

# PIATTI DEL GIORNO

## TODAY'S SPECIAL

*Il meglio del periodo*

### **BRUSCHETTA TONNARA**

**PESTO TRAPANESE E BOTTARGA DI TONNO 12€**

**WITH TOMATO GARLIC ALMOND BASIL AND CURED TUNA ROE**



Presidio Slow Food®

### **POLPO CONTADINO**

**POLPO ARROSTITO SU CREMA DI FAVE E OLIO AL ROSMARINO 12€**

**ROASTED OCTOPUS WITH FAVA BEANS PUREE AND ROSEMARY OIL**

### **LINGUINE ALLE VONGOLE**

**LINGUINE FRESCHE CON VONGOLE AGLIO PEPPERONCINO E PREZZEMOLO 20€**

**FRESH PASTA WITH CLAM GARLIC AND PARSLEY**

### **MACCO DI FAVE**

**PASTA CON MACCO DI FAVE E CALAMARI FRITTI 16€**

**PASTA WITH FAVA BEANS SOUP AND FRIED CALAMARI**

### **MACCO IN ZUPPA**

**ZUPPA DI MACCO DI FAVE E CROSTINI AL LIMONE 12€**

**FAVA BEANS SOUP AND LEMON CROUTONS**



Presidio Slow Food®



Presidio Slow Food®

### **PESCE SPADA ALLA PANTESCA**

**PESCE SPADA CON POMODORO CAPPERI OLIVE E ORIGANO 20€**

**SWORDFISH WITH TOMATO OLIVES CAPERS OREGANO**

**ALCUNI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI**

**E IN ALCUNI PERIODI PRODOTTI SURGELATI**

**CHIEDETE AL NOSTRO PERSONALE ULTERIORI INFORMAZIONI**

**SOME DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS, AND AT CERTAIN TIMES SOME INGREDIENTS MAY BE FROZEN.**

**PLEASE ASK THE STAFF FOR MORE INFORMATION**



Presidio Slow Food®

**CONTIENE PRODOTTI PRESIDIO SLOW FOOD  
SLOW FOOD PRESIDIUIM**

**COPERTO 2.5€  
SERVICE**

# ANTIPASTI

## STARTERS

*Per iniziare.....*

### SARDE FAVUZZA

SARDE LEGGERMENTE MARINATE IN ACETO INFARINATE E FRITTE 14€

SARDINES MARINATED IN VINEGAR FLOURED AND FRIED

### TAGLIERE SICILIANO

SALUMI ARTIGIANALI FORMAGGI SICILIANI CONFETTURE 16€

CHARCUTERIE BOARD WITH SICILIAN CHEESE CURED MEAT AND JAMS



Presidio Slow Food®

### ZUPPA DI COZZE

COZZE IN ZUPPA CON POMODORO FRESCO 12€

MUSSEL SOUP WITH FRESH TOMATO GARLIC AND PARSLEY

### LA CAPONATA

CAPONATA DI MELANZANE 12€

EGGPLANTS TOMATO ONION OLIVES CELERY CAPERS PINE NUTS ALMOND

### INSALATA DI POLPO

POLPO SEDANO CAROTE ACETO 15€

OCTOPUS CELERY CARROTS VENEGAR

### TORRE PARMIGIANA

MELANZANE ALLA PARMIGIANA CON PRIMOSALE 12€

FRIED AUBERGINE TOMATO SAUCE PARMIGIANO CHEESE PRIMOSALE CHEESE,

### U COPPU

ARANCINETTE PANELLE CAZZILLI 12€

CHICKPEA FRITTERS POTATOS AND MINT CROQUETTES STUFFED RISE BALLS

### ANTIPASTO MISTO

4 ASSAGGI A CURA DELLO CHEF 20€

4 APPETISERS

### **PANE CUNZATO... AL CONTRARIO**

**POMODORO RIPIENO AL SAPORE DI PANE CUNZATO 12€**

**SICILIAN FLOWERED STUFFED TOMATO**

# PRIMI PIATTI

## RICE AND PASTA DISHES

*Ora si fa sul serio!!!*

### PASTA CON LE SARDE ★

BUSIATE CON SARDE FINOCCHIO SELVATICO PINOLI E UVA PASSA 16€

PASTA WITH SARDINES WILD FENNEL FRESH TOMATO PINE NUTS RAISINS

### RISOTTO ALLA PESCATORA ★

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 18€

RICE WITH FRESH TOMATO FISH CRUSTACEANS SHELLFISH

### **COUSCOUS SANVITese**

**SERVITO CON PEZZI CERNIA E BRODO DI PESCE A PARTE 16€**

**COUSCOUS WITH FISH SOUP**

### CASSATELLE IN BRODO

PASTA RIPIENA DI RICOTTA COTTA NEL BRODO DI PESCE 18€

FRESH RAVIOLI FILLED WITH SHEEP RICOTTA CHEESE AND SERVED IN FISH BROTH

### GNOCCHI..... QUASI TIELLA ★

GNOCCHI DI PATATE CON COZZE E TENERUME 16€

