

Il cibo è una piacevole sintesi di una ricchissima gamma di ingredienti della cucina mediterranea, evocativi di una cornice scenografica tra le più pregiate d'Italia, frutto del contributo di tutte le culture che vi si sono susseguite negli ultimi due millenni senza sovrastarsi ma raccogliendosi in un'unica sinfonica armonia.

Il cibo come ambasciatore del paesaggio mediterraneo e della civiltà contadina, importante chiave di lettura per comprendere le dinamiche sociali e culturali di una sicilianità ancora da esplorare del tutto.

Insomma i saperi del territorio rappresentati attraverso la cucina "dei semplici", in grado però di raccontare le sfumature più recondite delle microstorie locali quale paradigma dei sistemi dei valori e della macrostoria dell'uomo".

*"A ciascun territorio la sua agricoltura
e a ciascun popolo la sua dieta"*

L. Sciascia

Rollo

Lo staff di Rollò vi ringrazia per averci scelto.
The staff of Rollò thanks you for choosing us.

BENVENUTI / WELCOME

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la
necessità di consumare alimenti privi di determinate
sostanze allergiche prima dell'ordinazione.

I prodotti con allergeni sono indicati con la sottolineatura.
*The customer is kindly requested to inform the dining room staff
need to consume certain foods lacking
allergic substances before ordering.
Products with allergens are indicated with an underline.*

LEGGENDA ALLERGENI ALLERGEN LEGEND



PESCE
FISH



MOLLUSCHI
CLAMS



LATTICINI
DAIRY
PRODUCTS



GLUTINE
GLUTEN



FRUTTA
A GUSCIO
FRUIT SHELL



CROSTACEI
CRUSTACEANS



ARACHIDI
PEANUTS



LUPINI
LUPINS



UOVA
EGG

SO₂

ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI
DIOXIDE
SULFUR
AND SULPHITES



SOIA
SOY



SESAMO
SESAME



SENAPE
MUSTARD



SEDANO
CELERY

* In caso di mancanza di prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati

** In case of lack of fresh product, some products can be frozen*

*FUMETTO DI PESCE: Pesce misto per zuppa, crostacei, cipolla, sedano, carote,
olio EVO, alloro, aglio, prezzemolo, paprika dolce, vino bianco, pomodoro,
concentrato di pomodoro, sale, pepe, peperoncino, anice stellato.

**FISH BROTH: Mixed fish for soup, shellfish, onion, celery, carrots,
EVO oil, bay leaf, garlic, parsley, sweet paprika, white wine, tomato,
tomato paste, salt, pepper, chili pepper, star anise.*

Grazie per l'attenzione
Thanks for the attention

P' Accuminciari

(Antipasti / Appetizers)

Antipasto del Golfo * € 18,00

Insalata di mare, tonno affumicato, caponata di pesce, gambero* marinato, sarda a beccafico, pesce spada affumicato
Seafood salad, smoked tuna, fish caponata, marinated prawn, sardine 'beccafico', smoked swordfish*

Antipasto rustico Rollò € 14,00

Prodotti tipici secondo la disponibilità del giorno
Typical products according to the availability of the day

Insalata di mare * / Sea salad * € 13,00

Sarde a "beccafico" € 9,00

Sarde, mollica di pane, passolina (uva passa), pinoli, aglio, prezzemolo, succo di arancia, sale, pepe, origano
Sardines, breadcrumbs, raisins, pine nuts, garlic, parsley, orange juice, salt, pepper, organ

Caponata di pesce * e mandorle tostate € 10,00

Cipolla, sedano, capperi, concentrato di pomodoro, olive, aceto, origano, melanzane fritte, olio EVO, zucchero, sale, pepe, pesce fritto infarinato
Fish caponata and toasted almonds *, onion, celery, capers, tomato paste, olives, vinegar, oregano, fried aubergines, EVO oil, sugar, salt and pepper*

Caponata alla siciliana / Sicilian caponata € 8,00

Cipolla, sedano, capperi, concentrato di pomodoro, olive, aceto, origano, melanzane fritte, olio EVO, zucchero, sale e pepe
Onion, celery, capers, tomato paste, olives, vinegar, oregano, fried aubergines, EVO oil, sugar, salt and pepper

