

VINO

12.

BLANCO

	copa	botella
ETNA BIANCO <i>DOC BIO Carricante</i> ...	9,00 €	35,00 €
CATARRATTO <i>BIO</i>	7,00 €	28,00 €
GRILLO <i>BIO</i>	7,00 €	28,00 €
INSOLIA-CHARDONNAY <i>IGP</i>	8,00 €	32,00 €
CATARRATTO FRIZZANTE <i>IGP</i>	7,00 €	28,00 €
PROSECCO	7,00 €	28,00 €

TINTO

	copa	botella
ETNA ROSSO <i>DOC BIO Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	9,00 €	35,00 €
NERO D'AVOLA <i>BIO</i>	7,00 €	28,00 €
SYRAH <i>BIO</i>	7,00 €	28,00 €
ROSATO <i>IGP</i>	7,00 €	28,00 €

GIN TONIC

GIN TANQUERAY
& FEVER-TREE
INDIAN
13,00 €

GIN BULLDOG
& FEVER-TREE
ELDERFLOWER
13,00 €

GIN HENDRICK'S
& FEVER-TREE
INDIAN
14,00 €

GIN MARE
& FEVER-TREE
MEDITERRANEAN
14,00 €

CERVEZA

13.

CORONA	4,50 €
HEINEKEN o.o	4,50 €
CERVEZA SIN GLUTEN	6,00 €



SPECIAL EXPORT LAGER	7,00 €
BIONDA ANNIVERSARIO	7,00 €
DOPPIO MALTO	7,00 €

CERVEZA
de barril

13.

BIRRA
MORETTI
FILTRATA A FREDDO
Lager 4,2% vol.

20 cl	4,00 €
40 cl	7,00 €

BIRRA
MORETTI
LA ROSSA

Bock 7,2% vol.

20 cl	4,00 €
40 cl	7,00 €

BIRRA
MORETTI
la Bianca
Weiss 5% vol.

20 cl	4,00 €
40 cl	7,00 €



Lager 5% vol.

20 cl	4,00 €
40 cl	7,00 €

aperitivos

APEROL SPRITZ	8,00 €
CAMPARI SPRITZ	8,00 €
LIMONCELLO SPRITZ	8,00 €
HUGO SPRITZ	8,00 €
VERMOUTH BLANCO	8,00 €
VERMOUTH TINTO	8,00 €

COCKTAIL

• AMERICANO	9,00 €
• NEGRONI	9,00 €
• MOJITO CUBANO	9,00 €
• ESPRESSO MARTINI ..	12,00 €
• MOSCOW MULE	12,00 €
• SICILIAN MULE	14,00 €
• MARGARITA	12,00 €
• MARGARITA SPICY	12,00 €
• COSMOPOLITAN	12,00 €
• WISKEY SOUR	12,00 €
• VODKA <i>LEMON / TONIC</i> ..	13,00 €
• GIN <i>LEMON</i>	13,00 €

Bebidas

AGUA <i>naturale / carbonatada 75 cl</i> ...	3,00 €
COCA COLA	3,00 €
COCA COLA ZERO	3,00 €
AGUA TÓNICA	3,00 €
GINGER BEER	3,00 €

bebidas bio

27,5 cl

NARANJA	4,00 €
NARANJA ROJA	4,00 €
LIMONADA	4,00 €
MANDARINA	4,00 €
SODA	4,00 €
CHINOTTO	4,00 €
COLA	4,00 €

CAFETERÍA

EXPRESSO	2,00 €
EXPRESSO MACCHIATO ..	2,50 €
DESCAFEINADO	2,50 €
CAPUCHINO	4,00 €
CAFÈ AMERICANO	4,00 €
TEA Y INFUSIONES	4,00 €

