



“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 Salumi e Formaggi accompagnati con miele e marmellate <i>Selection of Cured Meats and Cheeses with Honey and Marmalade</i>	€ 18,00
Tuma Arrosto con Granella di Nocciole e Miele di Zagara <i>Roasted Tuma Cheese with Hazelnuts and Zagara Honey</i>	€ 9,00
Selezione di Antipasti Badiula <i>Badiula Starters Selection</i>	€ 15,00
Caponata Siciliana <i>Sicilian Caponata</i>	€ 9,00
Fonduta di Formaggi con Crostini di Pane Dorato <i>Cheese Fondue with Croutons</i>	€ 10,00
Fritturina di Paranza* <i>Fried small Mediterranean Fish</i>	€ 18,00

— —
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

Pansotti di Patate al Pesto di Pistacchio <i>Potato Ravioli with Pistachio Pesto</i>	€ 15,00
Strozzapreti Freschi con Ragù di Salsiccia, Pere e Mollica Dorata <i>Strozzapreti Pasta with Sausage Ragù Sauce, Pears and Toasted Breadcrumbs</i>	€ 13,00
Tagliatelle fresche ai Carciofi e Pepato Ennese <i>Tagliatelle Pasta with Artichokes and Pepato Cheese</i>	€ 13,00
Gnocchi con Broccoletti del Nostro Orto e Ricotta Fresca <i>Potatoes Gnocchi with Broccoli and Ricotta Cheese</i>	€ 12,00
Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	€12,00

I Nostri Primi di Mare

Risotto con Gamberi* e Bergamotto <i>Risotto with Shrimps* and Bergamotto</i>	€ 18,00
Linguine agli Scampi* <i>Linguine Pasta with Prawn*</i>	€ 18,00

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 Secondi di Terra/Main Courses

Filetto di Vitello In Crema di Funghi /Crema di Carciofi <i>Beef Fillet with Mushrooms or Artichokes Sauce</i>	€ 25,00
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>	€ 18,00
Grigliata Mista <i>Mixed Grill</i>	€ 16,00
Tagliata di Vitello con rucola e scaglie di Grana <i>Beef Tagliata with Rocket and Grana Cheese</i>	€ 18,00
Coniglio in Agrodolce <i>Sweet and Sour Rabbit</i>	€16,00
Stinco di Maiale con verdure dell'orto <i>Roasted Pork Knuckle with Vegetables</i>	€ 18,00
Saccottino di Vitello Farcito con Borragine e Tuma <i>Meat Pocket filled with Borage and Tuma Cheese</i>	€18,00
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

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 Secondi di Mare

Gamberoni* con Pancetta Croccante <i>Bacon- Wrapped Prawns*</i>	€ 18,00
Salmone* in Crosta di Sesamo Nero al Lime <i>Sesame Crusted Salmon</i>	€18,00

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>	€3,50
Verdure di Stagione <i>Seasonal Vegetables</i>	€5,00

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.

Dolci della casa / Desserts

Dolce del Giorno
Dessert of the day € 5,00

Sorbetto
Sorbet € 2,00

Beverage

Acqua naturale / Acqua Frizzante € 1,50

Acqua Effervescente Lete € 2,50

Birra Heineken 33 cl € 3,00

Birra Moretti 66 cl € 4,00

Birra Italica Doppio Malto 66 cl € 5,00

Coca Cola 1 l € 4,00

Coca Cola/ Sprite/Fanta/ Chinotto 33 cl € 2,50

Amaro/ Grappa € 3,00

Caffè Espresso € 1,00

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.

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.



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

€10,00

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**

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

Chiamonte- 2021- Chardonnay- DOC Sicilia

€5,00

€15,00

Chiamonte -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

Vini Rosati Rosé Wine

Donnafugata

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

€40,00

Milazzo

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

€28,00

Vini Rosati Mossi

Sparkling Rosé Wine

Firriato

*Charme- 2021- IGT Sicilia
Blend*

€24,00

Milazzo

*Rosé Di Rosa- 2021
Inzolia Rosa*

€22,00

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*

Sedàra – 2018

Nero D'avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

€22,00

*Floramundi- 2017
Nero D'avola- Frappato*

€25,00

*Angheli -2018
Merlot- Cabernet Sauvignon*

€25,00

*Angheli -2016
Merlot- Cabernet Sauvignon*

€28,00

*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

Feudo Ramaddini

Note Nere- 2017-Syrah

€18,00

€20,00

Note Nere -2016- Syrah

Patrono Riserva -2015- Nero D'avola

€28,00

CALICE
GLASS

BOTTIGLIA
BOTTLE

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