Mortadella arrosto con stracciatella € 9,00

e pesto di pistacchi
Roasted Mortadella with stracciatella and pistachio pesto

Misto caldo / Mixed hot € 5,00

Patatine* fritte, panelle e crocchè
*Chips *, panelle and crocche'*

Cozze scoppiate / Peppered mussels € 10,00

Cozze, aglio, prezzemolo, olio EVO, pepe
Mussels, garlic, parsley, EVO oil, pepper

Polpo * fritto su letto di rucola, pomodorini e mandorle tostate € 14,00

Fried octopus on a bed of rocket, cherry tomato and toasted almonds*

Bruschette alla siciliana / Sicilian bruschetta € 5,00

Pomodoro fresco, basilico, aglio, olio Evo, sale e pepe
Fresh tomato, basil, garlic, EVO oil, salt and pepper

Polpettine di sarde al pomodoro e mentuccia € 9,00

Sarde, mollica di pane, menta, passolina (uva passa), pinoli, uova, latte, salsa di pomodoro, aglio, cipolla, olio Evo, sale, pepe
Sardines, breadcrumbs, mint, raisins, pine nuts, eggs, milk, tomato sauce, garlic, onion, EVO oil, salt, pepper

Coperto / Covered € 1,50

A Pasta

(Primi Piatti / First Dishes)

Pasta 'chi sardi'

€ 14,00

Sarde, finocchietto, passolina (uva passa), pinoli, cipolla, aglio, concentrato di pom., zafferano, olio EVO, sale, pepe, fumetto di pesce
Sardines, fennel, raisins, pine nuts, onion, garlic, tomato concentrate, saffron, EVO oil, salt, pepper, fish soup

Anelletti al forno alla palermitana

€ 8,00

Cipolla, carote, sedano, macinato di vitello, salsa di pomodoro, piselli, melanzane, formaggio
Onion, carrots, celery, ground veal, tomato sauce, peas, aubergines and cheese

Lasagne al forno

€ 8,00

Cipolla, carote, sedano, macinato di vitello, salsa di pomodoro, piselli, formaggio e besciamella
Onion, carrots, celery, ground veal, tomato sauce, peas, cheese and beachamel

Cous Cous di pesce / Fish Cous Cous

€ 16,00

Alla Norma

€ 9,00

Salsa di pomodoro, cipolla, basilico, melanzane fritte, ricotta salata, sale, pepe, zucchero, olio EVO
Tomato sauce, onion, basil, fried aubergines, ricotta with salt, salt, pepper, sugar, EVO oil

Mare Fuori *

€ 15,00

Gamberi*, vongole, pesto di pistacchi, aglio, fumetto di pesce, olio EVO, sale, pepe e pomodorini
Prawns*, clams, pistachi pesto, garlic, fish soup, EVO oil, salt, pepper and cherry tomatoes

