



# • da stefano •

TRATTORIA CUCINA TIPICA

## Menù

### Antipasti

Antipasto salumi e formaggi	€ 10,00
Antipasto della casa	€ 15,00
Antipasto da Stefano	€ 20,00

### Primi

Pasta al pomodoro	€ 7,00
Pasta con legumi	€ 7,00
Lasagna	€ 8,00
Pennette alla norma	€ 8,00
Pasta al ragù	€ 10,00
Pasta alla carbonara	€ 10,00
Pasta con broccoli arriminati	€ 10,00
Scialatelli con crema di asparagi e guanciale	€ 11,00
Tagliatelle salsiccia e porcini	€ 12,00
Pasta sarde e finocchi	€ 12,00
Medaglioni zucca e salsiccia	€ 12,00

### le ricette locali

Rigatoni al sugo di pecora	€ 10,00
Maccheroni al ragù di suino nero	€ 12,00
Pasta fresca con crema di cardi selvatici, ricotta, fresca, guangile e datterino	€ 12,00



*La pasta tutta amastratina*

### Pasta 'ncaciata

€ 14,00

Ragù misto con piselli, uovo sodo, melanzane fritte, provola dei nebrodi, mortadella, polpettine, mollica "atturrata".

È la pasta del commissario Montalbano. Non una semplice pasta al forno e più di una buonissima pasta con le melanzane squisita anche al forno. Si tratta di un primo piatto siciliano ricco e saporito che vede insieme sedani, passata, uova, caciocavallo e melanzane. Tra le pagine intrise di dettagli sulle avvicinati indagini, le pennellate psicologiche ed evocative dei personaggi coinvolti nei racconti di Camilleri, trova spazio anche uno spaccato sulle abitudini e i piaceri di uno dei personaggi più amati della letteratura contemporanea, proprio il Commissario Montalbano. Come tutte le ricette genuine regionali, anche questa ricca e sostanziosa conosce tantissime varianti. La nostra, di certo è la più fedele.





TRATTORIA CUCINA TIPICA

## Secondi

Parmiggiana	€ 8,00
Petto di pollo arrosto	€ 8,00
Fetta di capicollo	€ 10,00
Cotoletta di vitello	€ 12,00
Scaloppine funghi e piselli	€ 12,00
Carne di cavallo	€ 12,00
Fettina di trinca	€ 15,00
Filetto di maiale	€ 15,00
Agnellone in umido	€ 15,00
Spezzatino al sugo	€ 15,00
Spezzatino in bianco	€ 15,00
Arrosto misto	€ 15,00
Capretto al forno con patate	€ 15,00
Carne di suino nero al sugo	€ 15,00

## le ricette locali

Insalata di "masciddaro"	€ 8,00
Trippa	€ 10,00
Lumache	€ 12,00
Carne di pecora al sugo	€ 15,00
Fegato con "frazzuolo"	€ 3,00 al pezzo
Lingua	€ 1,00 al pezzo
Stigghiole	€ 4,00 al pezzo

## Vino

Vino della casa 1/2 litro	€ 5,00
Vino della casa 1 litro al calice	€ 10,00 € 2,50
Insolia	€ 11,00
Nero d'Avola	€ 12,00
Cerasuolo di Vittoria	€ 15,00

## Digestivi

Amari	€ 2,50
Amari riserva	€ 3,50
Grappe	€ 2,50
Grappe riserva	€ 4,00

coperto: €2,00

Il seguente menù è soggetto alla disponibilità  
ed alla stagionalità della materia prima

## Contorni

Spicchio di carciofo grigliato	€ 1,00
Insalata	€ 3,00
Caponata	€ 3,00
Cicoria ripassata	€ 3,00
Patate al forno	€ 3,00
Ceci	€ 3,00
Fave a "cunigghiu"	€ 3,00
Fave fresche con guanciale	€ 3,00
Spinaci ripassati	€ 3,00
Zucca in agrodolce	€ 3,00
Indivia riccia ripassata	€ 3,00
Cavolo capuccio con salsiccia	€ 4,00
Verza al pomodoro	€ 4,00

## Frutta e dessert

Frutta	€ 3,00
Cannolicchio	€ 2,50
Dessert della casa	€ 4,00
Flan	€ 4,00
Tartufo	€ 4,00

## Bevande

Acqua	€ 2,50
Gazzosa	€ 1,00
Coca cola	€ 2,00
Thé freddo	€ 2,00

## Birre

Beck's cl.33	€ 2,50
Ceres	€ 3,50
Forst cl.33	€ 2,00
Forst cl.66	€ 3,50
Tuborg cl.66	€ 4,00
Heineken cl.33	€ 2,50
Corona	€ 3,50
Tennent's	€ 3,50
Menabrea	€ 4,50
24 baroni	€ 10,00
Analcolica	€ 2,50
Peroni senza glutine	€ 3,00