

**VIN****BLANC**

verre bouteille

ETNA BIANCO AOP BIO Carricante ...	9,00 €	35,00 €
CATARRATTO BIO	7,00 €	28,00 €
GRILLO BIO	7,00 €	28,00 €
INSOLIA-CHARDONNAY IGP	8,00 €	32,00 €
CATARRATTO FRIZZANTE IGP	7,00 €	28,00 €
PROSECCO	7,00 €	28,00 €

**ROUGE**

verre bouteille

ETNA ROSSO AOP BIO Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	9,00 €	35,00 €
NERO D'AVOLA BIO	7,00 €	28,00 €
SYRAH BIO	7,00 €	28,00 €
ROSE IGP	7,00 €	28,00 €

**GIN TONIC**

GIN TANQUERAY &amp; FEVER-TREE INDIAN

13,00 €

GIN BULLDOG &amp; FEVER-TREE ELDERFLOWER

13,00 €

GIN HENDRICK'S &amp; FEVER-TREE INDIAN

14,00 €

GIN MARE &amp; FEVER-TREE MEDITERRANEAN

14,00 €

**BIÈRE**

CORONA	4,50 €
HEINEKEN 0.0	4,50 €
BIÈRE SANS GLUTEN	6,00 €



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

**BIÈRE à la pression**

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 €

BIRRA MESSINA

Lager 5% vol.  
20 cl .... 4,00 €  
40 cl .... 7,00 €**aperitifs**

APEROL SPRITZ	8,00 €
CAMPARI SPRITZ	8,00 €
LIMONCELLO SPRITZ	8,00 €
HUGO SPRITZ	8,00 €
VERMOUTH BLANC	8,00 €
VERMOUTH ROUGE	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 €
• WHISKEY SOUR	12,00 €
• VODKA LEMON / TONIC	13,00 €
• GIN LEMON	13,00 €

**Boissons**

EAU naturelle / pétillante 75 cl	3,00 €
COCA COLA	3,00 €
COCA COLA ZÉRO	3,00 €
EAU TONIQUE	3,00 €
GINGER BEER	3,00 €

**boissons bio**

27,5 cl

ORANGEADE	4,00 €
ORANGEADE ROUGE	4,00 €
LIMONADE	4,00 €
MANDARINE	4,00 €
GAZZOSA	4,00 €
CHINOTTO	4,00 €
COLA	4,00 €

**CAFÉTÉRIA**

EXPRESSO	2,00 €
EXPRESSO MACCHIATO	2,50 €
DÉCAFÉINÉ	2,50 €
CAPPUCCINO	4,00 €
CAFÉ AMÉRICAIN	4,00 €
TEA   INFUSIONS	4,00 €

**HORS D'OEUVRES**

AUBERGINE "PARMIGIANA"	7.9.	12,50 €
BURRATA DE ANDRIA	7.8.	14,90 €
CROQUANTE avec du velouté de tomates datterino BIO, pesto de basilic BIO	7.8.	14,90 €
CACIOCAVALLO "ALL'ARGENTIERA"	7.12.	14,50 €
caciocavallo de Raguse AOP, vinaigre de vin, ail de Nubie, origan de montagne	7.12.	14,50 €
"STIGGHIOLA" D'AGNEAU	4.12.	13,90 €
plat typique sicilien à base d'agneau grillé, oignon vert et jus de citron	4.12.	13,90 €
FEUILLETÉS AUX BŒUF SCOTTONA	4.12.	14,90 €
avec poïs et safran	4.12.	14,90 €
FEUILLETÉS AUX THON ALBACORE	4.12.	15,90 €
avec sauce tomate de Siccagno Valledolmo et menthe	4.12.	15,90 €
SARDINES "ALLINGUATE"	4.12.	14,90 €
sardines panées et frites et sauce thon	4.12.	14,90 €
SAUMON MARINÉ À SEC 48 HEURES	4.7.	18,50 €
avec salade de fenouil, sauce au yaourt et baies roses déshydratées	4.7.	18,50 €
ESPADON "CAPONATA"	4.8.9.	14,50 €
aubergines, cacao amer, amandes de Avola grillées	4.8.9.	14,50 €
SOUPE DE MOULES	14.	13,50 €
tomate cerise, ail de Nubie, basilic BIO	14.	13,50 €
CREVETTE ROUGE DE MAZARA "MARINÉ"	4 pcs	16,00 €
jus de citron, persil et huile EVO	4.	16,00 €

**pit**

PANELLE	6,90 €	PETIT ARANCINA	14.7.	8,90 €
CROCHÈ DE PATATES	6,90 €	FROMAGE TUMA EN PÂTE	1.7.	12,90 €

**tartare**

FASSONA PIÉMONTAIS	3.4.10.	anchois de Aspra, câpres de Salina, moutarde de Dijon, poivre sauvage, flocons de sel, jaune d'oeuf BIO, huile EVO	20,00 €
THON ALBACORE	4.8.	pignons grillés, menthe, miel de châtaignier BIO, flocons de sel, huile EVO	20,00 €
SAUMON	4.8.	avocat, moutarde de Dijon, miel de châtaignier BIO, zeste de citron, flocons de sel, huile EVO	19,00 €
CLASSIQUE	2 pcs	tomates datterino BIO, ail de Nubie et basilic BIO	6,00 €
MORTADELLA ET STRACCIATELLA	2 pcs	mortadella artisanale aux fenouil, straciatella de bufflonne AOP et pistache de Bronte	9,00 €
VITELLO TONNATO	2 pcs	carpaccio de Fassona piémontais, sauce thon et mesclun	9,00 €

