



La Bisaccia

Ristorante



Il Ristorante La Bisaccia è immerso nel silenzio, in una natura rigogliosa; quiete e pace scandiscono il tempo di questo luogo, si respira un'atmosfera unica ed intrigante.

La sua posizione panoramica permette di godere di una splendida e suggestiva vista che domina la valle e sconfina sino al golfo di Castellammare. Un locale elegante, in grado di trasmettere piacevoli sensazioni con una cucina della tradizione siciliana leggermente rivisitata con 'uso di prodotti tipici del territorio.

Qui si ha la possibilità di riassaporare il gusto della nostra originaria memoria con pietanze e sapori difficili da trovare altrove.

La Bisaccia Restaurant is immersed in silence, in a luxuriant nature; quiet and peace mark the time of this place, you can breathe a unique and intriguing atmosphere.

Its panoramic position allows you to enjoy a splendid and suggestive view that dominates the valley and borders on the Gulf of Castellammare.

An elegant restaurant, able to convey pleasant sensations with a slightly revisited Sicilian cuisine with the use of typical local products. Here you have the opportunity to savor the taste of our original memory with dishes and flavors that are difficult to find elsewhere.

Ristorante

La Bisaccia

VA A MARE

Antipasti Starters

Insalata di polpo

€ 12,00

(polpo, sedano, prezzemolo, aglio, limone, aceto bianco, sale, acetelli, olio d'oliva)

Octopus appetizer

(octopus, celery, parsley, garlic, lemon, white vinegar, salt, acetelli, olive oil)

Cocktail di gamberi

€ 10,00

(gambero, salsa rosa, arancia, granella di pistacchio, sale)

Shrimp cocktail

(shrimp, pink sauce, orange, pistachio grains, salt)

Primi Piatti First Courses

Spaghettoni gambero e pistacchio

€ 18,00

(gambero, bisque di gamberi, besciamella al pistacchio, vino bianco, sedano, carote, prezzemolo, sale, olio d'oliva)

Shrimp and pistachio spaghettoni

(shrimp, shrimp bisque, pistachio bechamel, white wine, celery, carrots, parsley, salt, olive oil)

Tagliatelle al nero di seppia

€ 20,00

(tagliatelle, seppia, nero di seppia, vino bianco, pomodoro, prezzemolo, aglio, sale, olio d'oliva, mollica tostata)

Tagliatelle with cuttlefish ink

(tagliatelle, cuttlefish, cuttlefish ink, white wine, tomato, parsley, garlic, salt, olive oil, toasted breadcrumbs)

Antipasti Starters

Antipasto Bisaccia

x2 € 18,00

*(-selezione di antipasti a discrezione dello chef –
aglio, prezzemolo, sale, pepe, formaggio Grana Padano, verdure miste)*

Bisaccia starter

*(- selection of starters at the discretion of the chef –
garlic, parsley, salt, pepper, Grana Padano cheese, mixed vegetables)*

Caponata di melanzane

€ 8,00

(melanzane, sedano, olive, capperi, cipolla, salsa di pomodoro, aceto, olio d'oliva)

Aurbergine caponata

(aubergines, celery, olives, capers, onion, tomato sauce, vinegar, olive oil)

Frittelle della zia

€ 7,00

*(zucchine, ricotta, uova, mollica bianca, riduzione di Marsala
e succo di arancia, sale)*

Aunt pancakes

*(zucchini, ricotta cheese, eggs, white breadcrumbs, Marsala reduction
and orange juice, salt)*

Bruschetta con patè di pomodoro secco (4 pz.)

€ 4,50

(patè di pomodoro secco, olio d'oliva)

Bruschetta with dried tomato pâté (4 pcs)

(dried tomato pâté, olive oil)

Bruschetta classica (4 pz.)

