



ohana

RISTORANTE PIZZERIA

Benvenuti
Welcome

Antipasti

Appetizers

Cruditè* della casa €25 (2, 4, 12)

Homemade crudités

Millefoglie di Polpo* e patate €16 (2, 4, 12)

Carpaccio di polpo, patate, menta, olio aromatizzato alle erbe

Octopus, potatoes, mint, herb-flavored oil

Tagliatelle di seppia* su vellutata di piselli e finto caviale €20 (4, 12)

Cuttlefish tagliatelle on velvety pea soup and mock caviar

Sashimi di tonno* servito su colatura

di mozzarella e brunoise di pesche €18 (4, 17)

Tuna sashimi served on mozzarella filling and peach brunoise

Patate&Cozze 2.0 servite su vellutata

di patate viola con chips di patate viola €15 (1, 12)

Potatoes & Mussels 2.0 served on creamy purple potato chips

Tartare di manzo alla mediterranea €15 (7)

Beef tartare Mediterranean style

Primi

First dishes

Perle di riso al nero di seppia*, burro di gamberi*

con stracciatella e quenelle di gambero rosso* €24 (2, 4, 7, 9, 12)

Cuttlefish ink rice pearls, shrimp butter with stracciatella cheese and red shrimp quenelle

Tonnarello al ragù di polpo* e scaglie di mandorla €20 (1, 3, 4, 8, 9)

Cuttlefish ink rice pearls, shrimp butter with stracciatella cheese and red shrimp quenelle

Tonnarello con vongole e salicornia €22 (1, 3, 12)

Tonnarello pasta with octopus ragout and almond flakes

Tonnarello con crema di zafferano,

fiori di zucca e polvere di pistacchio €20 (1, 3, 7, 8)

Tonnarello pasta with saffron cream, squash blossoms and pistachio powder

Busiate alla Norma ai 3 pomodori su fonduta di ricotta

e croccante di melanzane €15 (1, 3, 7)

Busiate pasta with "Norma" sauce with 3 tomatoes on a ricotta cheese fondue and eggplant crunch

Ravioli con burrata mantecati al burro,

con tartare di scampi*, zeste di limone e katsuobushi €24 (1, 2, 3, 4, 7)

Ravioli with burrata whipped with butter, with langoustine tartare lemon zest and katsuobushi

Secondi

Main courses

Frittura di calamari* e gamberi rosa €20 (1, 2, 4, 12)

Fried squid* and pink shrimp

**Tataki di tonno* al sesamo su crema di zucchini
e pomodori confit €22** (4, 7, 14)

Sesame tuna tataki on creamed zucchini and confit tomatoes

**Polpo* scottato su crumble di pane, cipolla caramellata,
pomodorini confit, capperi e maionese di polpo €20** (1, 4, 9, 12)

Seared octopus on bread crumble, caramelized onion, confit tomatoes, capers and octopus mayonnaise

Filetto di vitello scaloppato in salsa vinegrette €25

Escalloped veal tenderloin in vinegrette sauce

Tagliata di manzo su letto di misticanza e grana €22 (7)

Sliced beef on mixed salad and grana cheese

Contorni

Side dish

Verdure grigliate €5

Grilled vegetables

Patate al forno €5

Baked potatoes

Verdure di stagione €5

Seasonal vegetables

Insalata mista €5

Mixed salad

Menù Degustazine

“In Giro per la Sicilia”

Tasting Menu “Around Sicily”

