

*ANTIPASTI** *HORS-D'OEUVRE**

TAGLIERE DEL CASALE km0 (Con Salumi, Formaggi e Marmellate Homemade)

TAGLIERE DEL CASALE km0

(avec Charcuterie, Fromages & Homemade Marmalade)

(min. 2 pax)

€ 14,00

(1 pax)

€ 10,00

CARPACCIO DI NOCE DI VITELLO O MAIALINO O TACCHINELLA

Picchettato su letto di Misticanza con Vinagrette e Sale Rosa

CARPACCIO DE VEAU OU DE PETIT COCHON OU DINDE CARPACCIO

Avec Salade, Vinagrette et Rose Sel

€ 14,00

MISTO DI VERDURE DI STAGIONE A KM0 GRIGLIATE

MELANGE DE VEGETAUX KM0

€ 10,00

CAPRESE di Mozzarella, Ciliegino e Olio EVO

CAPRESE (Mozzarella Fromage, Tomatoes et EVO Oil)

€ 10,00

SELEZIONE DI ANTIPASTI SICILIANI (degustazione di 9 antipasti tipici)

SICILIAN STARTERS (Selection of 9 Typical Starters)

€ 14,00

INSALATA DI MARE in Olio EVO con Limoni Bio Prodotti in Azienda

SEAFOOD SALAD in EVO Oil and Homemade Bio Lemons

€ 14,00

INSALATA DI POLPO con Patate Lesse

OCTOPUS SALAD with Boiled Potatoes

€ 14,00

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO su Letto di Rucola accompagnato con Crostini di Pane Dolce e Tocchetti al Burro

SMOKED SALMON CARPACCIO served on Rocket with Sweet Croutons and Butter

€ 14,00

FRITTURINA DI PARANZA

MIXED FRIED FISH

€ 16,00

IMPEPATA DI COZZE

PEPPERED MUSSELS

€ 10,00

ZUPPA DI COZZE CON CROSTONI

MUSSELS SOUP AND CROUTONS

€ 10,00

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.

PRIMI PIATTI*
FIRST DISHES*

RISOTTO con Punte di Asparagi e Pancetta Km0
RISOTTO with Asparagus and Bacon Km0

€ 12,00

STROZZAPRETI ALLA MEDITERRANEA con Mandorle Tostate
MEDITERRANEAN STROZZAPRETI with Toasted Almonds

€ 12,00

SEDANI DI "TUMMINIA" ALLA NORMA

NORMA "TUMMINIA" PASTA with Fried Aubergines and Salted Ricotta Cheese

€ 10,00

PENNETTE AL POMODORO

PENNETTE WITH TOMATOE SAUCE

€ 7,00

PANSOTTI AL PISTACCHIO DI BRONTE tostato e Guanciale a km0
PANSOTTI WITH TOASTED BRONTE PISTACHIO and Bacon Km0

€ 12,00

RISOTTO ALLA PESCATORA

FISHERMAN'S RISOTTO

€ 14,00

LINGUINE AGLI SCAMPI con Ciliegino

LINGUINE WITH NORWAY LOBSTER with Cherry Tomatoes

€ 16,00

SPAGHETTI ALLA TARANTINA

€ 14,00

STROZZAPRETI BADIULA

Pesce Spada, Finocchietto, Melanzane, Uva Passa, Mandorle Tostate

STROZZAPRETI BADIULA

Swordfish, Selvatic Fennel, Aubergines, Raisin, Almonds

€ 16,00

TROFIETTE DI PASTA FRESCA con Crema di Zucchine, Gamberetti e sentori di Limone e Menta Fresca

TROFIETTE OF PASTA with Courgettes cream, Shrimp and Lemon and Mint Flavour

€ 12,00

SECONDI PIATTI*
MAIN COURSE*

STINCO DI MAIALINO con Lamelle di Lardo di Colonnata, Patate Novelle e Crostoni di Pane Fritto

HOCK SHANK with Colonnata Lard, young Potatoes and Fried Bread Croutons

€ 16,00

GRIGLIATA DI CARNE su pietra lavica con i suoi contorni

MEAT MIX GRILL served with sidedish on Lava Stone

€ 16,00

TAGLIATA DI LOMBATA su letto di Rucola, Scaglie di Grana e Citronette

SIRLOIN STEAK served with Rocket, Grana Cheese and Citronette

€ 22,00

FILETTO ai Funghi Porcini dell'Etna

BEEF FILLET with Etna Porcini Mushrooms

€ 22,00

FILETTO ai tre pepi

BEEF FILLET with 3 Peppers

€ 20,00

FILETTO alla Griglia

GRILLED BEEF FILLET

€ 20,00

LOMBATA DI VITELLO (500 Gr cc) su pietra lavica

GRILLED SIRLOIN STEAK (500 Gr cc) served on Lava Stone

€ 20,00

BISTECCA DI REALE alla griglia

GRILLED STEAK

€ 10,00

TRANCIO DI SALMONE SCOTTATO con Spinaci e Funghi

BAKED SALMON SLICE served with Spinaches and Mushrooms

€ 16,00

TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

GRILLED SWORDFISH

€ 14,00

GRIGLIATA MISTA PESCE Pesce Spada, Calamari, Gamberoni e Scampi

MIXED FISH GRILL Swordfish, Squid, King Prawns and Norway Lobster

€ 18,00

PESCATO DEL GIORNO all'Acqua di Mare

FISH OF THE DAY cooked in Seawater

€ 16,00

FILETTO DI ORATA alla Palermitana

BAKED GILTHEAD SEABREAM FILLET en Pistachio Croute

€ 16,00

GAMBERONI ALLA BIRRA

KING PRAWN Simmered in Beer

€ 15,00

HAMBURGER DI CECI

CHICKPEAS HAMBURGER

€ 10,00

POLPO ALLA GRIGLIA CON SALSA AL PEPERONCINO

€14,00

CONTORNI*
SIDE DISH*

INSALATA MISTA - MIXED SALAD	€ 3,00
PATATINE FRITTE - FRENCH FRIES	€ 4,00
PATATINE FRITTE CON BUCCIA A KMO - KMO FRENCH FRIES WITH PEEL	€ 4,00
PATATE AL FORNO - ROASTED POTATOES	€ 4,00

INSALATE*
SALADS*

MINIMINAGGHIA (Iceberg, Radicchio, Mais, Tonno, Uovo sodo e Yogurt Bianco)	
MINIMINAGGHIA (Iceberg Salad, Red Chicory, Corn, Tuna, Boiled Egg and White Yogurt)	€ 9,00
MUDDURA (Iceberg, Radicchio, Carote julienne, Rucola, Mais, Mozzarelline e Bresaola)	
MUDDURA (Iceberg Salad, Red Chicory, Julienne Carrots, Rocket, Corn, Mozzarella and Bresaola)	€ 10,00
TISKI TOSKI (Iceberg, Radicchio, Salmone Affumicato, Mandorle Tostate, Uovo Sodo, Tonno, Mais e Crema di Aceto Balsamico)	
TISKI TOSKI (Iceberg Salad, Red Chicory, Smoked Salmon, Toasted Almond, Boiled Egg, Tuna, Corn and Balsamic Vinegar Glaze)	€ 12,00

MENU' DEGUSTAZIONE*
AGRITURISTIC MENU'*

MENU' COMPLETO: 9 Antipasti, 2 Primi Piatti, 1 Secondo con contorno, Sorbetto, Dolce della Casa	
MENU' COMPLETO: 9 Starters, 2 First Dishes, 1 Main Course with Side Dish, Sorbet, Dessert	€ 25,00
MENU' RIDOTTO: 9 Antipasti, 2 Primi Piatti O 1 Secondo con contorno, Sorbetto, Dolce della Casa	
MENU' RIDOTTO: 9 Starters, 2 First Dishes, OR 1 Main Course with Side Dish, Sorbet, Dessert	€ 22,00
MENU' BABY: Antipasto all'italiana, Pasta al Pomodoro, Cotoletta con Patatine	
MENU' BABY: Italian Salumi, Pasta with Tomato Sauce, Chicken Cutlet with French Fries	€ 15,00

DESSERT*
DESSERT*

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO NERO / BIANCO MELTED-CORE CHOCOLATE CUPCAKE BLACK / WHITE	€ 5,00
CUORE CALDO AL PISTACCHIO MELTED-CORE PISTACHIO CUPCAKE	€ 6,00
SEMIFREDDO alle Mandorle ALMOND PARFAIT	€ 5,00
DOLCE DEL GIORNO DAILY DESSERT	€ 4,00
FRUTTA DI STAGIONE SEASONAL FRUIT	€ 3,00
BARCETTA DI ANANAS PINEAPPLE BOAT	€ 4,00
SORBETTO SORBET	€ 2,00

- I menù degustazione non potranno essere divisi
- It's not possible to share the Menù Degustazione



DRINKS

VINI BIANCHI - CALICE

GLASS - WHITE WINE

FIRRIATO Altavilla della Corte - Grillo.....	€5,50
FEUDO RAMADDINI Nassa - Grillo....	€5,00

VINI ROSSI - CALICE

GLASS - RED WINE

FIRRIATO Chiaramonte - Nero D'Avola.....	€5,50
FEUDO RAMADDINI Note Nere - Nero D'Avola	€5,50

VINI BIANCHI - BOTTIGLIA

BOTTLE - WHITE WINE

FIRRIATO Altavilla della Corte - Grillo	€13,00
FIRRIATO Chiaramonte - Inzolia	€13,00
FIRRIATO Charme - Blend Bianco	€16,00
FIRRIATO Santagostino Baglio Sorìa - Chardonnay-Catarratto	€21,00
PLANETA Etna Bianco - Carricante	€13,00
PLANETA La Segreta - Grecanico-Chardonnay-Viognier-Fiano	€13,00
FEUDO RAMADDINI Nassa - Grillo....	€14,00
FEUDO RAMADDINI Quattro Venti - Chardonnay-Catarratto	€25,00
CANTINE MILAZZO Maria Costanza.....	€27,00
CANTINE MILAZZO Bianco di Nera.....	€21,00

VINI ROSE' - BOTTIGLIA

BOTTLE - ROSE' WINE

FIRRIATO Charme - Blend Rose	€18,00
------------------------------------	--------

VINI ROSSI - BOTTIGLIA

BOTTLE - RED WINE

FIRRIATO Altavilla della Corte - Cabernet Sauvignon	€14,00
FIRRIATO Chiaramonte - Nero D'avola	€14,00
FIRRIATO Santagostino Baglio Sorìa - Nero D'avola-Syrah.....	€21,00
FIRRIATO Quater - Nero D'avola-Perricone-Frappato-Nerello Cappuccio	€26,00
FIRRIATO Ribeca - Perricone.....	€28,00
FIRRIATO Harmonium - Nero D'avola	€29,00
FIRRIATO Camelot - Merlot-Cabernet Sauvignon	€34,00
PLANETA Etna Rosso - Nerello Mascalese.....	€14,00
PLANETA Santa Cecilia - Nero D'Avola.....	€29,00
PLANETA Cerasuolo di Vittoria - Nero D'Avola-Frappato	€18,00

VINI ROSSI - BOTTIGLIA**BOTTLE- RED WINE**

PLANETA	La Segreta - Nero D'avola-Merlot-Syrah-Cabenet Franc	€14,00
PLANETA	Syah - Syrah	€28,00
DONNAFUGATA	Mille e Una Notte - Nero D'Avola	€48,00
DONNAFUGATA	Sherazade - Nero D'Avola-Syrah	€16,00
DONNAFUGATA	Tancredi - Nero D'Avola-Cabernet Sauvignon	€28,00
DONNAFUGATA	Angheli - Nero D'Avola-Merlot	€25,00
DONNAFUGATA	Sedara - Nero D'avola-Merlot-Syrah-Cabenet Sauvignon	€25,00
DONNAFUGATA	Floramundi - Nero D'Avola-Frappato.....	€19,00
DONNAFUGATA	Bellassai - Frappato	€19,00
FEUDO RAMADDINI	Note Nere - Nero D'Avola	€16,00
FEUDO RAMADDINI	Note Nere - Syrah	€16,00
FEUDO RAMADDINI	Note Nere - Cabernet	€16,00
FEUDO RAMADDINI	Patrono - Nero D'Avola	€27,00
CANTINE MILAZZO	Maria Costanza - Terre Siciliane	€38,00

VINO DELLA CASA**HOUSEWINE**

ROSSO	Nero D'Avola 1L.....	€8,00
ROSSO	Nero D'Avola 0,50lcl	€5,00
BIANCO	Inzolia 1L.....	€8,00
BIANCO	Inzolia 0,50 cl	€5,00

BIRRE**BEER**

TIMILIA ROSSA	Artigianale 0,33 cl	€7,00
TIMILIA BIONDA	Artigianale 0,33 cl	€6,00
ITALICA	Puro Malto 0,66 cl	€4,50
MORETTI	Bionda 0,66 cl	€3,50
HEINEKEN	Bionda 0,33 cl	€2,50

SOFT DRINKS

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE- STILL/SPARKLING WATER	1L.....	€1,50
COCA COLA - FANTA-SPRITE	0,33 cl	€2,50
COCA COLA	Bottiglia/Bottle 1 L.....	€4,00
CAPPUCCINO.....		€2,50
CAFFE'.....		€1,00
AMARO./LIQUORE.....		€2,00