



BADIULA



BADIULA

Sentirsi a casa

Nel cuore della campagna siciliana, la nostra cucina segue il ritmo della terra e delle stagioni.

Portiamo in tavola materie prime fresche e genuine, quando possibile prodotte direttamente nella nostra azienda, insieme ai sapori più autentici della tradizione siciliana. Pasta fresca, verdure dell'orto, carni, formaggi tipici e dolci locali raccontano ogni giorno il nostro modo di intendere l'accoglienza: semplice, familiare, sincera.

“Sentirsi a casa” è il nostro motto.

Un invito a vivere Badiula attraverso il gusto, la natura e il piacere dello stare bene.

Benvenuti a casa.

ACQUA NATURALE/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 33 CL	2,50€
SPRITE 33 CL	2,50€
FANTA 33 CL	2,50€
CHINOTTO 33 CL	2,50€
APEROL SPRITZ	8,00€
GIN TONIC	8,00€
AMARO	3,00€
AMARO AMARA	5,00€
GRAPPA	3,00€
CAFFÈ ESPRESSO	1,50€
CAPPUCCINO	2,50€



ANTIPASTI

LA TRADIZIONE

I TRE ARANCINI BADIULA 10
Ragù, Pistacchio e Melanzane

CAPONATA SICILIANA 12
con verdure dell'Orto su Pane croccante

MOZZARELLA DI BUFALA 12
su Tartare di Pomodoro, Basilico e Polvere di Origano

SELEZIONE DI ANTIPASTI BADIULA 15
Selezione di sei Antipasti Badiula

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 20
accompagnati da marmellate e miele

MARE

INSALATA DI POLPO* 18
servita con Verdure Croccanti

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI* 20
con Maionese agli Agrumi

CONTEMPORANEI

TARTARE DI GAMBERO ROSSO* 20
con mousse al limone e Zest di Agrumi

TARTARE DI VITELLO 20
con gelato Salato alla Liquirizia e Riduzione di Nero D'Avola

PRIMI PIATTI

TERRA

SPAGHETTI 14
ai Tenerumi con Mollica Tostata

PACCHERI 15
al Pesto di Zucchine, Menta e Mandorle

REGINETTE 15
alla Norma Badiula

SACCOTTINI 18
ripieni di Burrata e Menta, Serviti con Pancetta Croccante e Burro Chiarificato al Bergamotto

MARE

TAGLIOLINI 22
al Limoncello con Tartare di Tonno* e Bottarga

BUCATINI 22
agli Scampi*, Datterino Confit e Polvere di Basilico

LINGUINE 25
alle Vongole e Zest di Agrumi Canditi

BUSIATE 20
Con Branzino*, Pomodorini, Pinoli e Finocchietto Selvatico

*prodotto abbattuto- Frozen or blast freezing product

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni, è disponibile presso la reception il Libro Unico degli Alimenti. Per garantire freschezza, qualità e sicurezza alimentare, alcuni prodotti freschi e semilavorati di nostra produzione possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, secondo quanto previsto dal Regolamento CE 853/2004.

Tutti i prezzi sono espressi in euro (€)

Coperto

SECONDI PIATTI

TERRA

SUPREMA DI POLLO	20
Sesamo nero e Crema di Zucchine	
TAGLIATA DI VITELLO	22
al Sale Affumicato	
COSTOLETTE D'AGNELLO	22
all'Anice Stellato	
FILETTO DI MANZO	28
marinato al Pepe Rosa	
GRIGLIA DELLA CORTE	25
Selezione di Carne alla Brace	
RIB-EYE ALLA BRACE	28
600 g	

PANINI

SCIARA	18
Bun ai Semi di Papavero e Zucca con Hamburger di Chianina, Burrata, Pancetta Croccante, Cipolla Caramellata e Balsamico	
VENTO DEL SUD	16
Bun ai Semi di Papavero e Zucca con Hamburger di Chianina, Melanzane Grigliate, Pomodorino Confit, Provola, Lattuga	
ORTO	15
Bun ai Semi di Papavero e Zucca con Provola Grigliata, Zucchine, Pomodoro Grill e Crema di Zucchine e Menta	

MARE

ZUPPETTA DI COZZE	18
FILETTO DI BRANZINO*	18
verdure croccanti e Patata Chips	
GRIGLIA DI MARE*	22
gamberone, calamaro e pesce spada	
TONNO SCOTTATO ALLA SICILIANA*	25
Con Sorbetto al Basilico	

