

## ANTIPASTI

POLPO CROCCANTE SU CREMA DI  
CAROTE AROMATIZZATA AL ROSMARINO 15€

Polpo\*, Carote, Burro

FRITTURA DI PESCE 15€

Totani\*, Gambero rosa\*, Spatola\*

TARTAR DI TONNO , INSALATINA VERDE E  
CIPOLLA ROSSA ACIDULA 16€

Tonno\*, Cipolla, Aceto

SARDE IN PASTELLA SU CREMA DI 14€

CAPPERI E NOCI, INSALATINA, CIPOLLA  
ACIDULA E CHIPS DI PANE AI CEREALI

Sarda\*, Capperi, Noci, Cereali, Cipolla, Olio,  
Pepe

COPPA DI MAIALE CON RUCOLA E  
SCAGLIE DI GRANA 13€

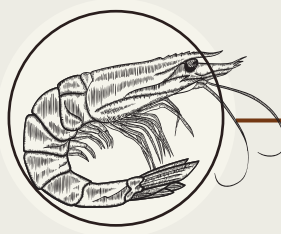
Grana, Rucola, Maiale

CAPONATA SICILIANA 10€

Cipolla, Sedano, Capperi, Olive, Pepe,  
Aceto, Melanzane

Servizio 10%





## STARTER

SEARED OCTOPUS ON ROSEMARY-  
FLAVORED CARROT CREAM 15€

Octopus\*, Carrots, Butter

FRIED FISH 15€

Squid\*, Pink shrimp\*, Flagfish\*

TUNA TARTAR, MIX SALAD AND SOUR RED  
ONION 16€

Tuna\*, Onion, Vinegar

BATTERED SARDINE ON A CREAM OF  
CAPERS AND WALNUTS, SALAD, SOUR  
ONION AND CEREAL BREAD CHIPS 14€

Sardine\*, Capers, Walnuts, Cereals, Onion, Oil,  
Pepper

PORK NECK WITH ROCKET AND  
PARMESAN SHAVINGS 13€

Grana, Rocket, Pork

SICILIAN CAPONATA 10€

Onion, Celery, Capers, Olives, Pepper

Servizio 10%





## PRIMI PIATTI

BUSIATA PESTO DI PISTACCHIO E  
GAMBERO ROSA 15€  
Gambero rosa\*, Pistacchio, Aglio, Pepe

CALAMARATA CON SCORFANO,  
POMODORINO E MANDORLE TOSTATE 15€  
Scorfano\*, Mandorle, Aglio, Pepe,

BUSIATA CON RAGÙ DI POLPO E MOLLICA  
TOSTATA AROMATIZZATA ALLE ERBE 15€  
Polpo\*, Mollica, Aglio, Menta, Basilico, Pepe

CALAMARATA CON COZZE, CREMA DI  
MELANZANE AL BASILICO 15€  
Cozze, Melanzane, Basilico, Aglio

TAGLIATELLA ALLA NORMA 12€  
Salsa pomodoro, Melanzana, Basilico, Ricotta  
salata

TAGLIATELLA AL RAGÙ DI CINGHIALE 15€  
Cinghiale, Cipolla, Sedano, Burro,  
Parmigiano,

Servizio 10%



## FIRST COURSES

- BUSIATA WITH PINK SHRIMP AND PISTACHIO PESTO 15€  
Pink shrimp\*, pistachio, garlic, pepper
- CALAMARATA WITH SCORPION FISH, CHERRY TOMATOES AND TOASTED ALMONDS 15€  
Scorpionfish\*, Almonds, Garlic, Pepper,
- BUSIATA WITH OCTOPUS RAGÙ AND TOASTED BREADCRUMBS FLAVORED WITH HERBS 15€  
Octopus\*, Breadcrumbs, Garlic, Mint, Basil, Pepper
- CALAMARATA WITH MUSSELS AND BASIL-SCENTED EGGPLANT CREAM 14€  
Mussels, Eggplant, Basil
- TAGLIATELLA ALLA NORMA 12€  
Tomato sauce, eggplant, basil, salted ricotta
- TAGLIATELLE WITH WILD BOAR RAGÙ 15€  
Wilson bora, Onion, Celery, Butter, Parmesan

