

Menu



**GUARDA LA NOSTRA TABELLA ALLERGENI
ALL'ULTIMA PAGINA DEL NOSTRO MENU**

SEE OUR ALLERGEN CHART
ON THE LAST PAGE OF OUR MENU

COPERTO
COVER CHARGE
€2.00

Street Foodda



PATATE

(4)

Fresh potato fries

€5,90



PANELLE

(4)

Chickpea fritters

€6,90



CROCCHETTE

(4-5)

Potato croquettes

€6,90



MIX

(4-5)

Mixed platter

€8,50



Starters

Tartare di tonno su guazzetto di cetriolo e mela verde, kefir e colatura di alici (5-9-12) 14.90

Tuna tartare on cucumber and green apple sauce, kefir and anchovy drippings

Polpo, patate e salsa verde € 13.90 (7-12-4)

Octopus salad with potato and green sauce

Magnum di pulled pork di maialino nero e mayo piccante € 12.90 (4-12-14)

Pulled black Sicilian pork magnum with spicy mayo

Arancina di pasta al forno e il nostro ketchup di pomodoro secco € 11.90 (4-12-10-5)

Baked pasta arancina with our dry tomato ketchup

Burrata su gazpacho di pomodoro alla siciliana, olio al basilico e crostini di pane € 12.90 (12-4-5)

Burrata on Sicilian tomato gazpacho, basil oil and croutons

Taglieri

Sicilian platters

Salumi, Formaggi e Conserve

(5 - 12)

Cured meats, Cheeses and Preserves

SMALL €25.00 | LARGE €35.00

X2 PERSONE / FOR 2 PEOPLE



Formaggi e Marmellata

(5 - 12)

Cheeses platter and local jam

SMALL €20.00 | LARGE €30.00

X2 PERSONE / FOR 2 PEOPLE


Talent

CONSERVE DI SICILIA

FRA*PASTORE

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI





La Pasta

**Mezze maniche con patate,
cozze e provola € 14.90 (4-5-7-12)**

Mezze maniche with mussels, potatoes and provola cheese

**Busiate con gamberi, pistacchio
e stracciatella € 15.90 (4-5-2-3-12)**

Busiate with prawns, pistachio paste and stracciatella cheese

**Spaghettoni al ragù
di tonno fresco € 15.90 (4-12-9)**

Spaghettoni with fresh red tuna ragu

**Mezze maniche con stracotto di spalla di maiale al
nero d'Avola e fonduta di caciocavallo € 14.90 (4-5-12)**

Mezze maniche with slow-cooked pork shoulder infused with Nero d'Avola and caciocavallo cheese fondue

**Busiate al pesto trapanese
e mandorle tostate € 13.90 (3-4)**

Busiate with Trapanese style pesto and toasted almonds





Secondi

Main courses

**Porchetta di tonno e riduzione
di fondo di pesce € 16.90 (9-13-12)**

Tuna "porchetta" with fish reduction

Pesce spada all'eoliana € 16.90 (9-12)

Pomodorini, capperi e olive

Eoliana style swordfish (cherry tomatoes, capers, olives)

**Tagliata di controfiletto e
chimichurri nostrano € 17.90**

Sirloin tagliata and local chimichurri

Involtino di melanzane alla siciliana € 14.90 (4-5)

Salsa di pomodoro, fonduta di caciocavallo e basilico

Sicilian aubergine roll (Tomato Sauce, caciocavallo fondue, basil)

La zucchini è di stagione € 12.90 (Allergeni: 3-4-12)

Zucchini arrostita, macco di piselli e menta,
pomodorini confit e terra di caffè

Seasonal zucchini: roasted zucchini, peas and mint cream, confit
tomato and coffee crumble





Contorni

Side dishes

Patate al forno € 5.90

Roasted potatoes

Insalata fresca con citronette alla senape € 4.90 (8)

Fresh salad with mustard citronette

La nostra grigliata di verdure € 5.90 (12)

Peperone, zucchini e melanzana grigliati,
marinati con olio, aceto, menta e aglio (VEG)

Our grilled veggies: red pepper, zucchini and
aubergine, marinated with olive oil,
vinegar, garlic and mint





Insalate

Salads

Porta Pescara € 13.90 (5-9-12)