Spaghettoni freschi alle vongole *

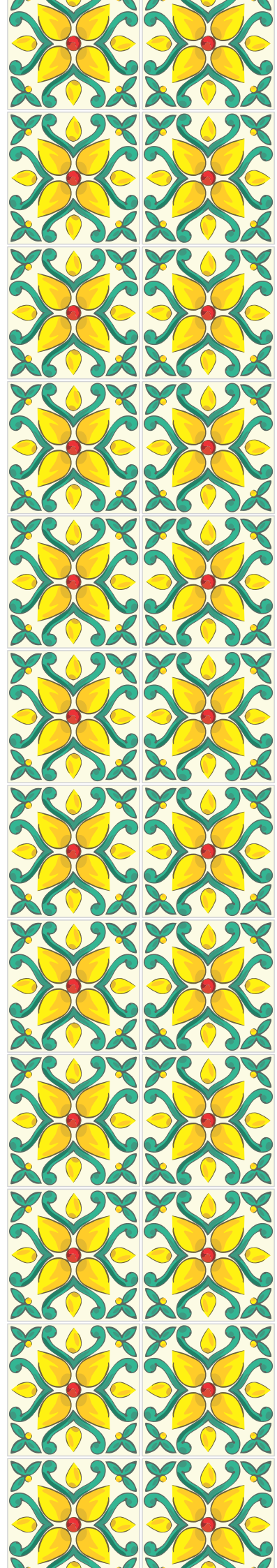
€ 15,00

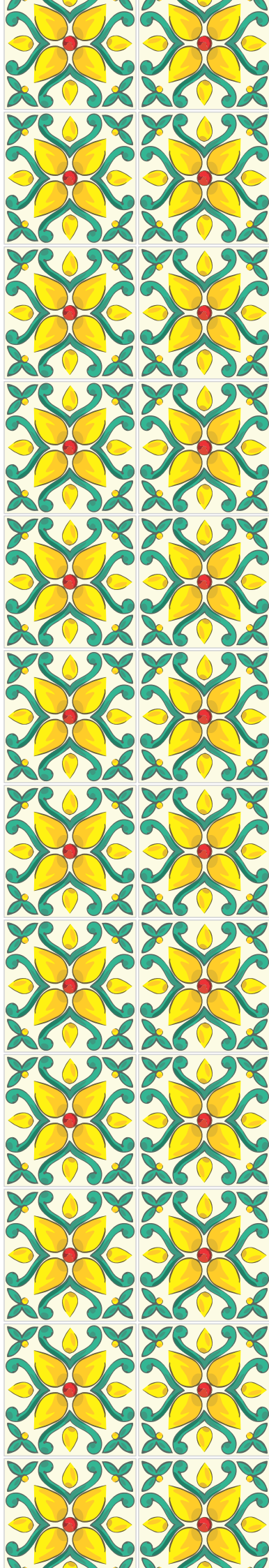
Vongole, olio EVO, aglio, prezzemolo e fumetto di pesce
Clams, EVO oil, garlic, parsley and fish soup

Gnocchi al pistacchio e speck

€ 9,00

Gnocchi di patate, burro, cipolla, carote, sedano, crema di latte, pistacchi e speck
Potato gnocchi, butter, onion, carrots, celery, milk cream, pistachios and speck





Risotto al ragù di Triglie* e crema di zucchini € 15,00

Triglie*, zucchini, cipolla, aglio, fumetto di pesce, olio Evo, menta, sale e pepe

Red mullet*, courgettes, onion, garlic, fish soup, EVO oil, mint, salt and pepper

Risotto alla marinara

€ 15,00

Cozze, vongole*, totani*, gamberi*, scampi*, pomodoro, aglio, olio EVO, prezzemolo, fumetto di pesce, sale e pepe

Mussels, clams*, squid*, prawns*, scampi*, tomato, garlic, EVO oil, parsley, fish soup, salt and pepper

Spaghettoni freschi all' Astice*

€ 19,00

(Minimo 2 porzioni)

Astice*, pomodorini, prezzemolo, salsa di pomodoro, fumetto di pesce, aglio, olio EVO, sale e pepe

Lobster*, cherry tomatoes, parsley, tomato sauce, fish soup, garlic, EVO oil, salt and pepper

Spaghettoni neri con ragù di Ombrina*, gambero* e pistacchio

€ 15,00

Ombrina*, gamberi*, pomodorini, pesto di pistacchio, fumetto di pesce, aglio, prezzemolo, olio Evo, sale e pepe

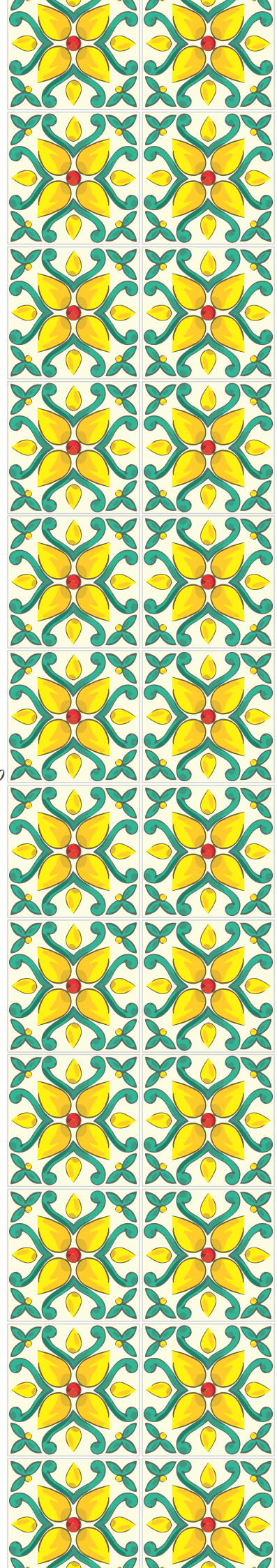
Ombrina*, shrimp*, cherry tomatoes, pistachio pesto, fish soup, garlic, parsley, EVO oil, salt and pepper