Service 10%



## SECONDI PIATTI

TONNO SCOTTATO CON INSALATINA DI POMODORINI, MAIONESE AL BASILICO E MANDORLE TOSTATE 16€

Tonno\*, Ciliegino , Uova, Basilico

SPIGOLA SCOTTATA, INSALATINA DI FAGIOLINI, SCALOGNO MARINATO E ACETO BALSAMICO 15€

Spigola\*, Fagiolina, Scalogno

SPATOLA PANATA CON MISTICANZA, SALSA TARTARA, CIPOLLA ROSSA ACIDULA 15€

Spatola\*, Cipolla, Aceto, Maionese

SGOMBRO CON COUS COUS FREDDO DI VERDURE E OLIO AL BASILICO 14€

Sgombro\*, Cous cous, Olio, Verdure miste

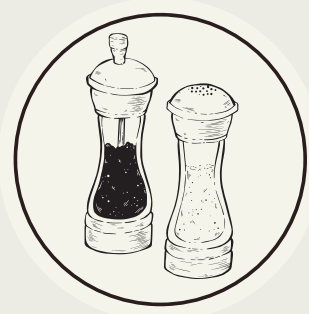
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA 18€

Grana, Rucola, Manzo

FILETTO DI MAIALE CON SALSA AL VINO ROSSO, PATATE CROCCANTI E CIPOLLA ARROSTO 14€

Maiale, Patate, Cipolla, Vino rosso, Pepe

Servizio 10%



## SECOND COURSES

SEARED TUNA WITH CHERRY TOMATO SALAD, BASIL MAYONNAISE, AND TOASTED ALMONDS  
Tuna\*, Cherry Tomatoes, Eggs, Basil 16€

SEARED SEA BASS, GREEN BEAN SALAD, MARINATED SHALLOTS, BALSAMIC VINEGAR  
Sea bass\*, green beans, shallots 15€

BREADED FLAGBFISH WITH MIXED SALAD, TARTAR SAUCE, AND SOUR RED ONION  
Flagfish\*, Onion, Vinegar, Mayonnaise 15€

MACKEREL WITH COLD VEGETABLE COUSCOUS AND BASIL OIL  
Mackerel\*, Couscous, Oil, Mixed vegetable 14€

SLICED BEEF WITH ROCKET AND PARMESAN SHAVINGS  
Grana, Rocket, Beef 18€

PORK TENDERLOIN WITH RED WINE SAUCE, CRISPY POTATOES AND ROASTED ONION  
Pork, Potatoes, Onion, Red Wine, Pepper 14€





## CONTORNI

PATATE AL FORNO	5€
INSALATA MISTA	5€
SPAGHETTI ZUCCHINE FRITTI	5€
INSALATA DI FAGIOLINI E POMODORINO	5€

## DESSERT

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI	5€
PARFAIT AL PISTACCHIO	5€
MOUSSE AL CIOCCOLATO	5€
CASSATA SICILIANA	5€
CANNOLO CON RICOTTA	4€
SORBETTO AL LIMONE	3€

## LIQUORI

ZIBIBBO DI SICILIA	3,5€
AMARO	3€
LIMONCELLO	2,5€
MARSALA	3€





## SIDE DISHES

BAKED POTATOES	5€
MIXED SALAD	5€
GREEN BEAN AND CHERRY TOMATO SALAD	5€
FRIED ZUCCHINI SPAGHETTI	5€

## DESSERT

RED BERRY CHEESECAKE	5€
PISTACHIO PARFAIT	5€
CHOCOLATE MOUSSE	5€
SICILIAN CASSATA	5€
CANNOLO WITH RICOTTA	4€
LEMON SORBET	3€

