

ACCUMINCIAMU APPETIZIER

ANTI PAS TI

BASARICÓ

Millefoglie di parmigiana, arancino alla norma, caponata e panelle palermitane

·Aubergine parmigiana, norma arancino, caponata and panelle.

16€

TRINACRIA

Selezione di formaggi nostrani accompagnati da marmellate fatte in casa, bruschetta al datterino, polpettine ripiene di melanzana con ricotta e mentuccia

·Selection of local cheeses accompanied by homemade marmalade, toasted bread with tomatoes, meatballs stuffed with aubergine ricotta and mint.

18€

SAPURI RI MARI

Tentacoli di polpo croccante su crema di zucca e polvere di olive, gamberoni in crosta di mandorla pizzuta, arancino al nero di seppia con ricotta e agrumi, tartare di tonno con frutta di stagione

·Crispy octopus on pumpkin cream and olive powder, crusted prawns in pizzuta almond, cuttlefish ink arancino with ricotta and citrus fruits, tuna tartare with seasonal fruit.

20€

CIAURU RI MARI

Tortino di spigola con farcia di ricotta e gambero, sarda alla beccafico e calamaro fritto

·Sea bass pie with ricotta and prawn filling, beccafico sardine, and squid fried.

18€

IEMU AVANTI FIRST DISHES

PRI
MI

VAL DI NOTO

Taglioline con crema di limone e menta
·Taglioline with lemon cream and mint.

13€

A NORMA

Paccheri con crema di ciliegino, melanzane,
crema al basilico, chips di melanzana e ricotta
salata
·Paccheri with tomato cream, aubergines, basil
cream, aubergine chips and salted ricotta.

14€

U RISOTTU

Risotto di mare ai profumi sicilia
·Seafood risotto with Sicilian aromas.

16€

I RAVIOLI RO CHEF

Ravioli fatti in casa ripieni di crema al basilico su
specchio di zucca e gamberone al lime
·Ravioli homemade filled with basil cream on
pumpkin and lime prawn.

18€

In assenza di prodotto fresco, verrà utilizzato un prodotto surgelato.
Per maggiori informazioni, rivolgersi al personale presente in sala.
In the absence of fresh product, a frozen product will be used.
For more information contact the staff.

OL
IO

utilizziamo solo olio extravergine della nostra
azienda "Biancolilla" per esaltare i nostri
sapori e renderli nostrani.

Lo trovate in vendita in reception e online nel nostro shop.

STAMU FINENNU SECOND DISHES

SE CON DI

U TUNNU

Scottata di tonno con panatura agli agrumi di sicilia, cipolla rossa caramellata e olio evo
·Seared tuna with Sicilian citrus breading, caramelized red onion and extra virgin olive oil.

20€

U FILETTU RE MUNTI

Filetto di maialino dei nebrodi con riduzione di vino al nero d'avola su zoccolo di patata
·Nebrodi pork fillet with nero d'avola wine reduction on potato base.

16€

A TAGLIATA

Tagliata di scottona siciliana con fior di sale, misticanza aromatizzata al ciliegino e scaglie di caciocavallo
·Sliced Sicilian scottona with flower of salt, mixed salad flavored with tomato and caciocavallo flakes.

18€

U SPADA

Involto di spada con crumble di mandorla pizzuta d'avola e caponata sicula
·Swordfish roll with almond pizzuta crumble and Sicilian caponata.

18€

We only use extra virgin olive oil from our company "Biancolilla" to enhance our flavors and make them local.

You can find it on sale at reception and online in our shop.

OI
L

OL
IO

dopo aver lavorato duramente per raccogliere e macinare le nostre olive siamo fieri di farvi assaporare il gusto unico del nostro succo di oliva, ve lo presentiamo nella nostra tavola per offrire un gusto autentico ai nostri piatti.

OI
L

after working hard to harvest and grind our olives we are proud to let you savor the unique taste of our olive juice, we present it to you on our table to offer an authentic taste to our dishes.

SPIZZULIA SIDE DISHES

I PATATI	potatoes	5€
A CAPUNATA	caponata	5€
A N'SALATA	green or mixed salad	5€
U PUMMARORU	fresh tomato salad	5€
TASTA TUTTI COSI	mix of side dishes	8€

MENÚ PE PICCIRIDDI CHILD MENÚ

PASTA CA SASSA

Pasta con salsa di pomodoro e basilico

·Pasta with tomato sauce and basil.

