



# *Menù*

*Chef Calogero Branca*

*\*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.  
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù*

 **Piatto Vegetariano**

## *Antipasti*

### *Starters*

*Polpo, croccché e macco di ceci siciliani (9.14)*

€ 15

*Octopus, croccché and macaroni of Sicilian chickpeas*

*Parmigiana di melanzane (1.7.8)* 

€ 11

*Aubergine Parmigian*

*Finissima di vitello arrosto, sfoglia di rucola e salsa al parmigiano (1.3.7.8)*

13€

*Very fine roasted veal, rocket pastry and parmesan sauce*

*Elementi di mare (1.4.6.9.14)*

€ 24

*Porchetta di pesce spada all'agrodolce; frittella di baccalà; polpo, croccché e macco di ceci; tartare di tonno e bottarga; sashimi di ricciola marinato con soia e croccante di sedano rapa*

*Sweet and sour swordfish; cod pancake; octopus, cross and chickpea paste; tuna tartare and bottarga; marinated amberjack, sashimi with soya and crunchy celeriac*

*Pinzimonio di mare (2-4-6-9-14)*

€ 25

*Sashimi di ricciola, tonno, ombrina, gambero rosso, ostrica selvatica e stick di ortaggi*

*Sashimi of amberjack, tuna, navrina, red shrimp, wild oyster and vegetable sticks*

*Ballarò street food (1.4.5.7.8.9.11)*

€ 12

*Arancinette alla carne ed al burro; panelle; croccché di patate; sfincionello bagherese; crostino ai funghi con prosciutto e mozzarella; spiedino siciliano*

*Arancinette alla carne ed al burro; panelle; potato croquettes; sfincionello bagherese; crostino ai funghi con prosciutto e mozzarella; spiedino siciliano*

\*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.  
*The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù*

## **Primi**

### *Main courses*

***Linguine di pasta fresca artigianale alla carrettiera, cremoso di broccoli, gamberi rossi e mollica tostata alla bottarga (1.2.4)*** € 19

*Homemade pasta linguini alla carrettiera, creamy broccoli, red shrimp and roasted shellfish*

***Bucatini di pasta fresca con sarde, finocchietto selvatico e pane fritto (1-4-8)*** € 15

*Pasta fresca artigianale allo zafferano, pesto di finocchietto selvatico, pinoli, passolina, sarde e pane fritto*

*Homemade pasta with saffron, wild fennel pesto, pine nuts, passolina, sardines and fried bread*

***Gnocchi di patate con baccalà e frutti di mare (1-2-4-9-14)*** € 20

*Potato's gnocchi with cod and seafood*

***Raviolo nella norma (1.3.7)*** € 13

*Pasta ripiena di melanzane e ricotta, salsa di pomodoro e ricotta informata*

*Ravioli pasta stuffed with aubergine and ricotta, tomato sauce and baked ricotta*

***Panciotti alla boscaiola (1.3.7)*** € 14

*Pasta fresca artigianale ripiene con ricotta e spinaci, cremoso di pomodorino al parmigiano, salsiccia spadellata e porcini*

*Homemade pasta stuffed with ricotta and spinaches, creamy parmesan tomatoes, sausage and porcini mushrooms*

\*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.  
*The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù*

## **Secondi**

### *Second courses*

***Pesce spada in porchetta, cipolla caramellata e funghi trifolati (1.4.6)*** € 17

*Swordfish in porchetta, caramelized onion and chopped mushrooms*

***Baccalà cotto a bassa temperatura, salsa di cipolle all'anciova rossa e tegola al caciocavallo (1.4.7)*** € 22

*Low-temperature cooked cod, red anchovy onion sauce and caciocavallo tile*

***Frittura di mare e verdure con salsa all'agrodolce (1.2.4.6.14)*** € 15

*Fried fish and vegetables with a sweet and sour sauce*

***Guancia di maialino nero dei Nebrodi, pavé di ortaggi glassati e salsa al vino passito (6.9)*** € 18

*Nebrodi black pig cheek, glazed vegetable cobblestones and sweet wine sauce*

***Gratella nell'orto (1.7)*** € 20

*Crepinette di suino nero dei Nebrodi; bombetta di vitello alla siciliana; tagliata di angus irlandese; filetto di suino nero dei Nebrodi bardato al guanciale*

*Black Nebrodi pork crepinette; sicilian style calf bowler; irish angus cut; pork fillet covered with cheek*

***Pescato del giorno (4)*** € 6 per 100gr.

*Catch of the day*










***Carne di vitello da pascoli siciliani*** € 5 per 100gr.

*Beef steak from sicilian pasture*

\*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.  
*The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù*

## Contorni

### Side courses

<b>Caponata di melanzane</b>  (1-9-11)	€ 7
<i>Aubergine Caponata</i> 	
<b>Ortaggi grigliati</b> 	€ 5
<i>Grilled mixed vegetables</i> 	
<b>Patate al rosmarino</b> 	€ 5
<i>Baked potatoes or potatoes with parsley</i> 	
<b>Insalata verde o mista</b> 	€ 5
<i>Green or mixed Salads</i> 	
<b>Verdure ripassate</b> 	€ 5
<i>Verdure ripassate</i>	
<i>Green vegetables lightly fried</i>	

\*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.  
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù

## **Dolci**

### *Desserts*

***Blanc-manger brûlée (1.7)*** **8€**

*Biancomangiare al profumo di limone, tegole di sfoglia e gelato alla cannella*

*Blancmange with the scent of lemon, pastry tiles and cinnamon ice cream*

***Saltimbocca al rocher e pistacchio di Bronte (1.3.7.8)*** **8€**

*Saltimbocca al rocher and pistachio of Bronte*

***Tiramisù Ballarò (1.3.7)*** **8€**

*Tiramisù*

***Cassata classica siciliana (1-3-7-8)*** **6€**

*Traditional sicilian cassata with ricotta cheese*

***Cannolo siciliano (1-3-7-12)*** **5€**

*Traditional sicilian cannolo filled with ricotta cheese*

***Sorbetti di nostra produzione*** **5€**

*Home-made sorbets*

***Tagliata di frutta fresca*** **6€**

*Fresh fruits salad*

\*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.  
*The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù*



## *Menù bambini – Kids' menù*

### *Primi - Main course*

*Pasta al pomodoro (1) 7€*

*Pasta with tomato sauce*

*Tortellini di pasta fresca con panna e prosciutto (1-3-7) 10€*

*Homemade tortellini with cream and ham*

*Pasta alla bolognese (1-9) 8€*

*Pasta with bolognese (bolognaise) sauce*

### *Secondi - Second course*

*Cotoletta di vitello con patate fritte (1-3-11) 10€*

*Veal cutlet with fried potatoes*

*Mini cheeseburger di pollo con patatine (1-11) 10€*

*Mini chicken cheeseburger with chips*

\*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.  
*The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù*

## *Menù degustazione di pesce*

*Menù tre portate* 27€

*Menù quattro portate* 35€

### *Menù*

*Polpo, croccché e macco di ceci siciliani (9.14)*  
*Octopus, croccché and macaroni of Sicilian chickpeas*

-----

*Gnocchi di patate con baccalà e frutti di mare (1-2-4-9-14)*

*Potato's gnocchi with cod and seafood*

-----

*Nel menù 4 portate serviremo anche:*

*Pesce spada in porchetta, cipolla caramellata e funghi trifolati (1.4.6)*

*Swordfish in porchetta, caramelized onion and chopped mushrooms*

-----

*Saltimbocca al rocher e pistacchio di Bronte (1.3.7.8)*

*Saltimbocca al rocher and pistachio of Bronte*

*Bibite non incluse*

*I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo*

*\*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.  
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù*



## *Menù degustazione di carne*

*Menù tre portate* 27€

*Menù quattro portate* 35€

### *Menù*

*Finissima di vitello arrosto, sfoglia di rucola e salsa al parmigiano (1.3.7.8)*

*Very fine roasted veal, rocket pastry and parmesan sauce*

-----

*Panciotti alla boscaiola (1.3.7)*

*Pasta fresca artigianale ripiene con ricotta e spinaci, cremoso di pomodorino al parmigiano, salsiccia spadellata e porcini*

*Homemade pasta stuffed with ricotta and spinaches, creamy parmesan tomatoes, sausage and porcini mushrooms*

-----

*Nel menù 4 portate serviremo anche:*

*Guancia di maialino nero dei Nebrodi, pavé di ortaggi glassati e salsa al vino passito (6.9)*

*Nebrodi black pig cheek, glazed vegetable cobblestones and sweet wine sauce*

-----

*Saltimbocca al rocher e pistacchio di Bronte (1.3.7.8)*

*Saltimbocca al rocher and pistachio of Bronte*

*Bibite non incluse*

*I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo*

*\*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.  
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù*

## ***Bevande***

### *Soft drinks*

*Acqua 1/2lt – 1lt* € 1,5 - 3

*1/2lt - 1lt water*

*Coca cola, Coca Cola 0, Fanta, Sprite 33cl* € 3

*33cl Coke, Coke no sugar, Fanta, Sprite*

## ***Caffetteria***

### *Refreshment*

*Caffè* 1,5€

*Coffee*

*Cappuccino* 2,5€

*Cappuccino*

*Thè* 2,5€

*Tea*

*Coperto* 2€

*Bread and cover*

\*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.  
*The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù*



## COMUNICAZIONE INGREDIENTI ALLERGENI COMUNICATION INGREDIENTS ALLERGENS

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

*We inform our customers that food and drinks prepared and served in this place, might contain ingredients or adjuvants considered allergens.*

*List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "Substances or products causing allergies or intolerances".*

<b>1</b>	Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products</i>	<b>8</b>	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti <i>Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.</i>
<b>2</b>	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Seafood and products based on shellfish</i>	<b>9</b>	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i>
<b>3</b>	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and by-products</i>	<b>10</b>	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>
<b>4</b>	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products based on fish</i>	<b>11</b>	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>
<b>5</b>	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	<b>12</b>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg per kg o per litro <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg for kg or for liter</i>
<b>6</b>	Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni <i>Soy and soy-based products</i>	<b>13</b>	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine and lupine-based products</i>
<b>7</b>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>	<b>14</b>	Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products based on molluscs</i>

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili nel menù oppure rivolgendosi al personale in servizio.

I prodotti serviti in questo locale sono rigorosamente freschi. Tuttavia, in alcuni periodi dell'anno, qualche tipologia di prodotto potrebbe occasionalmente essere congelata. Chiedere al personale in servizio informazioni in merito.

Ai sensi del Reg. UE 853/2004 il pesce da consumare crudo viene abbattuto e congelato alla temperatura di -20 °C per almeno 24 ore.

La Direzione

*The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances is available on the menu or by the staff in service.*

*Anything served in this restaurant is strictly fresh. In some period of the year some food could be frozen. Please ask the staff for further information. Fish supposed to be eaten raw, is frozen at a temperature of -20 degrees for 24 hours, in order to follow with the EU law (n.r 853/2004).*

*The management*

\*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.

*The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menu*