Songino, tranci di tonno, avocado,
pomodorini e burrata

Lamb's lettuce, tuna, burrata cheese,
avocado and cherry tomatoes

Porta Ossuna € 13.90 (4-9)

Misticanza, salmone affumicato, mango e crostini

Mix greens, salmon, mango and croutons

Porta Giudecca € 12.90 (12)

Misticanza, pollo grigliato, avocado e pomodorini

Mix greens, grilled chicken, avocado and cherry tomatoes

Porta Terra € 11.90 (5)

Misticanza, verdure grigliate, Pirmintio, cipolla
croccante e yogurt greco

Mix greens, grilled vegetables, Greek yogurt dressing,
Pirmintio cheese and crispy onion



Panini Siciliani

€8,50

Sicilian Sandwiches

Bastione (4 - 5)

Guanciale, tuma fresca, filetti di cipolla Giarratana • Cured pork cheek, tuma cheese, onion slices from Giarratana

Rocca (4 - 5)

Mortadella d'asino, formaggio Luna piena • Donkey mortadella, "luna piena" cow cheese



Duomo (4 - 5 - 10 - 12)

Caponata di melanzane, caciotta del Castello • Aubergine caponata, "Caciotta del Castello" cow cheese

Purgatorio (4 - 5 - 12)

Prosciutto crudo siciliano, provola delle Madonie, patè olive nere • Sicilian dry-cured ham, "Provola delle Madonie" cow cheese, black olive patè

Lavatoio (4 - 5 - 9)

Acciughe, tuma fresca, pomodorino fresco, origano • Anchovies, fresh tuma cheese, cherry tomatoes, oregano

Kalura (4 - 5 - 12)

Capocollo siciliano, Luna Piena, crema di carciofi • Sicilian capocollo, "Luna Piena" cow cheese, artichoke patè

Mazzaforno (4 - 5)

Lonza, vastedda del Belice, miele agrumato di ape nera sicula • Pork loin, "Vastedda del Belice" cheese, Sicilian black bee citrus honey

Croce Parrino (4 - 5 - 12)

Fesa di tacchino, primo sale alle erbe e lattughino • Cured turkey breast, herbs infused "primo sale" cheese and baby lettuce

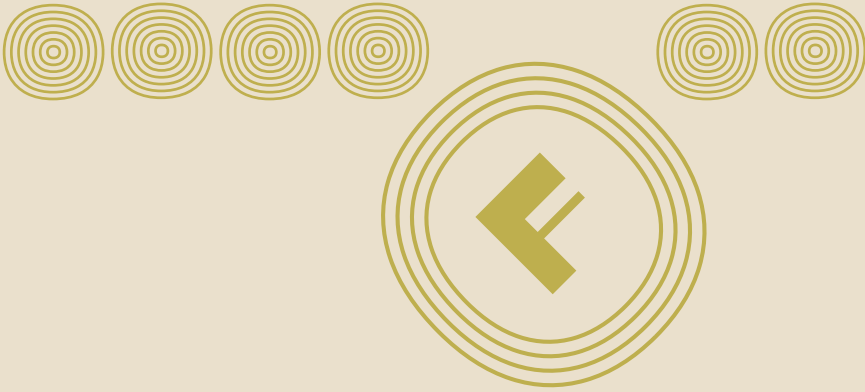


PEOPLE'S
CHOICE

Allegracuore (3 - 4 - 5 - 12)

Mozzarella di bufala ragusana, pomodorino fresco, pesto di basilico e olio • Buffalo mozzarella from Ragusa, fresh tomatoes, basil pesto and olive oil





PEOPLE'S CHOICE
Giudecca (4 - 5 - 12)

Speck, carciofini, scamorza affumicata di Castelbuono e patè di olive nere • Speck, artichokes, smoked scamorza cheese from Castelbuono, black olive patè

PEOPLE'S CHOICE
Archimede (4 - 5 - 12)

Prosciutto crudo siciliano, pomodori grigliati di Mirabella Imbaccari, scamorza affumicata di Castelbuono, patè di carciofi • Sicilian dry-cured ham, smoked scamorza cheese from Castelbuono, artichokes patè

Settefrati (4 - 12)

Kebab di pollo e tacchino, confettura di cipolla di Giarratana • Chicken and turkey kebab, onion marmalade from Giarratana