€ 4,50

(pomodoro, aglio, basilico, sale, olio d'oliva)

Classic bruschetta (4 pcs)

(tomato, garlic, basil, salt, olive oil)

Uovo in camicia su crema di gorgonzola, noci e lamelle di tartufo

€ 8,00

(uova, gorgonzola, noci, lamelle di tartufo)

Poached egg on gorgonzola cream, walnuts and truffle slices

(eggs, gorgonzola cheese, walnuts, truffle slices)

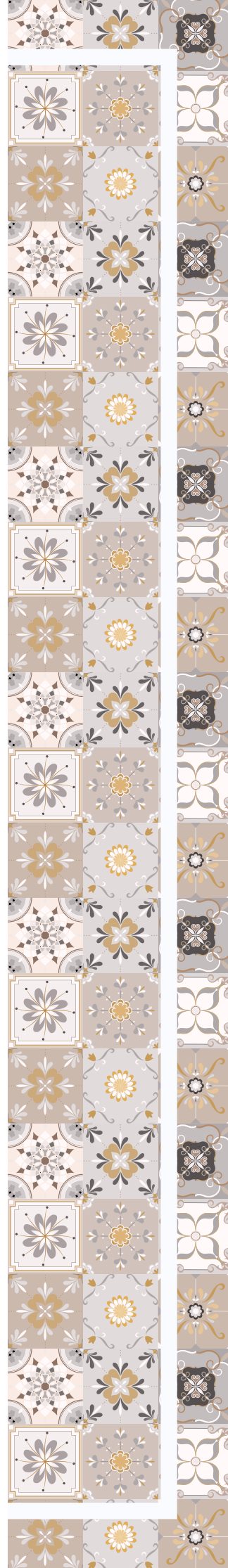
Tagliere di salumi

x2 € 12,00 x4 € 20,00

(selezione di salumi)

Salami platter

(selection of mixed cold cuts)



Primi Piatti First Courses

**Fagottino ripieno di pere e formaggio
con crema di gorgonzola e noci ***

€ 14,00

(gorgonzola, pere, noci, noce moscata)

**Homemade bundle filled with pear and cheese with
gorgonzola cheese and nuts ***

(homemade bundle, gorgonzola cheese, pears, nuts, nutmeg)

Gnocchi pistacchio e speck

€ 13,00

(gnocchi, crema di pistacchio, speck, vino bianco, aglio, sale)

Pistachio and speck gnocchi

(gnocchi, pistachio cream, speck, white wine, garlic, salt)

Fettuccine con ragù bianco di lepre

€ 16,00

*(lepre, carote, sedano, cipolla, vino bianco, ginepro, noce moscata,
parmiggiano reggiano, sale, olio d'oliva)*

Fettuccine with white ragù

*(hare, carrots, celery, onion, white wine, juniper, nutmeg, parmesan cheese,
salt, olive oil)*

Fettuccine con ragù di cinghiale e funghi porcini *

€ 15,00

*(carne di cinghiale, funghi porcini, salsa di pomodoro, sedano,
carote, cipolla, aglio, bacche di ginepro, olio d'oliva)*

Fettuccine with wild boar ragout and porcini mushrooms *

*(fettuccine pasta, wild boar meat, porcini mushrooms, tomato sauce, celery,
carrots, onion, garlic, juniper berries, olive oil)*

**Maccheroni trafilati a mano con salsa di
pomodoro fresco e melanzane (1)**

€ 14,00

(salsa di pomodoro fresco, melanzane fritte, basilico, sale, olio d'oliva)

Hand drawn maccheroni with fresh tomato sauce and aubergines (1)

(maccheroni pasta, fresh tomato sauce, fried aubergines, basil, salt, olive oil)

(1) pasta di produzione propria / homemade pasta

**presenza di prodotto surgelato / presence of frozen product*

Tricolore alla Bisaccia (penne di tre colori)

€ 13,00

(melanzane, salsiccia, pomodori datterini, grana padano, aglio, basilico, sale, pepe, olio d'oliva)

Bisaccia Tricolor (three colored pasta)

(aubergines, sausage, datterini tomatoes, grana padano cheese, garlic, basil, salt, pepper, olive oil)

Busiate con pesto di zucchine, ricotta e mandorle (1)

€ 12,00

(pasta fresca busiate, zucchine, ricotta, mandorle, menta, basilico, sale, pepe, olio d'oliva)

Busiate with zucchini pesto, ricotta and almonds (1)

(fresh pasta busiate, zucchini, ricotta cheese, almonds, mint, basil, salt, pepper, olive oil)

Spaghetti con pesto alla trapanese

€ 12,00

(pesto di pomodoro fresco, mandorle, grana padano, basilico, aglio, sale, pepe, olio d'oliva)

Spaghetti with Trapani-style pesto

(spaghetti, fresh tomato pesto, almonds, grana padano, basil, garlic, salt, pepper, olive oil)

Risotto in crema di tartufo

€ 14,00

(riso, funghi champignons, bechamel, lamelle di tartufo, aglio, sale, noce moscata, olio di tartufo)

Risotto in truffle cream

(rice, champignons mushrooms, bechamel, truffle slices, garlic, salt, nutmeg, truffle oil)

Risotto rosso con ragù di salsiccia

€ 12,00

(riso, salsiccia, pomodoro, vino rosso, grana padano, prezzemolo, sale, olio d'oliva)

Red risotto with sausage ragout

(rice, sausage, tomato, red wine, grana padano cheese, parsley, salt, olive oil)

Secondi Piatti *Second Courses*

Filetto di manzo grigliato (circa 200 g)

€ 19,00

(filetto di manzo, sale, olio d'oliva)

Grilled beef fillet (around 200 g)

(beef fillet, salt, olive oil)

Filetto di manzo grigliato ai funghi porcini * (circa 200 g) € 22,00

(filetto di manzo, funghi porcini, panna, aglio, prezzemolo, sale, pepe nero, olio d'oliva)

Grilled beef fillet with porcini mushrooms * (around 200 g)

(beef fillet, porcini mushrooms, cream, garlic, parsley, salt, black pepper, olive oil)

Filetto di manzo grigliato tartufato (circa 200 g) € 24,00

(filetto di manzo, gorgonzola, panna, tartufo, aglio, sale, olio d'oliva)

Grilled truffled Beef fillet (around 200 g)

(beef fillet, gorgonzola cheese, cream, truffle, garlic, salt, olive oil)

Bistecca di cuberoll alla griglia (circa 400 g)

€ 23,00

(cuberoll, sale, olio d'oliva)

Grilled cuberoll beef steak (around 400 g)

(cuberoll beef steak, salt, olive oil)

Bistecca di cuberoll grigliato ai funghi porcini (circa 400 g) € 25,00

(cuberoll, funghi porcini, vino bianco, sale, aglio, olio d'oliva)

Grilled cuberoll beef steak with porcini mushrooms (around 400 g)

(cuberoll beef steak, porcini mushrooms, white wine, salt, garlic, olive oil)

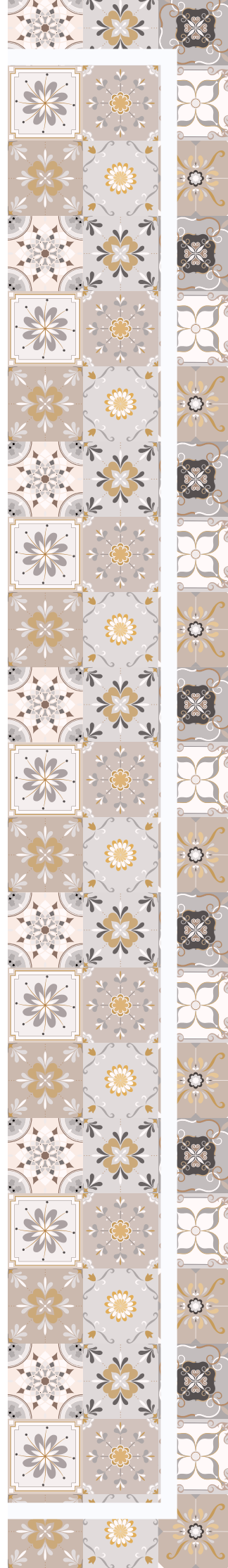
Tagliata di Reale gliagliata (circa 400 g)

€ 16,00

(Reale, sale, olio d'oliva)

