
Ichnusa (cl 50)	4,5
Paulaner weiss (cl 50)	4,5
Menabrea rossa (cl 33)	4
Moretti zero - analcolica (cl 33)	3

ANTIPASTI | *APPETIZERS*

Street food (Panelle, crocche', sfincionello palermitano arancina alla norma)	8
Street food (Panelle, crocche', sfincionello Palermo style and arancina alla norma)	
Tagliere misto di salumi e formaggi Siciliani	10
Mixed platter of Sicilian cold cuts and cheeses	
Parmigiana di melanzane in vaso cottura	9
Eggplant parmigiana in cooking pot	
Insalata di polpo e patate | *Octopus and Potato Salad* *	11
Trilogia sicula (Caponata di spada, Polpette di sarde, Baccala' fritto) *	12
Sicilian trilogy (swordfish caponata, sardine meatballs, fried cod) *	
Zuppa di cozze con ali di pane dorato	9
Mussel soup with golden bread wings	
Crudo e marinato di pesce | *Raw and marinated fish* *	15
Tartare di tonno con bufala e cipolla rossa di tropea caramellata*	13
Tuna tartare with buffalo mozzarella and caramelized red Tropea onion *	

Paella
MEDITERRANEA

25 € PER 2 PERSONE

PRIMI | *FIRST COURSES*

Busiati al pesto mediterraneo (pesto di basilico, mandorle, pomodoro secco, aglio) 9

Busiati with Mediterranean pesto (basil pesto, almonds, dried tomatoes, garlic)

Tagliatelle integrali di Tumminia con pomodorini su crema di melanzane e ricotta salata 10

Wholemeal Tumminia tagliatelle with cherry tomatoes on aubergine cream and salted ricotta

Paccheri al ragu' misto (vitello, maiale) | *Paccheri with mixed ragu' (veal, pork)* 9

Spaghettoni trafilati al bronzo con vongole veraci | *Bronze drawn spaghetti with clams* 13

Bucatini con sarde e finocchietto | *Bucatini with sardines and fennel* 11

Tagliatelle cedro, bottarga e gamberi 13

Tagliatelle with citron, bottarga and prawns

Riso carnaroli con gambero rosso di Mazara , pistacchi e burrata di bufala * 15

*Carnaroli rice with red mazara shrimp, pistachios and buffalo burrata **

Paella * per 2 25

SECONDI | *SECOND COURSES*

Tagliata di manzo con pomodorini rucola e tuma 15

Sliced beef with cherry tomatoes, rocket and tuma

Agnello glassato al Nero d'Avola con patate al forno 14

Amb glazed with Nero d'Avola black with baked potatoes

Filetto di maialino con gorgonzola dop e noci 13

Fillet of suckling pig with gorgonzola dop and walnuts

Baccala' a sfincione con patate | *Baccala 'a sfincione with potatoes* * 11

Filetti di orata farciti con broccoletti e colatura di scamorza affumicata 13

Sea bream fillets stuffed with broccoli and smoked scamorza cheese

Involtini di pesce spada mandorlati con patate al forno con cipolla* 13

Almond swordfish rolls with baked potatoes with onion *

Tagliata di tonno in crosta di pistacchi patate e cipolle di Tropea caramellate 15

Tuna steak in a pistachio crust, potatoes and caramelized Tropea onions

Pescato del giorno (all'etto) | *Catch of the day (per hg)* 6,5

Gamberoni alla griglia | *Grilled prawns* 20

Contorni | *Side dishes*

Insalata verde/mista/pomodoro | *Green / mixed / tomato salad* 4

Patate al forno | *Baked potatoes* *5*

Grigliata di verdure | *Grilled vegetables* 6

Patate fritte | *French fries* 4

INSALATE | *BIG SALADS*

Kalamarina 8

Lattuga, radicchio, rucola, bresaola e scaglie di grana | Lettuce, radicchio, rocket, bresaola and parmesan flakes

Scirocco 10

Lattuga, rucola, gamberi, pomodoro e mais | Lettuce, rocket, shrimp, tomato and corn

Maestrale 8

Lattuga, pomodoro, cipolla, tonno, olive nere e origano | Lettuce, tomato, onion, tuna, black olives and oregano

Grecale 9

Rucola, pomodoro, cipolla, feta, olive nere e basilico | Rocket, tomato, onion, feta, black olives and basil

Caprese 10

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico | Tomato, buffalo mozzarella and basil

