



"Sentirsi a casa" è il nostro motto. Ospitalità e ambiente familiare fanno da padrone alla nostra struttura. Desideriamo coccolare i nostri ospiti dando la possibilità di scoprire i sapori tipici Siciliani e l'accoglienza tipica di un agriturismo. L'amore per la natura, la passione per il cibo e il non dover rinunciare al benessere sono alcune delle caratteristiche che ai nostri ospiti non devono mancare. Intendiamo valorizzare le materie prime fresche e genuine prodotte direttamente in azienda. La nostra cucina si pone il nobile intento di far apprezzare e conoscere la prestigiosa cultura culinaria di questo territorio attraverso la preparazione di antipasti, primi piatti di pasta fresca, carne, formaggi tipici e dolci locali.

"Feel at home" is our motto. Hospitality and a family atmosphere are the masters of our structure. We want to pamper our guests by giving them the opportunity to discover the typical Sicilian flavors and the typical welcome of a farmhouse. Love for nature, passion for food and not having to give up on well-being are some of the features that our guests should not miss. We intend to enhance fresh and genuine raw materials produced directly in our farm. Our cuisine has the aim of making discover the prestigious culinary culture of our territory through the preparation of appetizers, fresh pasta, meat, typical cheeses and local desserts.

~ Badiula ~



Antipasti/ Starters

Selezione di Arancinetti* <i>Mix of Small Arancini</i>	€8,00
Caponata Siciliana <i>Sicilian Caponata</i>	€10,00
Bruschette con Triade di Paté <i>Bruschette with Triad of Mousses</i>	€ 10,00
Selezione di Salumi e Formaggi accompagnati con miele e marmellate <i>Selection of Cured Meats and Cheeses with Honey and Jam</i>	€ 20,00
Carpaccio di Filetto con Rucola e Grana <i>Beef Fillet Carpaccio with Rocket and Grana Cheese</i>	€20,00
Selezione di Antipasti Badiula <i>Badiula Starters Selection</i>	€ 18,00
Pepata di Cozze o Zuppa di Cozze <i>Peppered Mussels or Mussel Soup</i>	€ 16,00
Insalata di Polpo e Melone <i>Octopus Salad with Melon</i>	€ 16,00
Fritturina di Paranza* <i>Fried Small Mediterranean Fish</i>	€ 18,00
Tartare di Gambero Rosso di Mazara con Zeste di Limoni <i>Mazara Red Shrimp with Lemon zest</i>	€20,00

~ Badiula ~

*prodotto surgelato

Tutti gli ingredienti utilizzati compresi i prodotti allergenici sono elencati nel Libro Unico degli alimenti esposto alla cassa. Al fine di garantire la freschezza e la sicurezza alimentare i semilavorati di nostra produzione subiscono un processo di abbattimento di temperatura secondo il regolamento CE 853/2004.

*Frozen Product

All the ingredients used, including allergenic products, are listed in the Single Food Book displayed in the reception. In order to guarantee freshness and food safety, the semi-finished products of our production undergo a temperature reduction process according to EC regulation 853/2004.

I Nostri Primi di Terra

Gnocchi con Crema di Melanzane e Basilico del Nostro Orto <i>Potatoes Gnocchi with Aubergines Cream and Basil</i>	€ 14,00
Mezze maniche con Crema di Zucchine, Speck, Ciliegino e Mandorle <i>Pasta with Courgettes Cream, Bacon, Cherry Tomatoes and Almond</i>	€ 15,00
Reginette alla Norma <i>Norma Pasta with Tomato Sauce, Fried Aubergines and Salt Ricotta Cheese</i>	€ 15,00
Pansotti di Patate al Pesto di Pistacchio <i>Potato Ravioli with Pistachio Pesto</i>	€ 18,00
Primo Piatto del Giorno <i>Soup of the day</i>	€14,00

