



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 arrosto, croccché e macco di ceci di Sicilia (1.9.14) € 15

Roasted octopus, croccché and macco of sicilian's chickpeas

Tartare tonno in salsa piccante, sorbetto alla mela verde e wasabi, spremuta di agrumi (4.6.9) € 18

Tuna tartare in spicy sauce, green apple sorbet and wasabi, citrus juice

Panzanella siciliana di gamberi rossi (1.2.4.6.8.9) € 22

Sicilian panzanella of red prawns

Terrina di vitello dorata, sgombro marinato al sale di Mothia, bagnetto verde, dripping di sedano e carote (1.3.4.6.9) € 20

Calf terrine, mackerel marinated in Mothia salt, green sauce, dripping of celery and carrot

Parmigiano di melanzane (1.7)  € 12

Aubergine Parmigian

Ballarò street food (1.7.8.9.11) € 12

Panelle, croccché, sfincione palermitano, arancina al pistacchio e bufala, arancina agli agrumi e crostino ai porcini

Panelle, croccché, sfincione palermitano, arancina with pistachio and buffalo mozzarella, arancina with citrus fruits and crostino with 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

Primi

Main courses

Mafaldine di pasta fresca all'arrabbiata di mare e melanzane arrosto (1.4.14) € 15

Homemade pasta mafaldine all'arrabbiata of sea and roasted aubergine

Tortellone alla ricotta di bufala, ragù di fave, calamaro spillo e bottarga (1.3.4.7.14) € 20

Homemade pasta tortellone with buffalo ricotta cheese, fava bean ragout, squid spillo and bottarga

Linguine verdi al pesto di basilico, limone candito e frutti di mare (1.2.4.9.14) € 19

Homemade pasta linguine with basil pesto, candied lemon and seafood

Pasta fritta dell'Oste (1.7)  € 12

Capellini fritti, melanzane, ragù di pomodoro e cremoso di vastedda del Belice

Homemade fried pasta capellini, aubergine, tomato sauce and creamy vastedda del Belice cheese

Gnocchi di bufala con trapanese di pomodoro, capperi e asparagi (1.3.7.8)  € 14

Homemade gnocchi with buffalo mozzarella, tomato trapanese, capers and asparagus

*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

<i>Ricciola alla brace e pane cunzatu (1.4)</i>	€ 22
<i>Grilled amberjack and cunzatu bread</i>	
<i>Bollito di mare con cuscus di verdure e jus di crostacei (2.4.6.9.14)</i>	€ 25
<i>Sea boiled with couscous of vegetables and jus of crustaceans</i>	
<i>Frittura di mare e verdure con salsa all'agrodolce (1.2.4.6.14)</i>	€ 15
<i>Fried fish and vegetables with a sweet and sour sauce</i>	
<i>Guancia di maialino alla pizzaiola, crema di bufala e patate boulangère (1.6.7.9)</i>	€ 20
<i>Pork cheek with pizzaiola, buffalo cream and boulangère potatoes</i>	
<i>Pescato del giorno (4)</i>	€ 6 per 100gr.
<i>Catch of the day</i>	
<i>Carne di vitello da pascoli siciliani</i>	€ 5 per 100gr.
<i>Beef steak from sicilian pasture</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


Contorni

Side courses


Caponata di melanzane  (1-9-11) € 7

Aubergine Caponata 

Ortaggi grigliati  € 5

Grilled mixed vegetables 

Patate al rosmarino  € 5

Baked potatoes or potatoes with parsley 

Insalata verde o mista  € 5

Green or mixed Salads 

*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

Verde, bianco e rosso (1.3.7.8) **8€**

Babà alle fragole, gelato di mandorle, granita di basilico e limone candito

Strawberry babà, almond ice cream, basil granita and candied lemon

Normanno (1.3.7.8) **8€**

Tartufo di gelato al cioccolato, crema zabaione e streusel di cacao

Chocolate ice cream truffle, eggnog cream and cocoa streusel

Mediterraneo (1.3.7.8) **8€**

Sorbetto al limone di Sicilia, pan di spagna all'anice, salse di agrumi e menta

Sicilian lemon sorbet, aniseed sponge cake, citrus and mint sauces

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 arrosto, croccché e macco di ceci di Sicilia (1.9.14)

Roasted octopus, croccché and macco of sicilian's chickpeas

Mafaldine di pasta fresca all'arrabbiata di mare e melanzane arrosto (1.4.14)

Homemade pasta mafaldine all'arrabbiata of sea and roasted aubergine

Nel menù 4 portate serviremo anche:

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

Fried fish and vegetables with a sweet and sour sauce

Mediterraneo (1.3.7.8)

Sorbetto al limone di Sicilia, pan di spagna all'anice, salse di agrumi e menta

Sicilian lemon sorbet, aniseed sponge cake, citrus and mint sauces

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

Ballarò street food (1.7.8.9.11)

*Panelle, croccché, sfincione palermitano, arancina al pistacchio e bufala,
arancina agli agrumi e crostino ai porcini*

*Panelle, croccché, sfincione palermitano, arancina with pistachio and buffalo mozzarella,
arancina with citrus fruits and crostino with porcini mushrooms*

Gnocchi di bufala con trapanese di pomodoro, capperi e asparagi (1.3.7.8)

Homemade gnocchi with buffalo mozzarella, tomato trapanese, capers and asparagus

Nel menù 4 portate serviremo anche:

Guancia di maialino alla pizzaiola, crema di bufala e patate boulangère (6.7.9)

Pork cheek with pizzaiola, buffalo cream and boulangère potatoes

Mediterraneo (1.3.7.8)

Sorbetto al limone di Sicilia, pan di spagna all'anice, salse di agrumi e menta

Sicilian lemon sorbet, aniseed sponge cake, citrus and mint sauces

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 75cl € 3

75cl 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 Dammann 4€

Tea Dammann

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".

1	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>	8	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>
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Seafood and products based on shellfish</i>	9	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i>
3	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and by-products</i>	10	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>
4	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products based on fish</i>	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	12	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>
6	Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni <i>Soy and soy-based products</i>	13	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine and lupine-based products</i>
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>	14	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