Grilled beef brisket cut (around 400 g)

(beef brisket cut, salt, olive oil)



Tagliata di Reale grigliata al pistacchio (circa 400 g) € 18,00
(Reale, farina di pistacchio, sale, pepe, olio d'oliva)

Grilled pistachio beef brisket cut (around 400 g)
(beef brisket cut, pistachio flour, salt, pepper, olive oil)

Tagliata di Reale grigliata tartufata (circa 400 g) € 20,00
(Reale, lamelle di tartufo, mollica bianca, sale, pepe, prezzemolo, olio di tartufo)

Grilled truffled beef brisket cut (around 400 g)
(beef brisket cut, truffle slices, white breadcrumbs, salt, pepper, parsley, truffle oil)

Tagliata di Reale grigliata tricolore (circa 400 g) € 19,00
(Reale, rucola, pomodori datterini, scaglie di Grana Padano, sale, pepe, olio d'oliva)

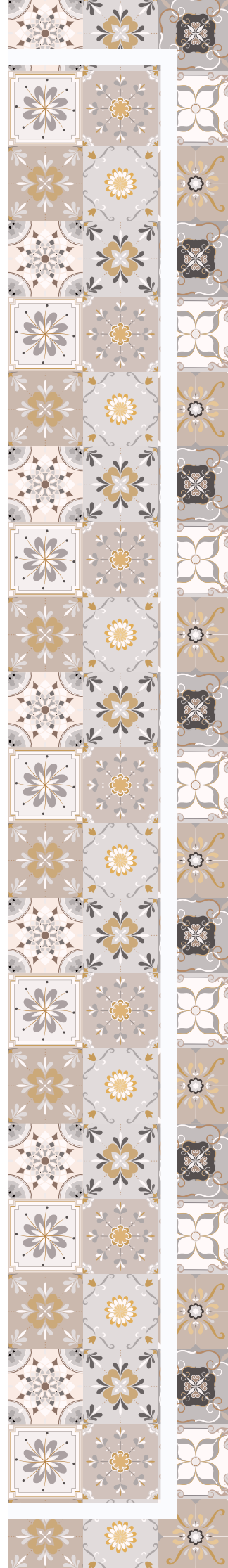
Grilled tricolor beef brisket cut (around 400 g)
(beef brisket cut, rocket, datterini tomatoes, flakes of Grana Padano cheese, salt, pepper, olive oil)

Grigliata mista € 16,00
(selezione di carni miste grigliate, spezie, olio d'oliva)

Mixed grilled meats
(selection of mixed grilled meat, spices, olive oil)

Pollo panato € 8,00
(pollo, pangrattato, uova, formaggio, prezzemolo, aglio, sale, olio d'oliva)

Breaded chicken
(chicken, breadcrumbs, eggs, cheese, parsley, garlic, salt, olive oil)



Contorni Side Dishes

<i>Insalata siciliana</i> (pomodoro, cipolla, olive, acciughe) <i>Sicilian salad</i> (tomato, onion, olives, anchovies)	€ 4,00
<i>Insalata mista</i> (lattuga Iceberg, rucola, radicchio, olive, pomodoro) <i>Mixed salad</i> (Iceberg lettuce, rocket, radish, olives, tomato)	€ 3,50
<i>Insalata verde</i> (lattuga Iceberg) <i>Green salad</i> (Iceberg lettuce)	€ 3,00
<i>Grigliata di verdure</i> (melanzane grigliate, zucchine, peperoni, funghi, olio d'oliva) <i>Grilled vegetables</i> (grilled aubergines, zucchini, peppers, mushrooms, olive oil)	€ 6,00
<i>Patate alla Bisaccia</i> (patate, mollica bianca, curcuma, paprika, curry, peperoncino, olio d'oliva) <i>Bisaccia potatoes</i> (potatoes, white breadcrumbs, turmeric, paprika, curry, chilli pepper, olive oil)	€ 5,00
<i>Patatine fritte</i> <i>French fries</i>	€ 3,50

Coperto Cover Charge € 2,00

*In mancanza di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati
In the absence of fresh products, frozen products will be used