Menù di Pesce €75

Selezione dello Chef di 4 Portate

Chef's Selection of 4 Courses

Menù di Carne €55

Selezione dello Chef di 4 Portate

Chef's Selection of 4 Courses

Degustazione di Vini €30

Abbinamento di 4 Calici in base al menù scelto

Combination of 4 Glasses based
on the menu chosen

Menù Bimbi

Children's Menu

Pasta al pomodoro €8

Pasta with tomato sauce

Cotoletta e patatine fritte €10

Meat cutlet and french fries



ohana

RISTORANTE PIZZERIA

Dolci&dessert

Cannolo Siciliano €5

Cheesecake vari gusti €5

Frutti di bosco, pistacchio, cioccolato
Berries, pistachio, caramel, chocolate

Tiramisù €6

Crumble di cacao con gelato alla vaniglia €5

Cocoa crumble with vanilla ice cream

Macedonia di frutta fresca €5

Fresh fruit salad

Vini dessert&Amari

Tenuta Regaleali

Diamante traminer moscato giallo €7

Talisker whiskey €10

Amari €5

Zacapa rum €10

Grappa bianca barrique €7

Limoncello €5

Aperitivo rinforzato

Tagliere per 2 persone €25

Selezione di salumi e formaggi madoniti

Chopping board for 2 people - Selection of Madonie cured meats and cheeses

Tagliere per 2 persone €35

Selezione di crudi e affumicati di pesce*

Chopping board for 2 people - Selection of raw and smoked fish*.

Cocktails

Spritz Aperol €7

Spritz Campari €7

Limoncello Spritz €7

Margarita €8

Cosmopolitan €9

Espresso Martini €8

Gin tonic/lemon €8

Vodka tonic/lemon €8

Rum&Cola €8

Whiskey cola €8

Negroni €9

Negroni sagliato €9

Americano €8

Lista Vini

Wine List

Vini bianchi

Tenuta Capofaro

Didyme	Malvasia Isola di Salina	€42
--------	--------------------------	-----

Donnafugata

Sul Vulcano	Etna bianco carricante	€7 • €20
-------------	------------------------	----------

Tenute Lombardo

Grillo d'Altura	Grilo	
-----------------	-------	--

Fontanafredda

Val di Tana	Roero Arneis	€30
-------------	--------------	-----

Vini rossi

Tenuta Tascante

Gaia Nera Etna Rosso	Nerello mascalese	€45
----------------------	-------------------	-----

Sallier de la tour	Syrah	€8 • €35
--------------------	-------	----------

Tenute Regaleali

Cygnus	Nero d'Avola e Cabernet	€35
--------	-------------------------	-----

Guarnaccio	Perricone	€30
------------	-----------	-----

Fontanafredda

Le Righe	Nebbiolo	€30
----------	----------	-----

Vini rosè

Donnafugata

Sul Vulcano	Etna rosato Nerello mascalese	€8 • €26
-------------	-------------------------------	----------

Tenuta Regaleali

Sallier de la tour		
--------------------	--	--

Madamarosè	Syrah	€30
------------	-------	-----

Bollicine

Astoria lounge	Spumante brut	€7 • €20
----------------	---------------	----------

Fontanafredda

Alta langa		€35
------------	--	-----

Tenute Lombardo

d'Altura brut Nature	Catarratto	€35
----------------------	------------	-----

Birre

Messina Cristalli di sale

cl. 33

€4

Birra alla Spina

Raffo

cl. 0,2

€4

cl. 0,4

€6

Peroni Rossa

cl. 0,2

€4

cl. 0,4

€6

Peroni Bianca

cl. 0,2

€4

cl. 0,4

€6

Bibite

soft drink

Acqua osmotizzata

€3

Naturale - Frizzante

Bibite in bottiglietta vetro

€3

Coca-Cola - CocaCola Zero - Fanta - Sprite

	SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
1		Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
2		Crostaicei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3		Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
4		Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
5		Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
6		Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
7		Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
8		Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.

9		Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10		Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11		Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
12		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
13		Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
14		Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
15		Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
16		Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3


ohana
 RISTORANTE PIZZERIA

Coperto € 3,00 / Covered € 3,00

"Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche".
 "The consumer is requested to inform the room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances."

NB. *In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco *
 NB. *In the absence of fresh product, some products may be deep-frozen or from freezing by blast chiller and marked with an asterisk *.