POTATO GNOCCHI WITH MUSSELS AND VEGETABLES

### BUSIATE ALLO SCOGLIO ★

BUSIATE AI FRUTTI DI MARE 18€

PASTA WITH FRESH TOMATO FISH CRUSTACEANS SHELLFISH

### RAGU'..... MA DI TONNO ★

PACCHERI CON RAGU' DI TONNO E MENTUCCIA 16€

PASTA FRESH TOMATO TUNA FISH AND FRESH MINT

### LINGUINE ALLA PANTESCA ★

PASTA FRESCA CON POMODORINO CAPPERI OLIVE AGLIO ACCIUGHE ORIGANO 14€

PASTA FRESH TOMATO OLIVES CAPERS GARLIC ANCHOVIES OREGANO

### BUSIATE ALLA NORMA

BUSIATE CON SALSA DI POMODORO MELANZANE FRITTE E RICOTTA SALATA 14€

PASTA TOMATO SAUCE BASIL FRIED EGGPLANT SALTED RICOTTA CHEESE

### PASTA CU L'AGGHIA ★

BUSIATE AL PESTO TRAPANESE CON MELANZANE FRITTE 14€

PASTA WITH FRESH TOMATO GARLIC BASIL ALMONDS AND FRIED EGGPLANT

★ CON POMODORO  
FRESCO  
WITH FRESH TOMATO



Presidio Slow Food

# SECONDI PIATTI

FISH AND MEET DISHES

*Secondi a nessuno.*

## PESCE SPADA AI FERRI

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA 20€  
GRILLED SWORDFISH STEAK

## VENTRESCA DI TONNO

VENTRESCA DI TONNO ALLA GRIGLIA 20€  
GRILLED TUNA BELLY

## FRITTURA DI PESCE

CALAMARI GAMBERI PESCE 20€  
FRIED CALAMARI SHRIMPS AND OTHER FISH ACCORDING TO AVAILABILITY

## SUA MAESTA' IL GAMBERONE

GAMBERONE GRIGLIATO 25€  
GRILLED SHRIMP

## GRIGLIATA DI PESCE

VARIA IN BASE ALLA DISPONIBILTA' E ALLA STAGIONE 22€  
MIXED FISH GRILL 22€

## **FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI PATATE**

**SU CREMA DI CIPOLLE ROSSE € 18**

**FILLET OF SEA BREAM WITH POTATO CRUST AND RED ONIONS CREAM**

## BISTECCA AI FERRI

CONTROFILETTO GRIGLIATO 16€  
GRILLED RIBEYE STEAK

## TAGLIATA DI MANZO

SERVITA CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO 50€ AL KG  
SLICED BEEF SERVED WITH ARUGULA AND PARMESA CHEESE SHAVINGS

# CONTORNI

## SIDE DISHES

### INSALATA MISTA

ICEBERG POMODORO RADICCHIO RUCOLA 4€

#### MIXED SALAD

LETTUCE RADICCHIO TOMATO ROCKET

*Per compagnia*

### INSALATA VERDE

ICEBERG 4€

#### GREEN SALAD

### PATATE AL FORNO

PATATE AROMATIZZATE CON ERBE E INFORNATE 5€

#### BAKED POTATOES

### INSALATA SICILIANA

POMODORO CIPOLLA CAPPERI OLIVE ACCIUGHE ORIGANO 5€

#### SICILIAN SALAD

CERRY TOMATO ONION OLIVES CAPERS ANCHOVIES OREGANO

### VERDURE GRIGLIATE

VERDURE FRESCHE GRIGLIATE 6€

#### GRILLED FRESH VEGETABLES

### CAPRESE DI BUFALA

POMODORO MOZZARELLA DI BUFALA ORIGANO 8€

BUFALA CHEESE FRESH TOMATO BASIL OREGANO

# DESSERT

*Per finire...o quasi!!*

CANNOLO SICILIANO 6€

CASSATA SICILIANA 6€

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE 6€

ALMOND PARFAIT

TIRAMISU' 6€

DOLCI AL BICCHIERE 6€

SWEET IN GLASS

CHEESE CAKE AL FICO D'INDIA

CHEESE CAKE AL CARMELLO SALATO

CHEESE CAKE AI FRUTTI ROSSI

SETTEVELI

MODICANA

DOLCE SAN VITO

MOUSSE DI RICOTTA CON COUSCOUS DOLCE E PISTACCHI

GRANITA ARANCIA

GRANITA GELSI

GRANITA LIMONE E ZENZERO

# BIBITE

## BEVERAGE

### ACQUA MINERALE

NATURALE FRIZZANTE 2,5€

### CALICE DI VINO

BIANCO ROSSO ROSATO FRIZZANTE 5€

GLASS OF VINE WHITE RED ROSE SPARKLING

### COCA COLA FANTA SPRITE

BOTTIGLIE IN VETRO 33CL 3€

### BIRRA DELLO STRETTO

NON FILTRATA 5€

SICILIAN BEER

### BIRRA ARTIGIANALE

SALENTO BIANCA 5€

ARTIGIANAL BEER BLANC

### BIRRA BIONDA ALLA SPINA

1/2 PINTA 4€

1 PINTA 6€

DRAFT BEER