INSALATE

RICOTTA & SOLE	12
Pomodoro, Cipolla, Olive e Ricotta Salata	
BADIULA CAESAR	14
Lattuga Croccante, Pollo Marinato e Maionese agli Agrumi	
LUCE D'ESTATE	12
Insalata Croccante, Cetriolo, Pomodoro, Carote e Frutta Fresca di Stagione	

CONTORNI

PATATE AL FORNO O FRITTE*	5
INSALATA MISTA	4
VERDURE DI STAGIONE	5
Coperto	3

*prodotto abbattuto- Frozen or blast freezing product

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni, è disponibile presso la reception il Libro Unico degli Alimenti. Per garantire freschezza, qualità e sicurezza alimentare, alcuni prodotti freschi e semilavorati di nostra produzione possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, secondo quanto previsto dal Regolamento CE 853/2004.

Tutti i prezzi sono espressi in euro (€)



DEGUSTAZIONE

Un percorso pensato per raccontare la cucina di Badiula: sapori siciliani, materie prime genuine e il piacere della tavola condivisa.

Il menù degustazione deve essere scelto dall'intero tavolo e non è divisibile.

MENU' DEGUSTAZIONE 4 PORTATE

Un'esperienza più completa, pensata per accompagnare l'ospite in un viaggio tra i sapori della campagna siciliana e la cucina familiare di Badiula. Il menù si apre con una selezione di antipasti, piccoli assaggi che raccontano la nostra idea di accoglienza: semplice, sincera, legata alla terra. Seguono due primi piatti, espressione della tradizione e della stagionalità, e un secondo di carne con contorno, pensato per completare il percorso con gusto e sostanza. Il dessert chiude l'esperienza con dolcezza, nel segno della tradizione locale.

Selezione di Antipasti

Due primi piatti

Un secondo di carne con contorno

Dessert

Acqua, 1 Calice di Vino, Caffè incluso

37€ Per Persona.

Il menù deve essere lo stesso per tutto il tavolo.

MENU' DEGUSTAZIONE 3 PORTATE

Un percorso breve, essenziale e generoso, pensato per raccontare la cucina di Badiula attraverso i sapori più autentici della nostra terra. Si parte da una selezione di antipasti della casa, espressione della tradizione siciliana e delle materie prime del territorio. Il percorso continua con due primi piatti, preparati secondo la stagionalità e la disponibilità della cucina, per poi concludersi con il nostro dessert. Un menù semplice, completo e conviviale, ideale per chi desidera assaporare Badiula in una formula più leggera.

Selezione di Antipasti

Due primi piatti

Dessert

Acqua, 1 Calice di Vino, Caffè incluso

35€ Per Persona.

Il menù deve essere lo stesso per tutto il tavolo.

CARTA DEI DOLCI

LE FRESCHISSIME

MERINGA E VERDELLO 6€

Semifreddo al Verdello su base di frolla al burro e meringa flambée.

CIOCCO-NOCCIOLA 6€

Semifreddo al Cioccolato e nocciola, su base di Pan di Spagna al cioccolato e glassa al cioccolato fondente

PISTACCHIO E CIOCCOLATO 6€

Mousse al Pistacchio Tostato su uno strato di frolla al cioccolato. Guarnito con Semifreddo al Cioccolato

CASSATELLA SICILIANA 6€

 **TORTINO CIOCCOLATO E MANDORLE** 6,5€

Mousse vegana al cioccolato fondente e latte di cocco, su un disco di caprese biscuit alle mandorle. Panna 100% vegana alle mandorle tostate.

COPPA GELATO ARTIGIANALE 6€

LE IMPERDIBILI

CIOCCOLATO E CARMELLO SALATO 6,5€

Frolla al cioccolato fondente, ganache al cioccolato, caramello salato, panna montata

CHEESECAKE ALLA BIRRA 6€

Crema al Formaggio e Mascarpone con birra nera al caffè su base di frolla al burro, guarnita con un fiocco di panna alla birra scura.

TORTINOCUORECALDO 5,50€
al Cioccolato Fondente

TORTINO CUORE CALDO 5,50€
al Pistacchio Tostato

DESSERT DEL GIORNO 5€

TAGLIATA DI FRUTTA 5€

SORBETTO 3€

GLUTEN FREE

PANNA COTTA 6€
Secondo la tipica ricetta italiana, arricchita con un leggero aroma naturale di vaniglia.

CIOCCOLATO E CARMELLO SALATO 7€
Frolla al cioccolato fondente, ganache al cioccolato, caramello salato, panna montata

GLUTEN-LACTOSE FREE

CHEESE CAKEFREDDA 6€
Crema al Formaggio e panna su una base di Frolla Classica



BADIULA

BABY MENU

PICCOLI
SAPORI PER
PICCOLI
OSPITI

PRIMI PIATTI

PASTA AL POMODORO
8

PASTA AL PESTO
DI BASILICO
8

PASTA AL RAGU'
10

PASTA CON OLIO
EVO E PARMIGIANO
8

SECONDI PIATTI

NUGGETS DI
POLLO CROCCANTI
10

HAMBURGER DI
VITELLO ALLA BRACE
10

COTOLETTA CROCCANTE
DI BRANZINO
12

DESSERT

GELATO CIOCCOLATO O FRAGOLA
6

MENU' BABY COMPLETO - EUR 25
ANTIPASTO, PASTA AL POMODORO,
COTOLETTA E PATATINE, DESSERT
-NON DIVISIBILE





BADIULA



BADIULA

Feel at Home

In the heart of the Sicilian countryside, our cuisine follows the rhythm of the land and the seasons.

We bring to the table fresh, genuine ingredients, whenever possible produced directly on our farm, together with the most authentic flavours of Sicilian tradition. Fresh pasta, garden vegetables, meats, traditional cheeses and local desserts tell the story, every day, of our way of understanding hospitality: simple, familiar and sincere.

“Feel at home” is our motto.

An invitation to experience Badiula through taste, nature and the pleasure of well-being.

Welcome home.

STARTERS

OUR TRADITION

BADIULA'S THREE ARANCINI	10
Ragù Sauce, Pistachio and Aubergines	
CAPONATA SICILIANA	12
with vegetables from our garden, served on crispy bread	
MOZZARELLA DI BUFALA	12
served on tomato tartare with basil and oregano powder	
A SELECTION OF BADIULA STARTERS	15
Caponata, Parmigiana, Arancinetto, Mortadella, Bruschetta	
COLD CUTS AND CHEESE TAGLIERE	20
served with Honey and Jams	

FROM SEA

OCTOPUS SALAD*	18
with crunchy vegetables	
FRIED CALAMARI AND PRAWNS*	20
with citrus mayonnaise	

CONTEMPORARY

RED PRAWN TARTARE*	20
with lemon mousse and citrus zest	
VEAL TARTARE	20
with savoury liquorice gelato and Nero d'Avola reduction	

FIRST COURSES

FROM LAND

SPAGHETTI	14
with Tenerumi Greens and Toasted Breadcrumbs	
PACCHERI	15
with Zucchini, Mint and Almond Pesto	
REGINETTE	15
Badiula Norma	
SACCOTTINI	18
filled with Burrata and Mint with crispy pancetta and bergamot clarified butter	

FROM SEA

TAGLIOLINI	22
with Limoncello, Tuna* tartare and bottarga	
BUCATINI	22
with scampi*, confit datterino tomatoes and basil dust	
LINGUINE	25
with clams and candied citrus zest	
BUSIATE	20
with sea bass*, cherry tomatoes, pine nuts and wild fennel	

*Blast-Chilled or Frozen Product

For any information regarding ingredients and allergens, the Food Information Book is available at reception. To ensure freshness, quality and food safety, some fresh products and semi-finished products prepared in-house may be blast-chilled, in accordance with Regulation EC 853/2004.

All prices are expressed in euros (€).

MAIN COURSES

FROM LAND

CHICKEN SUPREME	20
with black sesame and zucchini velouté	
SLICED VEAL STEAK	22
with smoked sea salt	
LAMB CHOPS	22
Flavoured with star Anise	
BEEF FILLET	28
marinated in pink peppercorns	
THE COURTYARD GRILL	25
A Selection of Charcoal-Grilled Meats	
RIB-EYE GRILLED	28
600 g	

PANINI

SCIARA	18
Poppy Seed and Pumpkin Bun filled with Chianina beef burger, burrata, crispy pancetta, caramelised onion and balsamic vinegar	
VENTO DEL SUD	16
Poppy Seed and Pumpkin Bun filled with Chianina beef burger, grilled aubergines, confit cherry tomatoes, provola cheese and lettuce.	
ORTO	15
Poppy Seed and Pumpkin Bun filled with grilled provola cheese, zucchini, grilled tomato and zucchini-mint cream.	

FROM SEA

MUSSEL SOUP	18
SEA BASS FILLET*	18
with crunchy vegetables and crispy potato chips	
SEAFOOD GRILL*	22
with king prawn, calamari and swordfish	
SICILIAN-STYLE SEARED TUNA*	25
Served with Basil Sorbet	

SALAD

RICOTTA & SOLE	12
with tomato, onion, olives and salted ricotta	
BADIULA CAESAR	14
Crispy lettuce, marinated chicken and citrus mayonnaise	
LUCE D'ESTATE	12
crispy lettuce, cucumber, tomato, carrots and fresh seasonal fruit	

SIDE DISH

BAKED OR FRIED* POTATOES	5
MIXED GARDEN SALAD	4
SEASONAL VEGETABLES	5

Cover Charge €3

*Blast-chilled or frozen product

For any information regarding ingredients and allergens, the Food Information Book is available at reception. To ensure freshness, quality and food safety, some fresh products and semi-finished products prepared in-house may be blast-chilled, in accordance with Regulation EC 853/2004.

All prices are expressed in euros (€).



TASTING EXPERIENCE

A journey designed to tell the story of Badiula's cuisine: Sicilian flavours, genuine ingredients and the pleasure of sharing the table.

The tasting menu must be chosen by the entire table and cannot be split.

FOUR-COURSE TASTING MENU'

A more complete experience, designed to take our guests on a journey through the flavours of the Sicilian countryside and Badiula's family-style cuisine.

The menu begins with a selection of starters: small tastings that express our idea of hospitality — simple, sincere and deeply connected to the land.

This is followed by two first courses, inspired by tradition and seasonality, and a meat main course with a side dish, created to complete the journey with flavour and substance.

Dessert brings the experience to a sweet close, in the spirit of local tradition.

Selection of Starters

Two First Courses

Meat Main Course with Side Dish

Dessert

Water, 1 Glass of Wine and Coffee included

€37 per person

The menu must be the same for the entire table.

THREE-COURSE TASTING MENU'

A short, essential and generous journey, designed to tell the story of Badiula's cuisine through the most authentic flavours of our land. The experience begins with a selection of house starters, an expression of Sicilian tradition and of the genuine ingredients of our territory. The journey continues with two first courses, prepared according to seasonality and the kitchen's daily availability, before ending with our dessert. A simple, complete and convivial menu, ideal for those who wish to enjoy Badiula in a lighter format.

Selection of Starters

Two First Courses

Dessert

Water, 1 Glass of Wine and Coffee included

€35 per person

The menu must be the same for the entire table.

DESSERT LIST

A TOUCH OF FRESHNESS

MERINGUE AND GREEN LEMONVERDELLO 6€

semifreddo on a shortcrust pastry base
butter and flambéed meringue.

CHOCOLATE- HAZELNUT 6€

Chocolate and hazelnut semifreddo, on
base of chocolate sponge cake and
chocolate icing dark chocolate

PISTACHIO AND CHOCOLATE 6€

Toasted Pistachio Mousse on a layer of
chocolate shortcrust pastry. Garnished
with Chocolate Semifreddo

SICILIAN CASSATINA 6€

typical Sicilian Dessert with Ricotta
Cheese and Marzipan

TORTINA CIOCCOLATO E MANDORLE 6,5€

Vegan mousse made with dark chocolate
and coconut milk. on a fine almond
caprese disc.

HOME MADE ICE CREAM CUP 6€

OUR MUST - HAVES

DARK CHOCOLATE LAVA CAKE 6€

Dark Chocolate Lava Cake

PISTACHIO LAVA CAKE 6€

Molten Lava Cake with a soft heart of Pistachio

CHOCOLATE AND SALT CARAMEL 6,5€

Dark chocolate shortcrust pastry,
chocolate ganache, salted caramel,
whipped cream

BEER CHEESECAKE 6€

Cream Cheese and Mascarpone (baked)
with black coffee beer on a shortcrust
pastry base butter, garnished with a flake
of cream to dark beer.

DESSERT OF THE DAY 5€

MIXED FRUIT 5€

SORBETTO 3€

GLUTEN FREE

PANNA COTTA 6€

According to the typical Italian recipe,
enriched with a light natural vanilla
flavour

CHOCOLATE AND SALT CARAMEL 7€

Dark chocolate shortcrust pastry,
chocolate ganache, salted caramel,
whipped cream

GLUTEN-LACTOSE FREE

NO-BAKECHEESE CAKE 6€

Cream cheese and cream on a
classic shortcrust pastry base