## LIQUORS

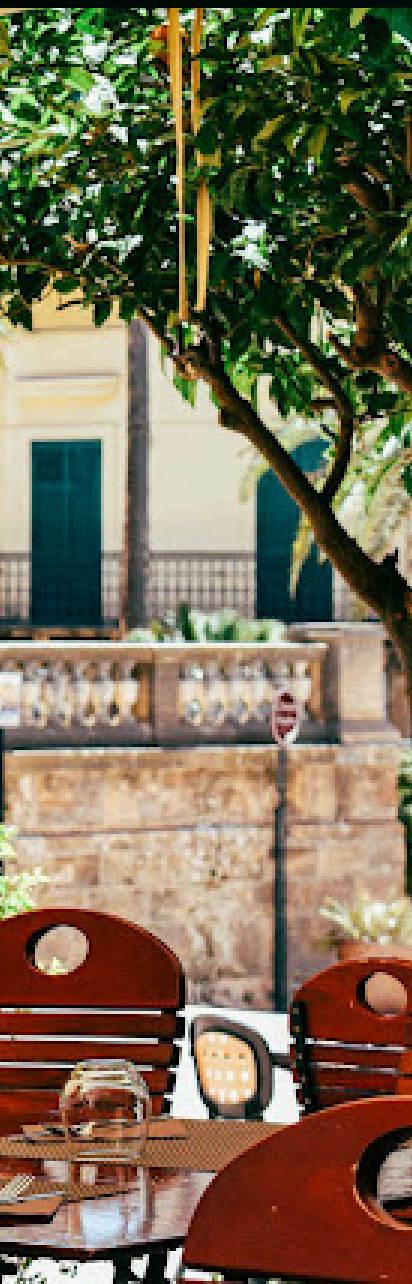
SICILIAN ZIBIBBO	3,5€
AMARO	3€
MARSALA	2,5€
LIMONCELLO	3€





## CAFFETTERIA

CAFFÈ	1,2€
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,3€
CAFFÈ MACCHIATO	1,5€
CAFFÈ AMERICANO	2€
CAFFÈ CORRETTO	2€
CAPPUCCINO	2,5€



## BIBITE

ACQUA <small>NATURALE O GASSATA</small>	2,5€
ACQUA CL 50 <small>NATURALE O GASSATA</small>	1€
COCA COLA <small>LATTINA CL 33</small>	2,5€
FANTA <small>LATTINA CL 33</small>	2,5€
SPRITE <small>LATTINA CL 33</small>	2,5€
THÈ PESCA <small>LATTINA CL 33</small>	2€