Frutta e Dessert *Fruit and Dessert*

Frutta di stagione € 5,00
(seasonal fruit)

Tortino cuore caldo cioccolato bianco e pistacchio € 4,00
(black hot chocolate pastry with white chocolate and pistachio)

Tortino cuore caldo € 4,00
(black hot chocolate pastry)

Parfait di mandorle € 4,50
(almond parfait)

Parfait al pistacchio € 4,50
(pistachio Parfait)

Cassatella* € 3,00
(Sicilian sweet dough filled with ricotta cheese and chocolate chip mixture)

Cannolo siciliano € 2,50
(Sicilian pastry consisting of a tube-shaped shell of fried pastry dough filled with ricotta cheese and chocolate chip mixture)

Dolci senza glutine
(Gluten-free desserts)

I dolci sono tutti di nostra produzione / Desserts are all home-made

Bevande e aperitivi *Drinks and appetizers*

Acqua Lt. 1 € 3,00

Coca Cola Lt. 1 € 5,00

Coca Cola cl. 33 € 3,00

Coca Cola Zero cl. 33 € 3,00

Fanta cl. 33 € 3,00

Birra Nastro Azzurro cl. 66 € 4,50

Birra Nastro Azzurro cl. 33 € 3,00

Birra Messina € 5,50

Cristalli di sale cl. 50

Birra Messina € 4,00

Cristalli di sale cl. 33

Vino sfuso Rosso Lt. 1 € 8,00

Vino sfuso Rosso Lt. 0,5 € 5,00

Vino sfuso Rosso Lt. 0,25 € 4,00

Vino sfuso Bianco Lt. 1 € 8,00

Vino sfuso Bianco Lt. 0,5 € 5,00

Vino sfuso Bianco Lt. 0,25 € 4,00

Aperitivo € 6,00

Digestivi *Digestifs*

Amaro € 4,00

Limoncello € 4,00

Grappa € 5,00

Caffè € 2,00

Carta dei Vini *Wine List*

Cantina Castellucci Miano

Sampieri	€ 28,00
<i>Catarratto Frizzante (Bianco)</i>	
Miano	€ 26,00
<i>Catarratto (Bianco)</i>	

Cantina Coppola 1971 Bollicine Bio

Anymus	€ 19,00
<i>Catarratto e Grecanico Frizzante (Bianco)</i>	

Cantina Cuore di Marchesa

Etna Bianco	€ 38,00
<i>Catarratto e Carricante 100%</i>	

Cantina Murgo

Etna Rosso	€ 35,00
<i>Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio</i>	

Cantina Poggio di Bortolone

Cerasuolo di Vittoria	€ 26,00
<i>Nero D'Avola e Frappato (Rosso)</i>	
Frappato	€ 24,00
<i>(Rosso)</i>	

Cantina Brugnano

Honoris Causa	€ 48,00
<i>Nero D'Avola e Syrah</i>	
Perricone	€ 24,00
<i>(Rosso)</i>	
Naisi	€ 22,00
<i>Nero D'Avola, Cabernet, Sauvignon (Rosso)</i>	
Merlot	€ 18,00
<i>(Rosso)</i>	
Insolia	€ 16,00
<i>(Bianco)</i>	

Cantina Maenza Vini

Perricone Rosato	€ 24,00
Syrah	€ 22,00
<i>(Rosso)</i>	
Catarratto	€ 18,00
<i>(Bianco)</i>	

Cantina Cellaro

Lumà Grillo	€ 18,00
<i>(Bianco)</i>	
Lumà Rosato	€ 18,00
<i>Nero d'Avola, Merlot</i>	
Micina	€ 20,00
<i>Nero d'Avola in appassimento, (Rosso)</i>	
Quattro Borghi	€ 16,00
<i>Nero d'Avola (Rosso)</i>	
Quattro Borghi	€ 16,00
<i>Nerello Mascalese (Rosso)</i>	
Quattro Borghi	€ 16,00
<i>Syrah (Rosso)</i>	

“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”

“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”

“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”

“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.