Dessert

Cannolo 4

Cassata al bicchiere | *Cassata by the glass* 5

Crostata di fragole | *Strawberry pie* 5

Semifreddo alle mandorle | *Almonds parfait* 5

Sorbetto al limone | *Lemon sorbet* 4

Frutta fresca di stagione | *Fresh fruit of the season* 5

Coppa gelato artigianale (gusti del giorno) 5

Homemade ice cream cup (flavors of the day)

CARTA EI VINI
WINES

Bianchi | *White*

Kaggera Calatafimi (TP)	
In caraffa (ml 500)	4.5
In caraffa (cl 100)	8
Cataratto - al calice	3.5
Grillo - al calice	4
Santero Brut Prosecco - al calice	4
Benanti Etna (CT)	
Contrada Cavaliere (Carricante Etna Bianco Superiore)	35
Cristo di Campobello (AG)	
C'D'C' (Blend uve siciliane)	15
Adènzia (Grillo)	19
Lalùci (Grillo)	21
Fina Marsala (TP)	
Kike (Traminer Aromatico, Sauvignon Blanc)	17
Firriato Paceco (TP)	
Altavilla della Corte (Grillo)	15
Le Sabbie dell'Etna (Carricante, Cataratto)	18
Sant'Agostino (Cataratto, Chardonnay)	24
Gaudensius - Blanc de noir (Etna D.O.C. - metodo classico Brut)	30
Gorghi Tondi Mazara del Vallo (TP)	
Rosa dei venti (Nerello Mascalese)	15
Milazzo Azienda Agricola Campobello di Licata (AG)	
Bianco di Nera (Inzolia, Cataratto - frizzante)	18
Bianco di Nera (Inzolia, Cataratto - frizzante) - 37,5 cl	10
Terre della Baronia (Cataratto)	20
Maria Costanza (Insolia, Chardonnay)	25
Tasca d'Almerita Sclafani Bagni (PA)	
Antisa (Cataratto)	18
Leone d'Almerita (Selezione di uve siciliane)	18

Rossi | *Red*

Kaggera Calatafimi (TP)	
In caraffa (ml 500)	4.5
In caraffa (cl 100)	8
Nero d'Avola - al calice	3.5
Syrah - al calice	4
Baglio di Pianetto Santa Cristina Gela (PA)	
Frappato Bio	14,5
Benanti Etna (CT)	
Serra della Contessa (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)	40
Cusumano Partinico (PA)	
Benuara (Nero d'Avola e Syrah)	17
Disueri (Nero d'Avola)	18,5
Fattorie Azzolino Camporeale (PA)	
Notturno (Nero d'Avola) Monreale doc	14
Di'More (Syrah)	18
Fina (TP)	
Merlot	16
Luna Sicana Casteltermini (AG)	
A'Zzita cu Zitu (Nero d'Avola bio)	17
Milazzo Azienda Agricola Campobello di Licata (AG)	
Terre della Baronia (Nero d'Avola e Perricone)	22
Maria Costanza (Nero d'Avola)	35
Palmeto Costanzo Castiglione di Sicilia (CT)	
Mofete (Nerello Mascalese)	21
Nero di Sei (Nerello Mascalese)	30
Principi di Butera (CL)	
Merlot	18,5
Tasca d'Almerita Sclafani Bagni (PA)	
L'Amuri (Nero d'Avola)	18,5
Rosso del Conte	55
Sallier de La Tour (Syrah)	13
Valle dell'Acate - Acate (RG)	
Cerasuolo di Vittoria (Nero d'Avola, frappato)	19

* Se non disponibili potrebbe contenere prodotti decongelati.
* If not available, it may contain defrosted products.

ALLERGENI

Arachidi e derivati | Peanuts
Frutta a guscio | Nuts
Latte e derivati | Milk
Molluschi | Molluscs
Pesce | Fish
Sesamo | Sesame
Soia | Soya
Crostacei | Crustaceans
Lupini | Lupin
Senape | Mustard
Sedano | Celery
Uova e derivati | Eggs
Glutine | Cereals containing Wheat
Anidride solforosa e solfiti | Sulphur Dioxide (Sulphites)

* * *

RESTAURANT • SINCE 1988
LA CAMBUSA
TYPICAL SICILIAN CUISINE

@la_cambusa_palermo

CUCINA TIPICA SICILIANA DAL 1988

Piazza Marina, 16
90133, Palermo
+39 091 584574 | +39 347 5901917
info@lacambusa.it
www.lacambusa.it