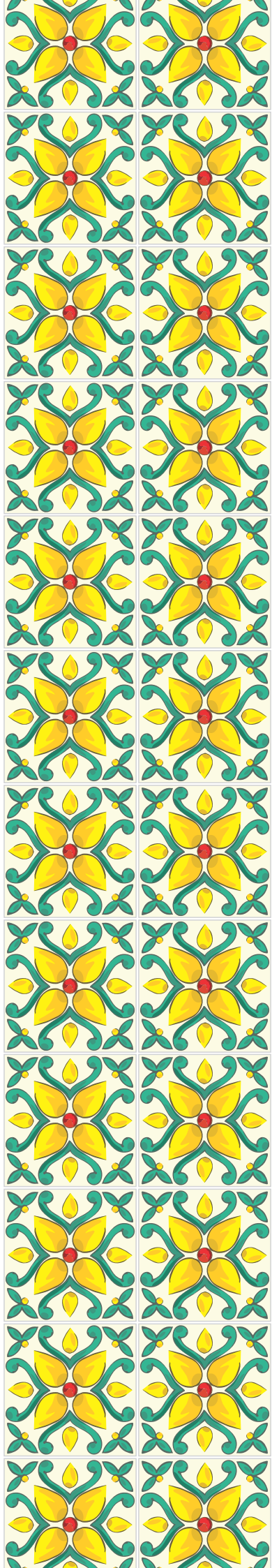
Pi Sicunnu

(Secondi Piatti / Second Courses)

<u>Pesce spada ai ferri</u> * / <i>Grilled <u>Swordfish</u> *</i>	€ 15,00
<u>Frittura di totani</u> * / <i>Fried <u>Squid</u> *</i>	€ 15,00
<u>Frittura di pesce</u> * / <i>Mixed fried <u>fish</u> *</i> <u>Totani, sarde e gamberi</u> <u>Squid, sardines and prawns</u>	€ 16,00
<u>Francio di Ombrina</u> * <i>alla Pantasca</i> <u>Ombrina*</u> infarinata e frita, pomodoro, capperi, olive, origano, cipolla, basilico, olio EVO, aglio, sale e pepe <u>Ombrina*</u> floured and fried, tomato, capers, olives, oregano, onion, basil, EVO oil, garlic, salt and pepper	€ 14,00
<u>Zuppa di cozze</u> / <i>Mussel soup</i> <u>Cozze</u> , pomodoro, aglio, prezzemolo, olio Evo, sale, pepe e crostini di pane <u>Mussels</u> , tomato, garlic, parsley, EVO oil, salt, pepper and bread croutons	€ 13,00
<u>Polpo bollito</u> * / <i>Boiled Octopus *</i>	€ 5,00 all'etto
<u>Porchetta di maiale</u> / <i>Pork loin</i>	€ 10,00
<u>Bistecca di vitello ai ferri</u> / <i>Grilled veal steak</i>	€ 15,00
<u>Salsiccia siciliana arrosto</u> / <i>Roast Sicilian sausage</i>	€ 9,00
<u>Involtini alla Siciliana</u> Carne di vitello, <u>mollica</u> , <u>caciocavallo</u> , uva passa, <u>pinoli</u> , olio EVO, <u>formaggio</u> , prezzemolo, cipolla <i>Veal, breadcrumbs, caciocavallo cheese, raisins, pine nuts,</i> <i>EVO oil, cheese, parsley, onion</i>	€ 10,00
<u>Pollo panato</u> / <i>Breaded chicken</i>	€ 9,00
<u>Stinco di Maiale con contorno</u> <i>Pork knuckle with sidedish</i>	€ 15,00
<u>Insalatona al tonno</u> / <i>Tuna salad</i>	€ 9,00
<u>Insalatona spada fumè</u> / <i>Smoked sword salad</i>	€ 9,00
<u>Insalata Caprese</u> Pomodoro, mozzarella, basilico <i>Tomato, mozzarella cheese, basil</i>	€ 8,00