Gibilmanna (4 - 5)

Coppa siciliana, ricotta fresca • Sicilian pork coppa, fresh ricotta

Ferla (4 - 5 - 12)

Prosciutto crudo siciliano, asparagi grigliati, caciotta del Castello • Dry-cured ham from Castellana, grilled asparagus, "Caciotta del Castello" cow cheese

Postierla (4 - 5)

Prosciutto cotto, provola delle Madonie, pomodoro, lattughino, olio, sale e pepe • Ham, "Provola delle Madonie" cow cheese, tomatoes, baby lettuce, olive oil, salt and pepper

PEOPLE'S CHOICE
Testardita (3 - 4 - 5)

Mortadella agrumata di Santa Ninfa, stracciatella e pistacchio • Citrus mortadella from Santa Ninfa, stracciatella cheese and pistachio

Campella (4 - 5 - 12)

Salame contadino, funghi sott'olio, scamorza affumicata e mix "rucoloso" • "Contadino" salami, mushrooms in oil, smoked scamorza and "arugula" mix





Panini Speciali

€8,90

Specialty Sandwiches



Mandalisca (3 - 4 - 10 - 12)

Caponata di carciofi e valeriana, passata di pomodoro, olio, sedano, olive verdi, capperi, cipolle, pinoli • Artichokes caponata and lamb's lettuce, tomato passata, olive oil, celery, green olives, capers, onions, pine nuts



Bordonaro (4 - 5)

Ricotta, avocado, pomodoro, sale e pepe • Fresh ricotta cheese, avocado, tomato, salt and black pepper

Gallizza (4 - 5 - 12)

Mortadella, scamorza affumicata, carciofini, avocado, patè di olive nere • Mortadella, smoked scamorza cheese, artichokes, avocado, black olive patè

PEOPLE'S
CHOICE

Presidiana (4 - 5)

Salmone, stracciatella, avocado, songino, olio e pepe • Salmon, stracciatella cheese, avocado, lamb's lettuce, olive oil, pepper



Cocuzzola (4 - 5 - 10)

Patè di caponata, ricotta, zucchine, pomodorini, lattughino • Caponata pâté, ricotta cheese, zucchinis, cherry tomatoes, baby lettuce



Schiacciate Siciliane

€6,90

Stuffed Flatbreads

Cippone (4 - 5)

Mortadella, stracciatella, avocado, sale, pepe •
Mortadella, 'stracciatella' cheese, avocado, salt,
pepper

Cozzo di Monaco (4 - 5)

**Prosciutto cotto, tuma fresca, songino, sale,
pepe** • Ham, fresh 'tuma' cheese, lamb's lettuce,
salt, pepper

Vatalara (4 - 5)

**Prosciutto cotto alle erbe, provola delle
Madonie, pomodoro, songino, olio, sale, pepe** •
Herb-cooked ham, 'provola delle Madonie'
cheese, tomato, lamb's lettuce, oil, salt, pepper

Guarneri (4 - 5)

**Fesa di tacchino, scamorza affumicata,
pomodoro, olio, sale, pepe** • Turkey breast,
smoked 'scamorza' cheese, tomato, oil, salt,
pepper



Burger

Double Burger

+€4,00



BUFALO
Buffalo
€6,90



VITELLO
Veal
€5,90



**BURGER DI
SALSICCIA DI
CACCAMO**

'Caccamo' Sausage Patty

€5,90



POLLO
Chicken

€5,90



CAVALLO
Horse

€6,90

Porchetta

Roast Pig



SUINO
Pork

€5,90

Hot Dog

Siciliano



POLLO
Chicken

€5,00



**Aggiungi i condimenti che trovi
nella pagina a seguire**



Cosa vuoi aggiungere ?

What do you want to add?