ENTRADAS

PARMIGIANA DE BERENJENAS ^{7-9.}	12,50 €
BURRATA DE ANDRIA ^{7-8.} CRUJIENTE <i>con crema de tomate datterino BIO, pesto de albahaca BIO</i>	14,90 €
CACIOCAVALLO "A LA ARGENTIERA" ^{7-12.} <i>caciocavallo ragusano DOP , vinagre de vino blanco, ajo de Nubia , orégano de montaña</i>	14,50 €
"STIGGHIOLA" DE CORDERO <i>plato típico siciliano a base de cordero a la parrilla, cebolla tierna y jugo de limón</i>	13,90 €
ALBÓNDIGAS DE VACUNO SCOTTONA <i>con guisantes y azafrán</i>	14,90 €
ALBÓNDIGAS DE ATÚN DE ALETA AMARILLA ^{4.} <i>con salsa de tomate Siccagno Valledolmo , y menta</i>	15,90 €
SARDINAS "ALLINGUATE" ^{4.} <i>sardinas empanadas y fritas con salsa de atún</i>	14,90 €
SALMÓN MARINADO EN SECO 48 HORAS ^{4-7.} <i>con ensalada de hinojo, salsa de yogur y bayas rosas deshidratadas</i>	18,50 €
CAPONATA DE PEZ ESPADA ^{4-8-9.} <i>berenjenas, cacao amargo, almendras de Avola tostadas</i>	14,50 €
SOPA DE MEJILLONES ^{14.} <i>tomates cherry, ajo de Nubia , albahaca BIO</i>	13,50 €
GAMBA ROJA DE MAZARA "MARINADO" ^{4 pz} ^{2.} <i>jugo de limón, perejil y AOVE</i>	16,00 €

fritos

PANELLE 	6,90 €
MINI ARANCINI ^{1-4-7.}	8,90 €
CROUQUETAS DE PAPA 	6,90 €
TUMA REBOZADA ^{1-7.}	12,90 €

tartares

FASSONA PIEMONTESE ^{3-4-10.} <i>anchoas de Aspra , alcaparras de Salina , mostaza de Dijon, pimienta silvestre, escamas de sal, yema de huevo BIO, AOVE</i>	20,00 €
ATÚN DE ALETA AMARILLA ^{4-8.} <i>piñones tostados, menta, miel de castaño BIO, escamas de sal, AOVE</i>	20,00 €
SALMÓN ^{4-8.} <i>aguacate, mostaza de Dijon, miel de castaño BIO, ralladura de lima, escamas de sal, AOVE</i>	19,00 €
bruschettas	
CLÁSICA ^{2 pz} <i>tomate datterino BIO, ajo de Nubia , y albahaca BIO</i>	6,00 €
MORTADELA Y STRACCIATELLA ^{2 pz} ^{7-8.} <i>mortadela artesanal al hinojo, stracciatella de búfala DOP y pistacho de Bronte </i>	9,00 €
VITELLO TONNATO ^{2 pz} ^{4.} <i>carpaccio de ternera Fassona piemontesa , salsa tonnata y mezcla de hojas frescas</i>	9,00 €

TABLAS

• SELECCIÓN DE EMBUTIDOS Y QUESOS SICILIANOS ^{7.} <i>con mostaza de higos y miel de abejas negras sicilianas </i>	29,50 €
• MORTADELA Y BURRATA ^{7-8.} <i>mortadela artesanal al hinojo y burrata de Andria </i>	26,90 €
• JAMÓN CURADO Y MOZZARELLA DE BÚFALA ^{7.} <i>jamón curado 36 meses y mozzarella de búfala DOP</i>	28,90 €

ENSALADAS

MEDITERRÁNEA <i>mezcla de hojas, tomate datterino BIO, zanahorias y champiñones</i>	9,90 €
SICILIANA <i>judías blancas cocidas, patatas cocidas, tomate corazón de buey, aceitunas verdes, cebolla roja de Tropea , alcaparras de Salina </i>	14,90 €
ENSALADA CÉSAR ^{1-2-4-6-10-11.} <i>pollo de corral criado al aire libre, lechuga romana, picatostes, Parmigiano Reggiano DOP 30 meses, salsa César casera con yema de huevo, ajo de Nubia , pimienta negra, zumo de limón, AOVE y salsa Worcestershire</i>	15,90 €
SALMÓN ^{4-7.} <i>salmón escocés marcado, aguacate, pétalos de pepino, mezcla de hojas, pimienta rosa, yogur griego BIO, AOVE</i>	17,90 €
ATÚN ^{3-4-10.} <i>atún de aleta amarilla, mezcla de hojas, tomate datterino BIO, huevo cocido BIO, mostaza de Dijon, miel de castaño BIO, AOVE</i> ..	17,90 €