Coperto / Covered € 1,50





P' Accompagnari (Contorni / Side Dishes)

Patate al forno

Baked potatoes

€ 4,00

Insalata Siciliana

Pomodoro, cipolla, capperi, filetti di acciughe e origano
Tomato, onion, capers, anchovies and oregano

€ 6,00

Insalata mista / Mixed salad

€ 4,00

***Patatine fritte* * / French fries ***

€ 4,00

***Friarielli ripassati* * / Sautèed friarielli ***

Friarielli, olio EVO, aglio, sale e pepe
Friarielli, EVO oil, garlic, salt and pepper

€ 4,00

Verdure grigliate / Grilled vegetables

Secondo disponibilità
Depending on availability

€ 4,00

Inoltre potete guardare direttamente al banco
all'interno del locale per i contorni del giorno

*Moreover, you can look at the side dishes of the day
directly at the counter inside the restaurant*

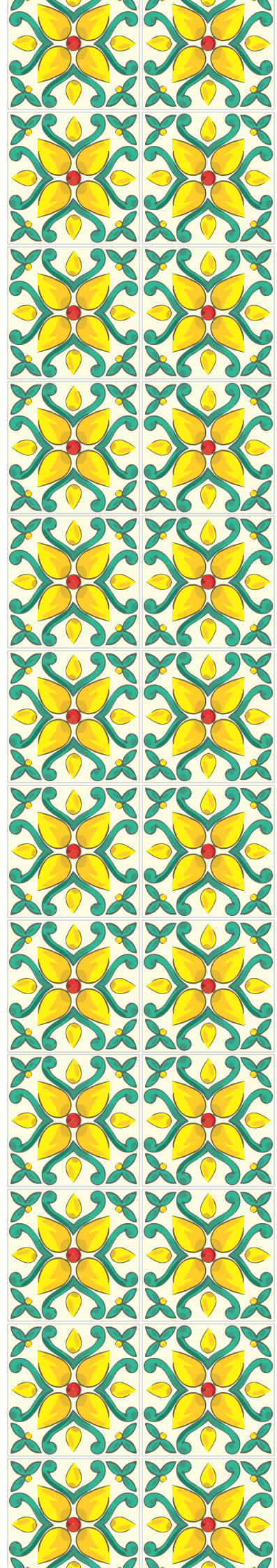
Coperto / Covered € 1,50

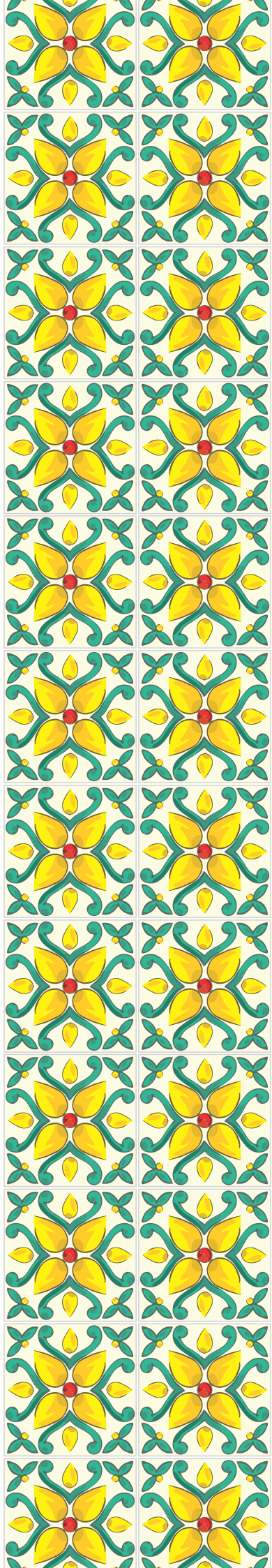
P'Arrifriscariti

(Bibite / Drinks)

Aperol Spritz	€ 6,00
Campari Spritz	€ 7,00
Limoncello Spritz	€ 7,00
Gin Tonic / Gint Lemon	€ 7,00
Bibite in vetro / Drinks 33 cl Coca-Cola, Fanta, Sprite	€ 2,50
Coca Cola 1 lt	€ 3,50
Estathè 33 cl (Pesca o Limone / Peach or Lemon)	€ 2,00
Succo di Frutta / Fruit juice 25 cl	€ 2,00
Bibite Siciliane / Sicilian Drinks 27,5 cl Scegli la tua preferita all'interno del locale Choose your favorite inside the club	€ 2,50
Birra Beck's 33 cl	€ 2,50
Birra Ceres 33 cl	€ 4,00
Birra Semedorato 33 cl	€ 2,50
Birra Semedorato 66 cl	€ 3,50
Birra alla spina Messina ai cristalli di sale 20 cl	€ 3,50
Birra alla spina Messina ai cristalli di sale 40 cl	€ 6,00
Vino Locale Calice / Local Wine by the glass	€ 4,00
Vino Locale Bianco / Local white Wine 1/2 Lt	€ 7,00
Vino Locale Rosso / Local red Wine 1/2 Lt	€ 7,00
Acqua 75 cl / Glass bottle of water	€ 2,50
Caffè	€ 1,20
Limoncello	€ 3,00
Amaro	€ 3,00
Grappa	€ 4,00

Coperto / Covered € 1,50





P' Allestiri in bellezza

(Dessert)

<i>Frutta di stagione</i> / Seasonal fruit	€ 3,00
<i>Cannolo siciliano Rollo</i> * <i>Sicilian cannolo made Rollo</i>	€ 4,00
<i>Cannolo scomposto</i> * <i>Divided Sicilian cannolo</i>	€ 5,00
<i>Cassatella di ricotta</i> * <i>Sicilian Cassatella with ricotta</i> *	€ 2,50
<i>Tartufo al cioccolato</i> * / Chocolate truffle *	€ 4,00
<i>Tartufo al pistacchio</i> * / Pistachio truffle *	€ 4,00
<i>Tortino mirò al limone</i> * / Miro' cake with lemon *	€ 4,00
<i>Granita al limone</i> / Lemon granita	€ 3,00
<i>Cassata Siciliana</i> / Sicilian Cassata	€ 4,00
<i>Parfait di mandorle</i> / Almonds parfait	€ 4,00

I nostri Vini

Cantina Fina

KIKÈ - Bianco/White DOC Sicilia
Traminer aromatico - Sauvignon Blanc

€ 20,00

Cantina Musita

KARIMA - Bianco/White DOC Sicilia
Grillo

€ 15,00

AISHA - Bianco/White IGP Terre Siciliane
Catarratto - Mosto mosso

€ 15,00

RAYAN - Bianco/White IGP Terre Siciliane
Chardonnay

€ 15,00

AMÀL - Rosso/Red IGP Terre Siciliane
Syrah

€ 15,00

Cantina Alessandro di Camporeale

BENEDÈ - Bianco/White DOC Sicilia
Catarratto

€ 18,00

DONNATA - Rosso/Red DOC Sicilia
Nero d'Avola

€ 18,00

Cantina Liberamente

JEANS - Bianco/White Frizzante
Vino di Castellammare del Golfo

€ 15,00

Tenuta San Giorgio

MILLESIMATO - Prosecco DOC

€ 20,00

Terre di Bruca

PETRA - Frizzante Sicilia BIO IGT

€ 18,00

QUARANTA - Nero d'Avola BIO DOC

€ 18,00

VEZZO - Grillo BIO DOC

€ 18,00

SYRANO - Syrah BIO IGT Terre Siciliane

€ 18,00