**PLANCHES**

• SÉLECTION DE CHARCUTERIE ET FROMAGE SICILIENS	7.12.	29,50 €
avec moutarde de figues et miel d'abeille noire sicilienne	7.12.	29,50 €
• MORTADELLA ET BURRATA	7.8.	26,90 €
mortadella artisanale aux fenouil et burrata de Andria	7.8.	26,90 €
• CRUDO ET BUFALA	7.12.	28,90 €
jambon cru 36 mois et mozzarella de bufflonne AOP	7.12.	28,90 €

**SALADE**

MÉDiterranée	9,90 €


<tbl\_r cells="2" ix="2" maxcspan="1" maxrspan="1" usedcols="2

# PASTA

sélection de pâtes traînées au bronze  
et séchées à basse température  
"PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI"

PACCHERI AUX TROIS TOMATES <sup>7.8.9.12.</sup>	tomates Piccadilly, tomates datterino BIO, tomates San Marzano AOP, enrobées de beurre de montagne et Parmigiano Reggiano 30 mois AOP ..... 18,90 €
LINGUINE À LA 'NDUJA <sup>7.</sup>	'nduja de Spilinga, velouté de tomates datterino BIO, aubergines, sauce au Parmigiano Reggiano 30 mois AOP et basilic BIO ..... 18,90 €
MEZZE MANICHE AU RAGÙ DE THON ALBACORE <sup>4.7.</sup>	avec fondue de caciocavallo de Raguse AOP, menthe et poivre sauvage ..... 21,90 €
SPAGHETTI AUX PALOURDES <sup>14.</sup>	sauté de palourdes, ail de Nubie, piment et persil ..... 21,90 €
LINGUINE AUX Œufs DE ESPADON <sup>4.8.</sup>	avec tomates datterino BIO, pistaches de Bronte, zestes d'agrumes, piment et menthe ..... 24,90 €
MEZZE MANICHE AUX FRUITS DE MER <sup>2.4.14.</sup>	palourdes, espadon, calamar, poulpe, crevette rouge de Mazara et persil ..... 28,90 €

# PÂTES FRAÎCHES

pâtes fraîches faites maison

TAGLIATELLE AUX Œufs "À LA BOLOGNESE" <sup>3.</sup>	viande hachée de bœuf et sauce à l'extrait de tomate Siccagno Valledolmo ..... 16,90 €
GNOCCHI "À LA SORRENTINA" GRATINÉS <sup>7.9.</sup>	sauce tomates datterino BIO, mozzarella de Campania, Parmigiano Reggiano 30 mois AOP et basilic BIO ..... 18,90 €
RIGATONI "CACIO E PEPE" <sup>7.9.</sup>	pecorino romano AOP, Parmigiano Reggiano 30 mois AOP, poivre noir et zestes de citron ..... 18,90 €
RIGATONI AUX BROCOLI GRATINÉS <sup>7.8.9.12.</sup>	chou-fleur, caciocavallo de Ragusa AOP, pignons de pin, raisins secs, safran et chapelure grillée ..... 18,90 €
RIGATONI À LA SAUCISSE DE COCHON NOIR DES NÉBRODES <sup>7.9.</sup>	avec bettes BIO, ricotta de brebis et zestes de citron ..... 18,90 €

# PÂTES FRAÎCHES

farcies

MEZZELUNE AUX CÈPES <sup>7.</sup>	enrobées de Parmigiano Reggiano 30 mois AOP et poivre sauvage ..... 22,90 €
BOTTONI AU SAUMON ÉCOSSAIS <sup>2.4.8.</sup>	avec bisque de cravette rouge de Mazara, pistaches de Bronte et fenouil sauvage ..... 24,90 €

# Lasagne

CLASSIQUE "À LA BOLOGNESE" <sup>7.</sup>	viande hachée de bœuf et sauce à l'extrait de tomate Siccagno Valledolmo, béchamel, Parmigiano Reggiano 30 mois DOP et beurre de montagne ..... 18,90 €
VÉGÉTARIENNE <sup>7.9.</sup>	légumes de saison, béchamel, Parmigiano Reggiano 30 mois DOP et beurre de montagne ..... 17,90 €

# SOUPES

SOUPE DE LÉGUMINEUSES <sup>1.6.9.11.</sup>	sélection de légumineuses BIO et fenouil sauvage ..... 14,90 €
MACCO DE FÈVES <sup>9.10.11.</sup>	fèves larges de Leonforte BIO et fenouil sauvage ..... 13,90 €

Le produit acheté frais a subi un traitement de décontamination préventive par congélation, conformément aux prescriptions du Règlement CE 853/2004, Annexe III, Section VIII, Chapitre 3, Lettre D, Point 1.

En l'absence de produit frais, un produit surgelé à l'origine pourrait être utilisé. Nous vous invitons donc à vous adresser au responsable de la salle pour obtenir toutes les informations relatives au produit que vous souhaitez.

ZÉRO KILOMÈTRE VÉGÉTALIEN

VÉGÉTARIEN

SANS GLUTEN

SLOW FOOD

Les Présidios sont des projets de Slow Food qui valorisent la fabrication de produits artisanaux de qualité réalisés selon les méthodes traditionnelles.

COUVERT 3,00 €

# VIANDE

SAUCISSE DE COCHON NOIR DES NÉBRODES <sup>9.12.</sup>	sauce à l'extrait de tomate Siccagno Valledolmo et pois ..... 17,90 €
ENTRECÔTE D'ANGUS IRLANDAIS <sup>12.</sup>	300 gr tomates datterino BIO, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano 30 mois et réduction de vinaigre balsamique de Modène ..... 32,00 €
MORCEAUX DE FILET DE BŒUF SCOTTONA <sup>12.</sup>	250 gr avec cèpes, huile de truffe blanche ..... 33,00 €
FILET DE BŒUF SCOTTONA AU NERO D'AVOLA <sup>8.12.</sup>	250 gr avec speck de cochon noir des Nébrodes et pistaches de Bronte ..... 33,00 €
CÔTE DE VEAU "À LA MILANESE" AVEC OS <sup>1.3.</sup>	côte de veau, patates "À LA PROVENZALE" et mayonnaise artisanale au piment ..... 34,90 €
FIORENTINA DE BŒUF SCOTTONA <sup>4.</sup>	hecto 6,50 €

# POISSON

THON ALBACORE EN CROÛTE DE GRAINES DE PAVOT <sup>6.</sup>	avec avocat et sauce ponzu aux agrumes ..... 24,00 €
OMBRINE "À LA FAÇON ÉOLIENNE" <sup>1.</sup>	câpres de Salina, tomates datterino BIO, olives taggiasches, patates, piment et basilic BIO ..... 24,00 €
BAR "AU SEL" x2 <sup>3.</sup>	900 gr/1000 gr ..... 34,00 € p.p.
DORADE "À LA GRILLADE" <sup>4.</sup>	500 gr/600 gr ..... 28,00 €

# GRAN FRITTO

de poisson

MORUE, CALAMAR ET CREVETTE VIOLETTE DE PORTICELLO <sup>2.3.4.6.14.</sup>  
avec mayonnaise artisanale à la sauce soja et au citron vert et mayonnaise artisanale au piment

32,00 €

# GARNITURES

PATATES FRITES ARTISANALES <sup>1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.</sup>	5,90 €
PATATES RÔTIÉS ARTISANALES <sup>1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.</sup>	5,90 €
BETTE CUITE À L'EAU <sup>1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.</sup>	5,90 €
PURÉE DE BETTERAVES <sup>1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.</sup>	5,90 €
GRILLADE DE LÉGUMES <sup>1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.</sup>	12,00 €

# DESSERT

"CANNOLI" SICILIEN <sup>7.8.9.10.11.12.</sup>	5,90 €
"TIRAMISÙ" CLASSIQUE <sup>7.8.9.10.11.12.</sup>	8,90 €
"TIRAMISÙ" AU PISTACHE DE BRONTE <sup>7.8.9.10.11.12.</sup>	9,90 €
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES <sup>7.8.9.10.11.12.</sup>	9,90 €
FONDANT AU CHOCOLAT VENEZUELA <sup>7.8.9.10.11.12.</sup>	9,90 €
avec glace au pistache de Bronte	
"CASSATA" SICILIENNE <sup>7.8.9.10.11.12.</sup>	7,90 €
"CASSATA" SICILIENNE AU FOUR <sup>7.8.9.10.11.12.</sup>	7,90 €
ANANAS <sup>7.8.9.10.11.12.</sup>	5,90 €
MELON CANARI <sup>7.8.9.10.11.12.</sup>	5,90 €
GRANITÉ DU JOUR <sup>7.8.9.10.11.12.</sup>	6,90 €
GLACE DU JOUR <sup>7.8.9.10.11.12.</sup>	7,90 €

Allergènes alimentaires conformément à la Reg. UE n.1169/2011:

1. Céréales contenant du gluten;
2. Crustacés et produits à base de crustacés;
3. Oeufs et produits à base d'oeufs;
4. Poissons et produits à base de poissons;
5. Arachides et produits à base d'arachide;
6. Soja et produits à base de soja;
7. Lait et produits à base de lait;
8. Fruits à coques;
9. Céleri et produits à base de céleri;
10. Moutarde et produits à base de moutarde;
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame;
12. Anhydride sulfureux et sulfites;
13. Lupin et produits à base de lupin;
14. Mollusques et produits à base de mollusques.