PASTA

1.9.12.

selección de pasta trefilada en bronce
y secada a baja temperatura
"PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI"

PACCHERI A LOS TRES TOMATES 7.  	
Piccadilly, tomate datterino BIO, San Marzano DOP 	
ligeramente cremosos con mantequilla de montaña y Parmigiano Reggiano DOP 30 meses	18,90 €
LINGUINE CON 'NDUJA 7.	
'nduja de Spilinga  , crema de tomate datterino BIO, berenjenas, salsa de Parmigiano Reggiano DOP 30 meses y albahaca BIO	18,90 €
MEZZE MANICHE CON RAGÚ DE ATÚN ALETA AMARILLA 4.7.	
con fondue de caciocavallo ragusano DOP  , menta y pimienta salvaje	21,90 €
SPAGHETTI CON ALMEJAS VERACI 14.	
salteado de almejas veraci, ajo de Nubia  , guindilla y perejil	21,90 €
LINGUINE CON HUEVAS DE PEZ ESPADA 4.8. 	
con tomate datterino BIO, pistacho de Bronte  , ralladura de cítricos, guindilla y menta	24,90 €
MEZZE MANICHE CON FRUTOS DEL MAR 2.4.14.	
almejas veraci, pez espada, calamar, pulpo, gamba roja de Mazara  y perejil	28,90 €

PASTA FRESCA

1.9.12.

pasta fresca casera

TAGLIATELLE DE HUEVO "A LA BOLOÑESA" 3. 	
carne de res picada y salsa de tomate Siccagno Valledolmo 	
16,90 €	
ÑOQUIS "A LA SORRENTINA" GRATINADOS 7. 	
salsa de tomate datterino BIO, mozzarella campana, Parmigiano Reggiano DOP 30 meses DOP y albahaca BIO	18,90 €
RIGATONI "CACIO Y PEPE" 7. 	
pecorino romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP 30 meses, pimienta negra y ralladura de limón	18,90 €
RIGATONI CON BRÓCOLI GRATINADOS 7.8.  	
coliflor, caciocavallo ragusano DOP  , piñones, uvas pasas, azafrán y pan rallado tostado	18,90 €
RIGATONI CON SALCHICHA DE CERDO NEGRO DE LOS NEBRODI  7. 	
con acelgas BIO, ricotta de oveja y ralladura de limón	18,90 €

PASTA FRESCA rellena

1.9.12.

MEZZELUNE CON SETAS PORCINI 7. 	
mantecado con Parmigiano Reggiano DOP 30 meses y pimienta silvestre	22,90 €
BOTTOMI CON SALMÓNE ESCOCÉS 2.4.8.	
con bisque de gamba roja de Mazara  , pistacho de Bronte  y hinojo silvestre ..	24,90 €

Lasagne

1.9.12.

CLÁSICA "A LA BOLOÑESA" 7.	
carne de res picada y salsa de extracto de tomate Siccagno Valledolmo  , bechamel, Parmigiano Reggiano DOP 30 meses y mantequilla de montaña	18,90 €
VEGETARIANA 7. 	
verduras de temporada, bechamel, Parmigiano Reggiano DOP 30 meses y mantequilla de montaña	17,90 €

SOPAS

SOPA DE LEGUMBRES 1.6.9.11.   	
selección de legumbres BIO y hinojo salvaje	14,90 €
MACCO DE HABAS   	
haba grande de Leonforte BIO  y hinojo salvaje	13,90 €