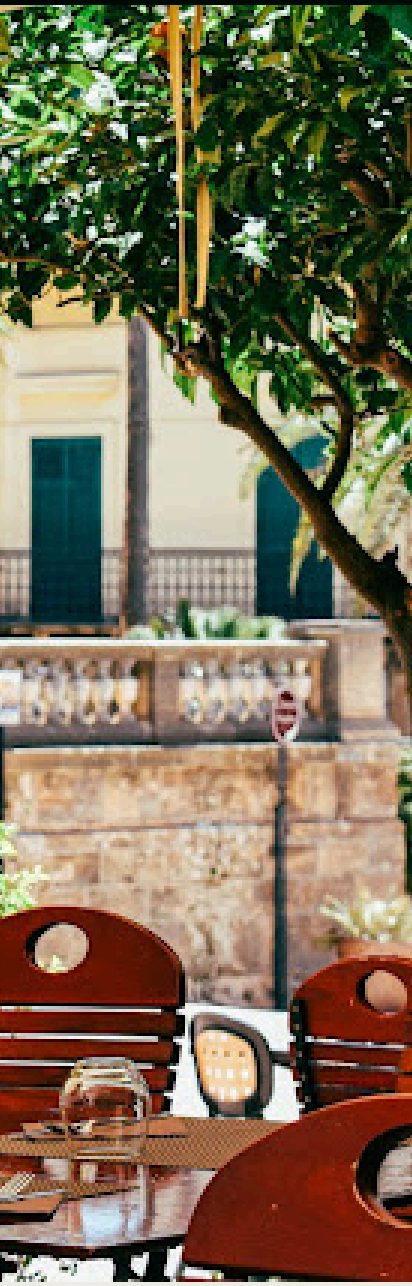
## BIRRE

BIRRA DELLO STRETTO CL 33	4€
BIRRA ALLA SPINA CL 0,20	3€
BIRRA ALLA SPINA CL 0,40	4,5€



## CAFETERIA

COFFEE	1,2€
DECAFFEINATED COFFEE	1,3€
MACCHIATO COFFEE	1,5€
AMERICAN COFFEE	2€
CORRECTED COFFEE	2€
CAPPUCCINO	2,5€



## DRINKS

WATER <small>STILL OR SPARKLING</small>	2,5€
50CL WATER <small>STILL OR SPARKLING</small>	1€
COCA-COLA <small>33CL CAN</small>	2,5€
FANTA <small>33CL CAN</small>	2,5€
SPRITE <small>33CL CAN</small>	2,5€
PEACH TEA <small>33CL CAN</small>	2€

## BEERS

STRAIT BEER 33CL	4€
DRAFT BEER 0.20 CL	3€
DRAFT BEER 0.40 CL	4,5€



## VINI BIANCHI

<b>COMETA</b> [FIANO 100%]. CANTINE PLANETA - MENFI [AG]	40€
<b>PIETRA NERA</b> [ZIBIBBO 100%] AZ. VIN. MARCO DE BARTOLI - MARSALA [TP]	40€
<b>SUL VULCANO</b> [ETNA BIANCO CARICANTE 100%] CANTINA DONNA FUGATA ETNA NORD	40€
<b>CA SCORCIA</b> [GRILLO 100%] AZ. AGR. ANTONIO GERARDI - SCIACCA (AG)	36€
<b>CARICANTI</b> [CARRICANTE 100%] CANTINA GULFI - RAGUSA	31€
<b>KHEIRE</b> [GRILLO 100%] AZ. TENUTA GORGHI TONDI - MAZARA DEL VALLO (TP)	31€
<b>ANTONIO GERARDI BIANCO</b> [GRILLO 100% VINO NATURALE] AZ. AGR. ANTONIO GERARDI - SCIACCA (AG)	31€
<b>I PUPAZZI</b> [GRILLO 100% NATURALE METODO ANCESTRALE] AZ. AGR. ANTONIO GERARDI - SCIACCA (AG)	26€
<b>SCIANTONÈ</b> [CHARDONNAY 100%] CANTINE CARUSO E MININI - MARSALA (TP)	26€
<b>SENTIERO DELLE GERLE</b> [ETNA BIANCO DOC CARICANTE 100%] CANTINE SETTESOLI - MENFI (AG)	23€
<b>LUCIDO</b> [CATARRATTO 100%] .... AZ. VIN. MARCO DE BARTOLI - MARSALA [TP]	22€
<b>SOLE E VENTO</b> [GRILLO 50% ZIBIBBO 50%] AZ. VIN. MARCO DE BARTOLI - MARSALA [TP]	22€





## VINI BIANCHI

<b>CATALÙ</b> [CATARRATTO 100%] CANTINE CARUSO E MININI - MARSALA [TP]	22€
<b>LE SABBIE DELL'ETNA</b> [ETNA BIANCO DOC] CANTINE FIRRIATO - TRAPANI	22€
<b>CHARME</b> [VINO FRIZZANTE]. CANTINE FIRRIATO - TRAPANI	21€
<b>MAMARÌ</b> [SAUVIGNON BLANC 100%] CANTINE FINA - MARSALA [TP]	20€
<b>URRA DI MARE</b> [SAUVIGNON BLANC 100%] CANTINE SETTESOLI - MENFI AG]	20€
<b>CALAMOSSA</b> [UVE AUTOCTONE A BACCA BIANCA - FRIZZANTE] CANTINE SETTESOLI - MENFI [AG]	20€
<b>BABBIO</b> [UVE AUTOCTONE A BACCA BIANCA - MOSSO] AZ. TENUTA GORCHI TONDI - MAZARA DEL VALLO [TP]	20€
<b>ANTONIO GERARDI</b> [GRILLO 100%] AZ. AGR. ANTONIO GERARDI - SCIACCA (AG)	20€
<b>KIKÈ</b> [TRAINER 50% SAUVIGNON BLANC 50%] CANTINE FINA - MARSALA [TP]	20€
<b>ANSÒ</b> [UVA A BACCA BIANCA FRIZZANTE ] CANTINE CARUSO E MININI - MARSALA [TP]	20€
<b>ZOLÌ</b> [INSOLIA 100%] CANTINE CARUSO E MININI - MARSALA [TP]	19€
<b>GRICÓ</b> [GRECANICO 100%] CANTINE CARUSO E MININI - MARSALA [TP]	19€