8€

PASTA CO PESTU

Pasta con pesto di basilico

·Pasta with basil pesto.

8€

CUTULETTA CHE PATATINI

Cotoletta di pollo con patatine fritte

·Chicken cutlet with french fries.

12€

AMU FINUTU DESSERT

DOL
CI

TIRAMI SU!

Tiramisù della nonna
·Grandmother's tiramisù.

6€

U CANNOLU SICILIANU

Cannolo di ricotta vaccina fresca
con cialda croccante fatta in casa
·Cannolo homemade whit fresh ricotta.

6€

A FRUTTA

Tagliata di frutta di stagione
·Sliced seasonal fruit.

8€

IL CANNOLO SICILIANO

Le origini del cannolo arrivano dalla rivisitazione di un'antica ricetta romana, rielaborata dagli arabi e poi sviluppata dalle abili mani delle suore di clausura di un convento nei pressi di Caltanissetta. I nostri cannoli sono interamente prodotti con le nostre mani, dalla cialda croccante alla ricotta vaccina curata e prodotta da noi.

THE SICILIAN CANNOLO

The origins of the cannolo come from the revisitation of an ancient Roman recipe, reworked by the Arabs and then developed by the skilled hands of the cloistered nuns of a convent near Caltanissetta. Our cannoli are entirely produced with our hands, from the crunchy wafer to the cow's milk ricotta cured and produced by us.

TENITI FRISCU ICE CREAM

CO LIMUNI

Gelato al limone bio

·Organic lemon ice cream.

6€

CO PISTACCHIU

Gelato al pistacchio, cioccolato fondente,
granella di pistacchio

·Pistachio ice cream, dark chocolate,
chopped pistachio.

6€

CA RICOTTA

Gelato alla ricotta, cioccolata fusa e cialda
di cannolo

·Ricotta ice cream, melted chocolate and
waffle of cannolo.

6€

CA MENNULA

Gelato alla Marsala con mandorle
pralinate

·Marsala ice cream with almonds
pralines.

6€

VIVI CA TI PASSA WINE

VI
NI

CANTINA DONNAFUGATA

Sur Sur Grillo	20€
Floramundi Cerasuolo di Vittoria	24€
Sul Vulcano Etna Rosso	22€
Lighea Zibibbo	20€
Prio Lucido	20€

CANTINA FEUDO MACCARI

Nerè Nero d'Avola	18€
Rosè di nerè	18€
Olli Grillo	18€
Volè Grillo mosso	20€

CANTINA BIANCA •vino della casa - house wine•

Bianca Amoravola Nero d'Avola	18€
Bianca Grillo	16€
Bianca Lucido	16€
Calice/glass	6€

CANTINA COLOMBA BIANCA

Chardonnay	18€
Grillo	18€
Lucido	18€
Nero d'Avola	18€
Syrah	18€
Rosato	18€
Calice/glass	6€

BOLLICINE

		calice/glass
Franciacorta Brut Satèn DOCG '61 Berlucchi	38€	7€
Franciacorta Brut Rosè DOCG '61 Berlucchi	40€	8€
Tornatore Etna Brut Valdemone spumante	20€	5€
Tornatore Etna Brut Valdemone spumante rosè	22€	6€
Prosecco Mionetto DOCG Avantgarde	18€	5€

VIVI SE NO T'AFFUCHI DRINKS

ACQUA NATURALE	2,50€
ACQUA FRIZZANTE	2,50€
COCA COLA 33cl	3€
COCA COLA ZERO 33cl	3€
FANTA 33cl	3€
AMARO	4€
CAFFÉ	1,50€

A BIRRA BEER

Birra artigianale siciliana bianca Sikelia 50cl	9€
Birra artigianale siciliana bionda Bruggia 33cl	7€
Birra artigianale siciliana rossa Bruggia 33cl	7€
Birra artigianale siciliana bionda Tarì 33cl	7€
Birra artigianale siciliana rossa Tarì 33cl	7€
Birra dello stretto 33cl	4€

Coperto 3€

BE
VAN
DE