CARNE

SALCHICHA DE CERDITO NEGRO DE LOS NEBRODI  9.12.  	
con salsa de extracto de tomate Siccagno  y guisantes	17,90 €
TAGLIATA DE ANGUS IRLANDÉS 300 gr 12. 	
tomate datterino BIO, rúcula, lascas de Parmigiano Reggiano DOP 30 meses y reducción de vinagre balsámico de Módena	32,00 €
BOCADITOS DE SOLOMILLO DE VACUNO SCOTTONA 250 gr 	
con setas porcini y aceite de trufa blanca	33,00 €
SOLOMILLO DE VACUNO SCOTTONA AL NERO D'AVOLA 250 gr 8.12. 	
con speck de cerdo negro de los Nebrodi  y pistacho de Bronte 	33,00 €
CHULETA DE TERNERA "A LA MILANESA" CON HUESO 1.3.	
chuleta empanada de ternera, patatas "A LA PROVENZAL" y mayonesa artesanal al chile	34,90 €
FIorentina de vacuno scottona 	etto 6,50 €

PESCADO

4.

ATÚN DE ALETA AMARILLA EN CORTEZA DE AMAPOLA 6. 	
con aguacate y salsa ponzu de cítricos	24,00 €
OMBRINA "A LA EOLIANA" 	
alcaparras de Salina  , tomate datterino BIO, aceitunas taggiasche  , patatas, guindilla y albahaca BIO	24,00 €
LUBINA "A LA SAL" x2 900 gr/1000 gr 	34,00 € p.p.
DORADA "A LA PARRILLA" 500 gr/600 gr 	28,00 €

GRAN FRITO de pescado

2.3.4.6.14.

BACALAO, CALAMARES Y GAMBA VIOLETA DE PORTICELLO 

con mayonesa artesanal con salsa de soja y lima
y mayonesa artesanal al chile

32,00 €

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS ARTESANAS    	5,90 €
PAPAS AL HORNO ARTESANAS   	5,90 €
ALCEGAS HERVIDAS   	5,90 €
PURÉ DE REMOLACHA  	5,90 €
VERDURAS ASADAS    	12,00 €

POSTRES

CANNOLO SICILIANO 7.  	5,90 €
TIRAMISÙ CLÁSICO 7. 	8,90 €
TIRAMISÙ CON PISTACHO DE BRONTE  7.8. 	9,90 €
CHEESECAKE CON BAYAS 7. 	9,90 €
PASTEL DE CHOCOLATE VENEZUELA 7.8. 	
con helado de pistacho de Bronte 	9,90 €
CASSATA SICILIANA 7.  	7,90 €
CASSATA SICILIANA AL HORNO 7.  	7,90 €
PIÑA   	5,90 €
MELÓN AMARILLO   	5,90 €
GRANIZADO DEL DÍA  	6,90 €
HELADO DEL DÍA 7.  	7,90 €

CUBIERTO 3,00 €

El producto adquirido fresco fue sometido a un tratamiento preventivo de recuperación mediante congelación de conformidad con lo dispuesto en el Reg. CE 853/2004, anexo III, sección VIII, capítulo 3, letra D, punto 1.

A falta de producto fresco se podrá utilizar un producto congelado en origen, por lo tanto, le invitamos a ponerse en contacto con el responsable de la sala para tener toda la información relativa al producto que desees.

-  KM CERO
-  VEGANO
-  VEGETARIANO
-  SIN GLUTEN
-  SLOW FOOD

Los Presidi son proyectos de Slow Food que valorizan productos artesanales de calidad realizada según las prácticas tradicionales.



Alérgenos alimentarios según el Reg. UE n.1169/2011:

1. Cereales que contengan gluten; 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos; 3. Huevos y productos a base de huevo; 4. Pescado y productos a base de pescado; 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets; 6. Soja y productos a base de soja; 7. Leche y sus derivados; 8. Frutos de cáscara; 9. Apio y productos derivados; 10. Mostaza y productos derivados; 11. Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo; 12. Dióxido de azufre y sulfitos; 13. Altramuces y productos a base de altramuces; 14. Moluscos y productos a base de moluscos.