## VINI ROSSI

### GULFI

[CERASUOLO DI VITTORIA 100%]  
AZ. GULFI SOCIETÀ AGRICOLA

46€

### SORELLE

[SYRAH 50% NERO D'AVOLA 50%]  
AZ. TENUTA GORGHİ TONDI - MAZARA DEL VALLO

34€

### ROSSO DI MARCO

[PIGNATELLO 100%]  
AZ. VIN. MARCO DE BARTOLI - MARSALA TP

26€

### LE SABBIE DELL'ETNA

[NERELLO MASCALESE 50% NERELLO CAPPUCCIO 50%]  
CANTINA FIRRIATO - CASTIGLIONE DI SICILIA CT

23€

### ANTONIO GERARDI

[CABERNET SAUVIGNON 100%]  
AZ. AGR. ANTONIO GERARDI - SCIACCA (AG)

20€

### MANDRAROSSA

[NERO D'AVOLA 100%]  
CANTINE SETTESOLI - MENFI [AG]

20€

### PERRICONE

[PERRICONE 100%]  
CANTINE FINA - MARSALA TP

20€

### COSTE A PREOLA

[NERO D'AVOLA 100%]  
AZ. TENUTA GORGHİ TONDI - MAZARA DEL VALLO [TP]

19€

### MERIDIANO 12

[SYRAH 100%]  
TENUTA GORGHİ TONDI - MAZARA DEL VALLO (TP)

19€

### DUMÈ

[FRAPPATO 100%]  
AZ. TENUTA GORGHİ TONDI - MAZARA DEL VALLO [TP]

19€

### RESILINCE PERRICONE

[PERRICONE 100%]  
CANTINA COLOMBA BIANCA MAZARA DEL VALLO (TP)

19€





## VINI ROSATI

- ANTONIO GERARDI** 33€  
[PERRICONE 50%]  
AZ. AGR. ANTONIO GERARDI - SCIACCA [AG]
- LE SABBIE DELL'ETNA** 21€  
[NERELLO MASCALESE 100%]  
CANTINA FIRRIATO - CASTIGLIONE DI SICILIA [CT]
- ROSA DEI VENTI** 19€  
[NERO MASCALESE 100%]  
AZ. TENUTA GORGHY TONDI - MAZARA DEL VALLO [TP]



## BOLLICINE

- PETRAMATER** 30€  
[CARRICANTE BRUT]  
TENUTE ORESTIADI GIBELLINA [TP]
- PALMARES BRUT** 20€  
[VINO SPUMANTE - BIOLOGICO]  
TENUTA GORGHY TONDI - MAZARA DEL VALLO [TP]
- PALMARES ROSE** 20€  
(VINO SPUMANTE EXTRA DRY - BIOLOGICO)  
AZ. TENUTA GORGHY TONDI - MAZARA DEL VALLO [TP]
- FUSHÀ** 20€  
[INSOLIA - METODO CHARMAT]  
BAGLIO DI PIANETTO SANTA CRISTINA - GELA [PA]



## APERITIVI

APEROL SPRITZ	6€
CAMPARI SPRITZ	6€
GIN TONIC	6€
GIN LEMON	6€
VODKA TONIC	6€



## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2

## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3

## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



4

## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



5

## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6

## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



7

## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## CROSTACEI

8



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

9

## GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

10

## LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

11

## SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

12

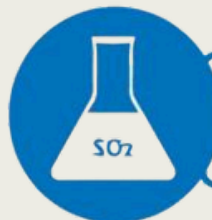
## SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

13

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

14

## UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo