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€

BADIULA

ANTIPASTI

LA TRADIZIONE

I TRE ARANCINI BADIULA 10
Ragù, Pistacchio e Borragine

UOVO POCHE' 10
su Crostone di Pane e Vellutata di Zucca

CAPONATA SICILIANA 12
con verdure dell'Orto su Pane Croccante

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
su letto di Carciofi

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI* 20
con Maionese agli Agrumi

CONTEMPORANEI

TARTARE DI GAMBERO ROSSO* 20
con sorbetto agli agrumii

TARTARE DI VITELLO 20
con riduzione di Vino Rosso e Cannella

PRIMI PIATTI

TERRA

MACCHERONCINO FRESCO 15
con Stracotto di Maialino e Pere dell'Etna

RISOTTO 15
con Liquirizia, Pancetta e Fonduta di Grana

PAPPARDELLE 18
con Funghi e Castagne

MARGHERITE 18
ripiene di Brasato con Salsa agli Agrumi e Pancetta Croccante

MARE

LINGUINE 22
agli Scampi*, Polvere di Pomodoro Secco e Basilico

RISOTTO 25
con Gamberi, Maggiorana e Zest di Agrumi Canditi

ZUPPE

VELLUTATA DI CECI 12
con crostini di pane e rosmarino

VELLUTATA DI LENTICCHIE 12
con crostini di pane e rosmarino

*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

BADIULA

SECONDI PIATTI

TERRA

POLPETTE AL SUGO 20

SPEZZATINO DI VITELLO 22
con Pere Dell'Etna

BRASATO DI VITELLO 25

STINCO DI MAIALE 22

FILETTO DI MANZO 28
con Crema di Funghi e Riduzione di Nero D'Avola

GRIGLIA DELLA CORTE 25
Selezione di Carne alla Brace

RIB-EYE ALLA BRACE 30
600 g

MARE

FILETTO DI BRANZINO* 18
con Capperi, Pomodoro, Olive e Crumble di Pane

GRIGLIA DI MARE* 22
gamberone, calamaro e pesce spada

INSALATE

BADIULA CAESAR 14
Lattuga Croccante, Pollo Marinato e Maionese agli Agrumi

LUCE D'INVERNO 10
Insalata di Finocchio, Arance e Olive Nere

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 con Hamburger di Chianina, Crema di Zucca Arrosto, Provola Grigliata e Iceberg

ORTO 15
Bun con Zucca Grigliata, Provola Grill e Cipolla Caramellata

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 (€)

BADIULA

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.

BADIULA

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.

LE IMPERDIBILI

CIOCCOLATO E CARAMELLO 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 6€

al Cioccolato Fondente

TORTINO CUORE CALDO 6€

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 CARAMELLO SALATO 7€

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

GLUTEN-LACTOSE FREE

CHEESE CAKEFREDDA 7€

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



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.

BADIULA

STARTERS

OUR TRADITION

BADIULA'S THREE ARANCINI 10
Ragù Sauce, Pistachio and Borage

POACHED EGG 10
on Toasted Bread with velvety pumpkin purée

CAPONATA SICILIANA 12
with vegetables from our garden, served on crispy bread

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 artichokes

FRIED CALAMARI AND PRAWNS* 20
with citrus mayonnaise

CONTEMPORARY

RED PRAWN TARTARE* 20
with citrus frozen sorbet

VEAL TARTARE 20
with red wine and cinnamon reduction

FIRST COURSES

FROM LAND

MACCHERONCINO 15
with slow-braised pork and Etna pears

RISOTTO 15
with liquorice, pancetta and Grana cheese fondue

PAPPARDELLE 18
with mushrooms and chestnuts

MARGHERITE 18
filled with braised beef, with citrus sauce and crispy pancetta

FROM SEA

LINGUINE 22
with scampi*, un-dried tomato powder and basil

RISOTTO 25
with prawns, marjoram and candied citrus zest

SOUPS

CREAMY CHICKPEA SOUP 12
with croutons and rosemary

CREAMY LENTIL SOUP 12
with croutons and rosemary

*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 (€).

Cover Charge **€3**

BADIULA

MAIN COURSES

FROM LAND

MEATBALLS IN TOMATO SAUCE 20

VEAL STEW 22
with Etna pears

BRAISED VEAL 25

PORK SHANK 22

BEEF FILLET 28
with mushroom cream and Nero d'Avola Reduction

THE COURTYARD GRILL 25
A Selection of Charcoal-Grilled Meats

RIB-EYE GRILLED 30
600 g

FROM SEA

SEA BASS FILLET* 18
with capers, tomato, olives and bread crumble

SEAFOOD GRILL* 22
with king prawn, calamari and swordfish

SALAD

BADIULA CAESAR 14
Crispy lettuce, marinated chicken and citrus mayonnaise

LUCE D'INVERNO (Disponibile da Dicembre) 10
Fennel, orange and black olive salad

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
Bun with Chianina beef burger, roasted pumpkin cream, provola cheese and lettuce.

ORTO 15
Bun grilled pumpkin, grilled provola cheese and caramelised onion

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 (€).

BADIULA

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.

BADIULA

DESSERT LIST

A TOUCH OF FRESHNESS

MERINGUE AND GREEN LEMON VERDELLO 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 Desser 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.

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 7€
Cream cheese and cream on a classic shortcrust pastry base

BADIULA

PICCOLI SAPORI PER PICCOLI OSPITI

BABY MENU'

FIRST COURSES

PASTA WITH TOMATO SAUCE
8

PASTA WITH BASIL PESTO
8

PASTA WITH RAGU'
10

PASTA WITH OIL EVO AND PARMIGIANO
8

MAIN COURSES

CHICKEN NUGGETS
10

GRILLED VEAL HAMBURGER
10



COMPLETE KIDS MENU - EUR 25
STARTER, PASTA WITH TOMATO SAUCE CUTLET AND FRIES, DESSERT- NOT SHAREABLE