TIMIDO

④ - ①② - ①④ | €2.90

Songino e salsa burger • Lamb's lettuce and burger sauce

AGGRESSIVO

⑤ - ①② | €5.90

Salame piccante, songino e cipolla crispy Spicy salame, lamb's lettuce and crispy onion

PREVEDIBILE

⑤ - ①② | €4.50

Cipolla giarratana e crema di Piacentino Ennese Giarratana onion and Piacentino Ennese cheese

ESTROSO

⑤ | €5.50

Songino, stracciatella, avocado e pomodoro • Lamb's lettuce, stracciatella cheese, avocado and tomato

CORDIALE

⑤ | €4.90

Scamorza, songino e pomodoro Scamorza cheese, lamb's lettuce and tomato

BURBERO

④ - ⑤ - ①④ | €5.90

songino, anelli di cipolla, uovo fritto, pancetta e provola delle Madonie • Lamb's lettuce, onion rings, fried egg, pancetta and Madonie's provola cheese



የግብርና ሚኒስቴር





Desserts

Crostata con cremoso al cioccolato e peperoncino e capperi caramellati

Spicy chocolate tart and capers

€ 6.90 (3-4-5-14)

Sua maestà: il cannolo siciliano

His majesty: the Sicilian cannolo

€ 5.90 (4-5-12)

Gelo di frutta di stagione

Seasonal fruit jelly

€ 6.90



Caffè & Digestivi

Caffè e Amari

Caffè Espresso	€1.50
Caffè Macchiato	€1.80
Caffè Corretto	€3.00
Caffè Decaffeinato	€1.80
Cappuccino	€2.50
Caffè Americano	€2.00
Tè nero o verde • Black or green tea	€2.00
Amaro Amara	€4.00
Amacardo	€4.00
Amaro Unico	€4.00
Amaro dell'Etna	€4.00

Vini liquorosi e distillati

Passito di Pantelleria	€5.00
Marsala	€5.00
Grappa bianca	€5.00
Grappa barricata	€5.00
Rumpublic Sicilian Rum	€5.00
Ron Zacapa Solera	€7.00
Tennessee Whiskey Jack Daniel's	€5.00
Bulleit Whisky bourbon	€6.00

Cocktails

Aperol Spritz	€7.00
Campari Spritz	€7.00
Limoncello Spritz	€7.00
Americano	€7.00
Negroni	€8.00
Tanqueray Gin Tonic	€8.00
Etna Gin Tonic	€10.00
Ape Nera Gin Tonic	€11.00
Panarea Island Gin Tonic	€10.00
Panarea Sunset Gin Tonic	€10.00

Bevande

ACQUA Water

100cl €2.50

NATURALE | FRIZZANTE - NATURAL AND SPARKLING

BIBITE IN LATTINA

€2.50

Tinned drinks

Coca-Cola

Sprite

Tè San Benedetto alla Pesca / Ice tea peach

Tè San Benedetto al Limone / Ice tea lemon

TOMARCHIO

€3.00

Aranciata • *Orange drink*

Arancia Rossa • *Blood Orange*

Limonata • *Lemonade*

Chinotto • *Chinotto bitter orange*

Un calice di...

Spumante | Prosecco

€5.00

Bianco | Rosé | Rosso

€6.00

Carta delle birre

Birre regionali artigianali

Gusto autentico e ingredienti locali, per birre che raccontano la sicilia • *Authentic taste and local ingredients, for beers that tell the story of sicily*

Bruno Ribadi

€7.00

Bianca al mandarino • *Mandarin white beer*

Bionda agli agrumi • *Citrusy blonde beer*

Pilsen con grani antichi • *Pilsen beer with ancient grains*

IPA con foglie di agrumi • *IPA beer with citrus Leaves*

Palermo Alé al pompelmo rosa / *Palermo Alè pink graprefruit*

Red Etna ai fichi d'india / *Red Etna with preakly pear*

Birre regionali classiche

Messina €3.50

Messina Cristalli di Sale €5.00

Birra dello Stretto Bionda €3.50

Birra dello Stretto Rossa €4.00

Semedorato Bionda €3.50

Semedorato Rossa €4.00

Birre classiche

Moretti €3.00

Moretti analcolica • Alcohol-free €3.00



"Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche"

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

①

ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

②

CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

③

FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

④

CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

⑤

LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

⑥

LUPINI e prodotti a base di lupini

⑦

MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

⑧

SENAPE e prodotti a base di senape

⑨

PESCE e prodotti a base di pesce

①⑩

SEDANO e prodotti a base di sedano

①①

SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

①②

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

①③

SOIA e prodotti a base di soia

①④

UOVA e prodotti a base di uova

NB. In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco *

