

# RISTORANTE

CARTA DEI VINI  
/ WINE LIST  
ONLINE MENU 



**PUOI ORDINARE IL PRANZO DALLE ORE 12:30 ALLE 15:30 - LA CENA DALLE 18:30 ALLE 23:30**  
**/ YOU CAN ORDER LUNCH FROM 12:30 P.M. TO 3:30 P.M. - DINNER FROM 6:30 P.M. TO 11:30 P.M.**

## ANTIPASTI CRUDI / RAW APPETIZERS

- **Sashimi di pesce** 16  
con datterino confit, olio al basilico, polvere di capperi, erbe aromatiche del mediterraneo e olio d'oliva selezionato  
*/ Fish sashimi*  
with date tomato confit, basil oil, caper powder, Mediterranean herbs and selected olive oil
- **Gambero del golfo** 25  
con olio d'oliva selezionato  
*/ Gulf shrimp*  
with selected olive oil
- **Tartare di tonno rosso Mediterraneo** 16  
con olio d'oliva selezionato e sali  
*/ Mediterranean bluefin tuna tartare*  
with selected olive oil and salts
- **Ostriche Gillardeau ed i suoi condimenti** pz. 6  
accompagnate con cipolla bianca in agrodolce, semi di sesamo e bottiglia di tabasco  
*/ Gillardeau Oysters*  
served with sweet-and-sour white onion, sesame seeds and a bottle of tabasco
- **Battuta di Pasqualora** 10  
con limone, pecorino e rucola  
*/ Pasqualora knife-cut sausage*  
with lemon, pecorino cheese and arugula
- **Tartare di manzo a punta di coltello** 16  
con stracciatella di pecora, miele di Scopello e tartufo locale  
*/ Beef tartare knife-cut*  
with sheep stracciatella cheese, Scopello honey and truffle

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande. Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, if you have allergies or food intolerances ask for information about our food and drinks. We are prepared to advise you in the best way.

**COPERTO 2.50**  
**/ COVER**



## ANTIPASTI COTTI / COOKED APPETIZERS


### MARE / SEA FOOD

- **Insalata di polpo** 15  
con sedano, carote, prezzemolo e citronette  
*/ Octopus salad*  
with celery, carrots, parsley and citronette
- **Polpette di sarde** 12  
con cipolla in agrodolce, uva passa, pinoli e mentuccia fresca  
*/ Sardine balls*  
with sweet and sour onion, raisins, pine nuts and fresh mint
- **Zuppa di cozze** 12  
con pomodoro, basilico e crostini di pane  
*/ Mussels soup*  
with tomato, basil and bread croutons
- **Cozze scoppiate** 12  
con limone e crostini di pane  
*/ Spicy Mussels*  
with lemon and bread croutons
- **Degustazione di bruschette** 12  
trapanese e ficazza di tonno, stracciatella di pecora e bottarga di tonno, burro eclairé con acciughe del Cantabrico e zest di limone  
*/ Tasting bruschetta*  
trapanese pesto and tuna ficazza, sheep stracciatella and tuna bottarga, eclairé butter with Cantabrian anchovies and lemon zest



## ANTIPASTI COTTI / COOKED APPETIZERS

### TERRA / EARTH FOOD

- **Caponata di melanzane tradizionale** 12  
*/ Aubergine sicilian caponata*  
*made of fried aubergines, capers, olives and celery*
- **Parmigiana di melanzane 2.0** 12  
*con fonduta di primo sale, olio al basilico e mollica tostata*  
*/ Aubergine parmesan*  
*with primo sale cheese fondue, basil oil and toasted breadcrumbs*
- **Mangia e bevi sale pepe e limone** 12  
*involtini di pancetta e cipollotti cotti sulla griglia, che si gustano conditi con sale e limone*  
*/ Porkbelly and spring onion rolls*  
*porkbelly and spring onion rolls cooked on the grill, which are enjoyed seasoned with salt and lemon*
- **Cuccurumau con crostini** 10  
*uovo, pomodoro pelato, primo sale, aglio e basilico*  
*/ Egg in tomato Sicilian dish*  
*egg, peeled tomato, primo sale cheese, garlic and basil*
- **Primo sale locale alla griglia** 10  
*con miele di Scopello e mandole di Avola igp*  
*/ Grilled local primo sale cheese*  
*with Scopello honey and Avola igp almonds*
- **Selezione di salumi e formaggi siciliani** 15  
*mortadella d'asina, salame al mandarino, capocollo, caciocavallo fresco ragusano, piacentino ennesse e tuma persa*  
*/ Selection of cold cuts and cheeses* 
- **Patatine fritte** 5  
*/ Fries*
- **Panelle** 5  
*/ Sicilian chickpea pancakes*
- **Antipasto caldo** 6  
*patatine, panelle, cazzilli*  
*/ Hot appetizer*  
*fries, chickpea pancakes, croquettes*