I Nostri Primi di Mare

Risotto con Gamberi* e Zeste di Agrumi <i>Risotto with Shrimps* and Citrus Zest</i>	€18,00
Linguine agli Scampi* <i>Linguine Pasta with Prawns*</i>	€20,00
Mezze Maniche con Ragù di Pesce e Mollica Dorata <i>Mezze Maniche Pasta with Fish* Ragù and Toasted Breadcrumbs</i>	€20,00
Linguine con Gambero Rosso, Ciliegino e Pistacchio <i>Linguine with Red Shrimps, Cherry Tomatoes and Pistachio</i>	€22,00

*prodotto surgelato

Tutti gli ingredienti utilizzati compresi i prodotti allergenici sono elencati nel Libro Unico degli alimenti esposto alla cassa. Al fine di garantire la freschezza e la sicurezza alimentare i semilavorati di nostra produzione subiscono un processo di abbattimento di temperatura secondo il regolamento CE 853/2004.

~ Badiula ~

*Frozen Product

All the ingredients used, including allergenic products, are listed in the Single Food Book displayed in the reception. In order to guarantee freshness and food safety, the semi-finished products of our production undergo a temperature reduction process according to EC regulation 853/2004.

I Nostri Secondi di Terra

Grigliata Mista <i>Mixed Grill</i>	€18,00
Scottata di Pollo con Verdure del Nostro Orto <i>Chicken Tagliata with Vegetables</i>	€18,00
Entrecôte al Pepe Verde <i>Entrecôte with Green Pepper Sauce</i>	€ 20,00
Costolette di agnello* gratinate al Pistacchio <i>Pistachio Crusted Rack of Lamb</i>	€ 20,00
Stinco di maiale con Verdure dell'Orto <i>Roasted Pork Knuckle with Vegetables</i>	€20,00
Tagliata di Vitello con Rucola e Scaglie di Grana <i>Beef Tagliata with Rocket and Grana Cheese</i>	€ 22,00
Filetto Di Manzo con Funghi/alla Griglia <i>Beef Fillet with Mushrooms or Grilled</i>	€25,00
Lombata di Vitello con osso alla Griglia (min 600 g) <i>Grilled T-Bone Steak (min 600 g)</i>	€28,00

Tutti i nostri secondi saranno accompagnati da verdure di stagione
All Main Dishes are served with Seasonal Vegetables

*prodotto surgelato

Tutti gli ingredienti utilizzati compresi i prodotti allergenici sono elencati nel Libro Unico degli alimenti esposto alla cassa. Al fine di garantire la freschezza e la sicurezza alimentare i semilavorati di nostra produzione subiscono un processo di abbattimento di temperatura secondo il regolamento CE 853/2004.

❧ *Badiula* ❧

*Frozen Product

All the ingredients used, including allergenic products, are listed in the Single Food Book displayed in the reception. In order to guarantee freshness and food safety, the semi-finished products of our production undergo a temperature reduction process according to EC regulation 853/2004.

I nostri Secondi di Mare

Filetto D'Orata Speziata alle Erbe <i>Fillet of Sea Bream with Erbs</i>	€ 18,00
Polpo alla Griglia <i>Grilled Octopus</i>	€ 18,00
Salmone* in Crosta di Sesamo Nero al Lime <i>Sesame Crusted Salmon</i>	€20,00
Soutè di Vongole <i>Sautéed Clams</i>	€22,00

I nostri Contorni

Patate al Forno <i>Baked Potatoes</i>	€4,00
Patatine Fritte* <i>French Fries</i>	€4,00
Insalata Mista <i>Mixed Salad</i>	€4,00
Verdure di Stagione <i>Seasonal Vegetables</i>	€5,00

Le Insalate

Insalata Siciliana con Olive Nere, Cipolla, Ricotta Salata e Basilico <i>Sicilian Salad with Black Olives, Onion, Salted Ricotta and Basil</i>	€10,00
Insalata con Mozzarella, Mais, Iceberg, Radicchio e Bresaola <i>Salad with Mozzarella, Corn, Iceberg, Radicchio and Bresaola</i>	€12,00
Insalata con Iceberg, Ciliegino, Radicchio, Salmone Affumicato e Salsa Gremolada <i>Salad with Iceberg, Cherry Tomatoes, Radicchio, Smoked Salmon and Gremolade Sauce.</i>	€15,00

Fresh uncooked products of animal and fish origin, are quick-frozen in order to guarantee quality and security, as described in HACCP in accordance to Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04.

Dishes signed with (*) are made with frozen or microwave starting material.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvant 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 ": fish and products based on fish, crustaceans and products based on shellfish, molluscs and products based on molluscs, cereals containing gluten, eggs and by-products, soy and soy-based products, milk and dairy products, sulphur dioxide and sulphites, fruits in shell and their by-products, celery and products based on celery, lupine and lupine-based products, peanuts and peanut-based products, mustard and mustard-based products, sesame seeds and sesame seeds-based products.

Menù Degustazione

Menù Degustazione Ridotto a Base di Carne <i>Menù composto da Selezione di Antipasti, 2 Mezzi Primi, Dessert.</i>	€30,00
Menù Degustazione a Base di Carne di 4 Portate <i>Menù composto da Selezione di Antipasti, 2 Mezzi Primi, 1 Secondo con Contorno, Dessert.</i>	€32,00
Menù Baby Antipasto, Pasta al Pomodoro, Cotoletta e Patatine.	€20,00

I menù Degustazione sono serviti all'insieme del tavolo. Non è possibile dividerli

Dolci della casa

Dolce del Giorno <i>Dessert of the day</i>	€6,00
Sorbetto <i>Sorbet</i>	€3,00

Beverage

Acqua naturale / Acqua Frizzante	€2,50
Acqua Effervescente Lete	€3,00
Birra Heineken 33 cl	€3,00
Birra Moretti 66 cl	€4,50
Birra Italica Doppio Malto 66 cl	€5,00
Coca Cola 1 l	€4,00
Coca Cola/ Sprite/Fanta/ Chinotto 33 cl	€2,50
Aperol Spritz / Gin Tonic	€8,00
Amaro/ Grappa	€3,00
Caffè Espresso	€1,50
Cappuccino/ The	€2,50
Coperto / Cover Charge	€ 2,00

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



Carta Dei Vini
Wine List

CALICE
GLASS

BOTTIGLIA
BOTTLE

Spumanti

Metodo Classico

Firriato

Gaudensius Blanc De Noir – Nerello Mascalese-
Etna DOC Spumante Brut

€32,00

Gaudensius Blanc De Blancs – Carricante-
Brut Metodo Classico

€32,00

Milazzo

Milazzo Classico – 2017-Inzolia e Chardonnay
Brut Metodo Classico

€32,00

Milazzo Excellent Rosé- Inzolia Rosa e Chardonnay-
Extra Dry Metodo Classico

€36,00

Mionetto

Vivo Collection

€15,00

Vivo Dolce

Prosecco

Mionetto

Luxury Collection

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

€20,00

Spago Collection

Mionetto Legatura DOCG Frizzante

€16,00

Avantgard Collection

Prosecco DOC Treviso Brut

€16,00

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

€18,00

**CALICE
GLASS**

**BOTTIGLIA
BOTTLE**

Vini Bianchi White Wine

Colomba Bianca

Principe di Granatey- 2021-Grillo- Sicilia Doc

€4,00

€12,00

Donnafugata

Anthilia - 2021- Sicilia DOC Bianco

€5,00

€15,00

Sur Sur-2021- Grillo- Sicilia DOC

€16,00

Passiperduti-2021- Grillo-Sicilia DOC

€20,00

Chiarandà -2018- Chardonnay- Contessa Entellina DOC

€35,00

Donnafugata & Dolce & Gabbana

*Isolano Dolce&Gabbana e Donnafugata -2019
Etna Bianco*

€45,00

Firriato

Altavilla- 2021- Grillo- DOC Sicilia

€5,00

€15,00

Chiaromonte -2021- Inzolia- DOC Sicilia

€18,00

Sant'Agostino-2021- Chardonnay e Catarratto

€29,00

Milazzo

Terre della Baronia- 2021-Catarratto Lucido- DOP

€24,00

Maria Costanza -2021-Inzolia e Chardonnay-DOP

€28,00

Planeta

*La Segreta Il Bianco- 2021- Sicilia D.O.C
50% Grecanico 30% Chardonnay 10% Viognier 10% Fiano*

€15,00

*Alastro- Menfi D.O.C
85% Grecanico, 15% Sauvignon Blanc*

€18,00

Etna Bianco-2021- Etna D.O.C

100% Carricante

€30,00

Vini Bianchi Mossi

Sparkling White Wine

Firriato

*Charme- 2021- IGT Sicilia
Blend*

€24,00

Milazzo

*Bianco Di Nera- 2021
Blend di Nero Cappuccio, Chardonnay e Inzolia*

€22,00

Colomba Bianca

*Mour- 2021
100% Lucido-I.G.P. Terre Siciliane*

€15,00

Vini Rosati Rosé Wine

Donnafugata

*Sul Vulcano -2021
Etna Rosato Doc*

€28,00

€40,00

*Rosa Dolce&Gabbana e Donnafugata -2021
Sicilia Doc Rosato*

Milazzo

*Terre della Baronía- 2020-Inzolia Rosa
Sicilia D.O.P*

€28,00

Vini Rosati Mossi

Firriato

*Charme- 2021- IGT Sicilia
Blend*

€24,00

Milazzo

*Rosé Di Rosa- 2021
Inzolia Rosa*

€22,00

CALICE
GLASS

BOTTIGLIA
BOTTLE

Vini Rossi Red Wine

Colomba Bianca

Principe di Granatey- 2021-Nero D'Avola- Sicilia Doc

€12,00

Principe di Granatey- 2021-Syrah- Sicilia Doc

€12,00

Donnafugata

*Sherazade – 2021
Nero D'Avola*

€18,00

€22,00

*Bell'Assai-2020
Frappato*

€25,00

*Contesa Dei Venti-2020
Nero D'Avola- Vittoria DOC*

€22,00

*Sedàra – 2018
Nero D'avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah*

*Floramundi- 2017
Nero D'avola- Frappato*

€25,00

*Angheli -2018
Merlot- Cabernet Sauvignon*

€25,00

*Angheli -2016
Merlot- Cabernet Sauvignon*

€28,00

*Sul Vulcano-2019
Etna Rosso*

€30,00

*Mille e Una Notte-2018-
Nero D'avola, Petit Verdot, Syrah*

€80,00

Donnafugata & Dolce &Gabbana

*Tancredi -2018-
Cabernet Sauvignon, Nero D'Avola, Tannat*

€48,00

Vini Rossi Red Wine

Firriato

*Chiaramonte- 2021
Nero D'avola*

€18,00

*Altavilla Della Corte -2021
Cabernet Sauvignon*

€18,00

*Sant'Agostino-2015
Nero D'avola e Syrah*

€29,00

Milazzo

Terre della Baronìa- 2018-

€28,00

Maria Costanza -2018-Inzolia e Chardonnay-DOP

€42,00

Maria Costanza Riserva -2013- DOP Sicilia

€68,00

Planeta

*Cerasuolo di Vittoria-2020
60% Nero D'avola- 40% Frappato*

€20,00

*La Segreta Il Rosso- 2019-Sicilia D.O.C
50% Nero D'Avola 25% Merlot 20% Syrah 5% Cabernet Fran*

€15,00

*Etna Rosso-2020- Etna D.O.C
100% Nerello Mascalese*

€24,00

*Santa Cecilia -2018
100% Nero D'avola*

€40,00

CALICE
GLASS

BOTTIGLIA
BOTTLE

Vini Rossi Mossi

Sparkling Red Wine

Milazzo

Rosso Di Nera- 2021
Inzolia Rosa

€24,00

Vini Dolci Sweet Wine

Donnafugata

Ben Rye
Passito di Pantelleria

€8,00

Planeta

Passito di Noto

€5,00

€34,00