## PRIMI PIATTI / PASTA DISHES

- **Busiata Isonzo con polpo, cozze, vongole e cicala di mare** 18  
*/ Busiata with seafood, octopus, mussels, clams and sea cicada*
- **Linguine burro echiré, bottarga di tonno e limone** 18  
*/ Linguine butter echiré, tuna roe and lemon*
- **Linguine gambero locale, datterino e basilico** 20  
*/ Linguine with local shrimp, date tomato and basil*
- **Maccarruna finocchio e sarde, uva passa, pinoli e mollica tostata** 14  
*/ Maccarruna fennel and sardines, raisins, pine nuts and toasted breadcrumbs*
- **Cous cous tradizionale con pesce deliscato e mandorle di Avola IGP tostate** 18  
*/ Traditional couscous with dilescent fish and roasted Avola IGP almonds*
- **Busiata fresca alla trapanese con chips di patate e melanzane** 14  
*/ Trapani-style fresh Busiata with potato chips and aubergine*
- **Pacchero alla norma gratinato al forno con ricotta salata e basilico** 14  
*/ Pacchero "alla norma" baked with salted ricotta cheese and basil*
- **Pacchero con guanciaie di suino nero, pecorino sfumato con vino Perricone** 14  
*/ Pacchero with black pig cheek, pecorino cheese and Perricone wine*
- **Risotto con pomodoro secco, nduja e gambero** 22  
*/ Risotto with sun-dried tomato, spicy paste of pork and peppers and shrimp*
- **Risotto con pomodoro secco, capperi, origano e gocce di primo sale**  16  
*/ Risotto with sun-dried tomato, capers, oregano and drops of primo sale cheese*



## SECONDI / MAIN COURSES

- **Polpo intero bollito** 25  
/ *Whole boiled octopus*
- **Frittura di pesce del giorno\*** 20  
servita con maio aromatizzato / *Fish fry of the day\* served with flavored mayo*
- **Pescato del giorno** al kg. 70  
/ *Fish of the day*
- **Gambero alla griglia** 25  
/ *Grilled shrimp*
- **Filetto di tonno grigliato** 18  
con anelli di cipolla arrosto, salsa di mosto cotto e foglia verde  
/ *Grilled tuna fillet*  
*with roasted onion rings, cooked must sauce and green leaf*
- **Agnello scalzato alla griglia con patata schiacciata** 20  
con salsa al vino e contorno di stagione  
/ *Grilled lamb with potatoes*  
*with wine sauce and seasonal side dish*
- **Filetto di manzo alla griglia e foglia verde** 22  
/ *Grilled beef fillet with green leaf*
- **Filetto di manzo bardato al guanciale di suino dei Nebrodi** 24  
alle erbe aromatiche del Mediterraneo  
/ *Beef fillet with Nebrodi pork cheek*  
*to Mediterranean herbs*

\* in base alla disponibilità / *according to availability*

## CONTORNI / SIDE DISHES

- **Insalata verde / Green salad** 4
- **Verdure grigliate / Grilled vegetables** 6
- **Insalata siciliana / Sicilian salad** 6  
cipolla, olive, capperi e origano / *onion, olive, capers and oregano*
- **Patata vastasa / "Vastasa" potato** 6  
cipolla, olive, pomodorino, origano, primo sale e mollica  
*onion, olives, cherry tomato, oregano, first salt and breadcrumbs*
- **Caprese / "Caprese"** 6  
mozzarella locale, pomodoro e basilico / *local mozzarella, tomato and basil*

# BEVANDE / BEVERAGES

CARTA DEI VINI  
/ WINE LIST  
ONLINE MENU 



- **Acqua naturale/frizzante** GRANDE **2.5**  
/ *Natural/sparkling water* LARGE
- **Acqua naturale/frizzante** PICCOLA **1.5**  
/ *Natural/sparkling water* SMALL
- **Coca Cola 1 L** **5**
- **Coca Cola, Coca zero, Fanta, Sprite 0,25 L** **2.5**
- **Ginger beer, Schweppes tonica/lemon, The pesca/limone, Chinotto 0,25 L** **3**
- **Succo di frutta (ananas, ace, pesca, pera)** **3**  
/ *Fruit juice (pineapple, ace, peach, pear)*
- **Acqua tonica / Tonic water** **2.5**
- **Aperitivo analcolico** **3.5**  
(san bitter rosso-san bitter bianco-crodino)  
/ *Non-alcoholic aperitif*
- **Aperitivo poco alcolico** **5**  
(campari soda - aperol soda)  
/ *Low-alcohol aperitif*
- **Aperitivo alcolico** **5**  
(martini bianco-martini rosso-campari-aperol)  
/ *Alcoholic aperitif*

## BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS

- **Ceres 0,33 L** **5**
- **Nastro Azzurro 0,33 L** **3.5**
- **Corona 0,33 L** **4.5**

## BIRRE ALLA SPINA / DRAUGHT BEERS

- **Moretti La Rossa 0,20 L** **4**
- **Moretti La Rossa 0,40 L** **6.5**
- **Messina Cristalli di Sale 0,20 L** **3.5**
- **Messina Cristalli di Sale 0,40 L** **6**

## BIRRE ARTIGIANALI SICILIANE / SICILIAN CRAFT BEERS

- **BIRRA BOTTEGA** CASTELLAMMARE DEL GOLFO 0,33 L **6**  
◊ *BIONDA STILE LAGER*
- **TI-MI-LI** CATANIA 0,33 L **6**  
◊ *BIONDA 5 CEREALI*
- **BRUNO RIBADI** CINISI 0,33 L **6**  
◊ *PILSNER* ◊ *BIANCA*  
◊ *SICILIAN PALE ALE*  
◊ *BIANCA GLUTEN FREE*
- **KRIMISOS** CASTELLAMMARE DEL GOLFO 0,33 L **6**  
◊ *CHIARA MIELE* ◊ *MARINA*  
◊ *BRUNA PEPPERONCINO*

# COCKTAIL

- **SPRITZ** (aperol, prosecco, soda) **6**
- **SPRITZ HUGO** (liquore al fiore di sambuco, prosecco, soda) **7**
- **SPRITZ HUGO ST-GERMAIN** **11**
- **CAMPARI SPRITZ** (campari, prosecco, soda) **6**
- **AMERICANO** (campari, vermouth rosso, soda) **7**
- **NEGRONI** (campari, vermouth rosso, gin) **8**
- **MOJITO** (rum bianco, menta, zucchero, lime, soda) **7**
- **MARGARITA** (tequila, triple sec, succo di lime) **7**
- **COSMOPOLITAN** (vodka, triple sec, succo lime, cranberry) **7**
- **DAIQUIRI** (rum bianco, succo lime, sciroppo di zucchero) **7**
- **MOSCOW MULE** (vodka, lime, ginger beer, menta fresca, zenzero) **7**
- **PALOMA** (tequila, succo lime, soda al pompelmo rosa) **7**
- **GIN FIZZ** (gin, succo limone, sciroppo di zucchero, soda water) **7**
- **CAIPIROSKA** (vodka, zucchero di canna, lime, sciroppo di frutta) **7**
- **CAIPIRINHA** (cachaça, zucchero di canna, lime, sciroppo di frutta) **7**
- **GIN TONIC**  
- BOMBAY 7 - TANQUERAY 7 - HENDRICKS 10  
- ROKU 10 - NORDES 10 - GIN MARE 11  
- MONKEY 13 - FAVIGNANA 9 - ELEPHANT 13  
- MALFY ARANCIA 9 - MALFY POMPELMO 9  
- PORTOFINO 12

## COCKTAIL INTERNAZIONALI

- **BATIDA DE MARACUJA** (cachaca, sciroppo passion fruit, lime) **7**
- **ESPRESSO MARTINI** (vodka, kahlua, caffè espresso, sciroppo zucchero) **7**
- **COCKTAIL MARTINI** (gin, vermouth dry, oliva) **8**
- **OLD FASHION** (bourbon, sciroppo zucchero, angostura) **7**
- **HURRICANE** (rum giamaicano, sciroppo passion, lime) **7**
- **MANHATTAN** (whiskey rye, vermouth rosso, angostura) **7**
- **PLANTER'S** (rum giamaicano, lime, sciroppo zucchero, angostura) **8**
- **SAZERAC** (cognac/rye, peuceaud's bitter, zucchero, soda, assenzio) **9**
- **SOUTHSIDE** (gin, limone, sciroppo di zucchero, menta) **8**

## COCKTAIL ANALCOLICI / SOFT DRINKS

- **VIRGIN MOJITO** (lime, sprite, menta fresca, zucchero di canna) **6**
- **BANANA SPRINT** (succo d'arancia, sciroppo banana, soda pompelmo) **6**
- **GIN ANALCOLICO TANQUERAY 00** **6**

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande. Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, if you have allergies or food intolerances ask for information about our food and drinks. We are prepared to advise you in the best way.

**COPERTO 2.50**  
**/ COVER**